

# Sommaire

FR

<b>1 Avertissements</b>	<b>160</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	160
1.2 But de l'appareil	164
1.3 Responsabilité du fabricant	164
1.4 Ce manuel d'utilisation	164
1.5 Plaque d'identification	164
1.6 Élimination	165
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	166
1.8 Pour économiser l'énergie	166
<b>2 Description</b>	<b>167</b>
2.1 Description générale	167
2.2 Panneau de commandes	168
2.3 Autres parties	169
2.4 Accessoires	170
<b>3 Utilisation</b>	<b>172</b>
3.1 Utilisation des accessoires	173
3.2 Utilisation du four	174
3.3 Conseils pour la cuisson	191
3.4 Smart Cooking	193
3.5 Historique	195
3.6 Mes recettes	202
3.7 Autres fonctions	207
3.8 Sélections	213
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>218</b>
4.1 Nettoyage des surfaces	218
4.2 Nettoyage de la porte	218
4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson	220
4.4 Entretien extraordinaire	228
<b>5 Installation</b>	<b>231</b>
5.1 Branchement électrique	231
5.2 Positionnement	232

## TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## Avertissements

### 1 Avertissements

#### 1.1 Avertissements généraux de sécurité



##### DOMMAGES CORPORELS

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



- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- Pyrolyse (sur certains modèles uniquement) : enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).



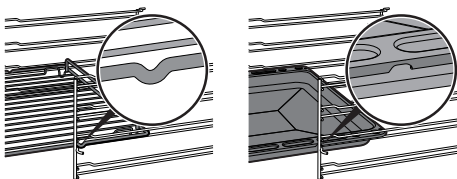
### **DOMMAGES SUBIS PAR L'APPAREIL**

FR



## Avertissements

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



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



- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

## Installation et entretien

• CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR UN BATEAU OU DANS UNE CARAVANE.

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



## Avertissements

### Pour cet appareil

- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.

### 1.2 But de l'appareil

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

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

### 1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

### 1.4 Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

### 1.5 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 Élimination



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

Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

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



### Tension électrique Danger d'électrocution

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

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

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



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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



## Avertissements

### 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.

### 1.8 Pour économiser l'énergie

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



Avertissement de sécurité

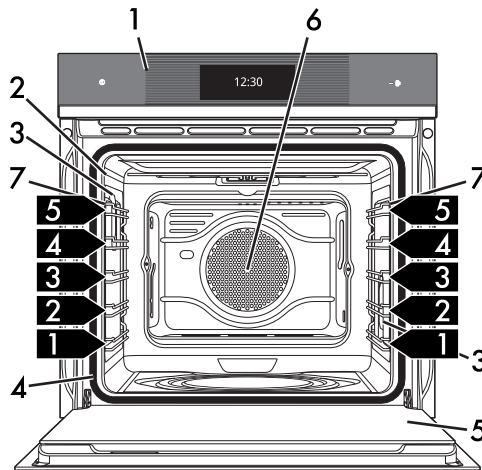
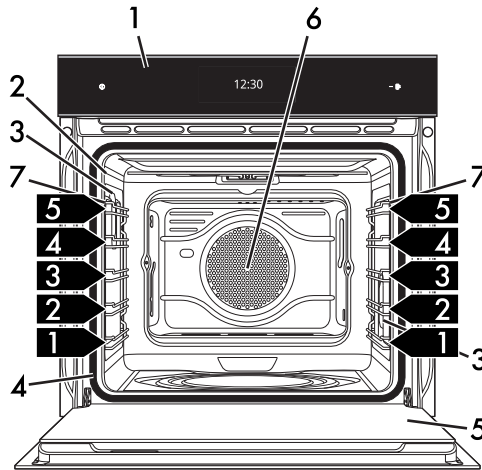


Information / Suggestion



## 2 Description

### 2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Prise de la sonde de température

3 Lampe

4 Joint

5 Porte

6 Turbine

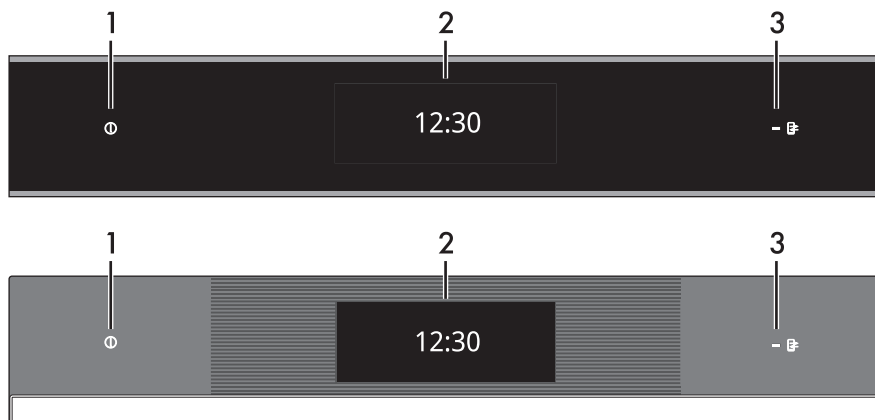
7 Glissières de support pour grilles et lèche-frite

**1,2,3** Niveau du support des glissières



## Description

### 2.2 Panneau de commandes



#### 1 Touche ON/OFF



La touche ON/OFF permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

#### 2 Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Effleurez les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement.

#### 3 Voyant contrôle distant (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'il est allumé, il indique que l'appareil peut être contrôlé à distance via un smartphone ou une tablette (voir le manuel d'utilisation « **Connectivité four encastrable** »).

#### SmegConnect (sur certains modèles uniquement)

L'appareil est doté de la technologie **SmegConnect** qui permet à l'utilisateur de contrôler le fonctionnement de l'appareil par l'intermédiaire d'une Appli sur un Smartphone ou une tablette.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter la brochure fournie et / ou visiter le site

[www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 2.3 Autres parties


### Niveaux de positionnement

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


### Éclairage de la cavité de cuisson

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- durant une fonction, effleurez le **symbole**

**de la lampe**  pour activer ou désactiver manuellement l'éclairage de la cavité de cuisson, à l'exclusion des

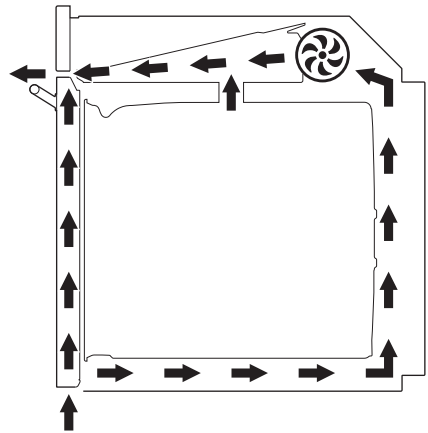
fonctions **VAPOR CLEAN**  (modèles

multifonctions) et **PYROLYSE**  (modèles à pyrolyse).



Pour économiser l'énergie, la lampe s'éteint au bout d'une minute environ à chaque début de cuisson ou à chaque ouverture de la porte (cette fonction peut être désactivée par l'intermédiaire du menu secondaire).

### Turbine de refroidissement



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

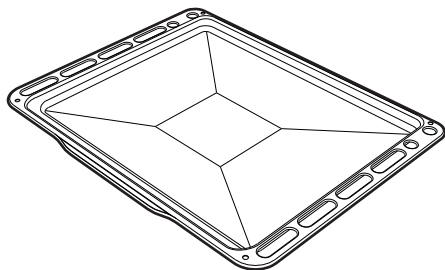
Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.



## Description

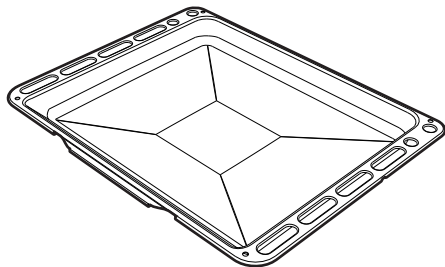
### 2.4 Accessoires

#### Lèchefrite



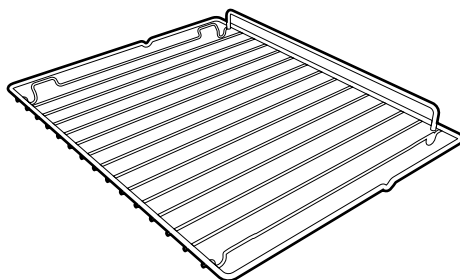
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

#### Lèchefrite profonde



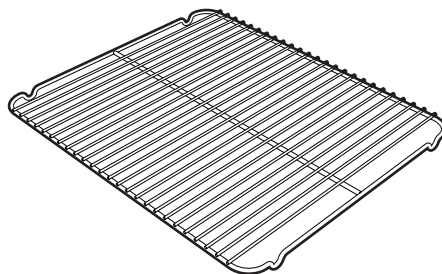
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux...

#### Grille



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

#### Grille pour lèchefrite



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

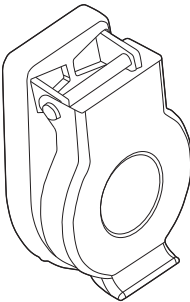


## Sonde de température (sur certains modèles uniquement)



La sonde de température peut être utilisée pour cuire en fonction de la température mesurée par la sonde au centre de l'aliment.

## Couvercle de protection (sur certains modèles uniquement)



Utile pour la fermeture et la protection de la prise de la sonde de température lorsque celle-ci n'est pas utilisée.



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.



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.



## 3 Utilisation

### Avertissements



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

#### Risque de brûlures

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



#### Utilisation impropre

#### Risque de dommages aux surfaces émaillées

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



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

#### Risque d'incendie ou d'explosion

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

### Opérations préliminaires

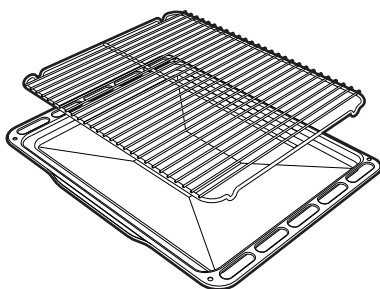
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez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



## 3.1 Utilisation des accessoires

### Grille pour lèchefrite

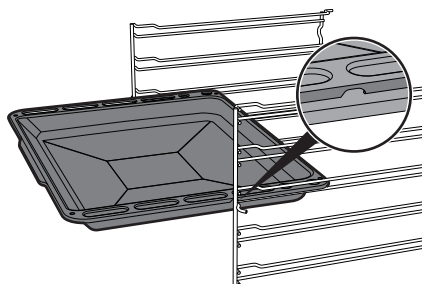
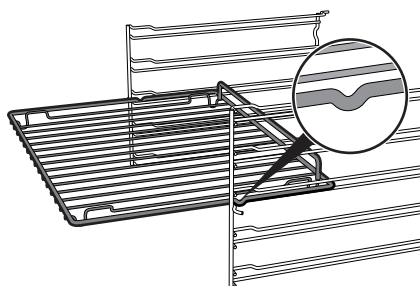
Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



### Grilles et lèchefrites

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

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



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



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

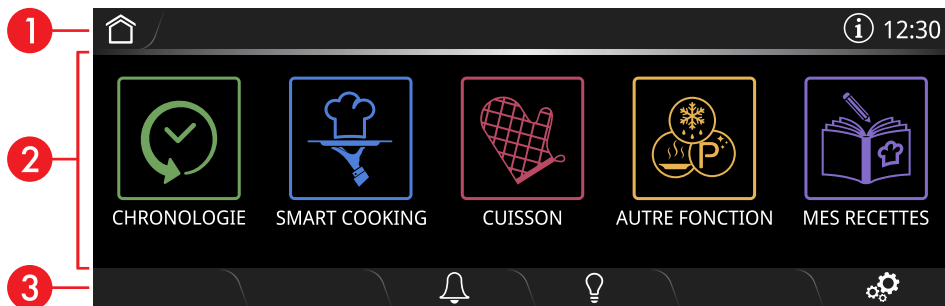


# Utilisation

## 3.2 Utilisation du four

### Afficheur

L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit d'effleurer les touches « virtuelles » et /ou de faire défiler les valeurs indiquées.





(l'image illustre la page-écran du menu principal)

### 1 Zone informations

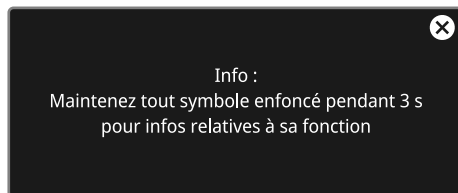
Cette zone indique les informations relatives aux menus et aux sous-menus des opérations en cours dans la zone principale.

Cette zone présente également :

- la touche **HOME**  : effleurez cette touche pour revenir au menu principal ;
- la touche **INFOS**  : effleurez cette touche pour afficher la page-écran suivante

### 2 Zone principale

Cette zone permet de sélectionner les différentes opérations de l'appareil. Effleurez les touches et les valeurs pour sélectionner la fonction souhaitée.



- l'affichage de l'**heure actuelle**.





## 3 Zone inférieure

Cette zone présente des touches fonction directes qui varient selon les opérations sélectionnées dans la zone principale :



MINUTERIE



LAMPE



SÉLECTIONS



RETOUR



CONFIRMER



DÉMARRER



REPLAY



ARRÊT



ENREGISTRER



CORBEILLE



VERROUILLAGE PORTE



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



SONDE (si présente)

## Connectivité (sur certains modèles uniquement)

Conditions requises pour la connectivité :

- Dispositif mobile smartphone ou tablette PC avec système d'exploitation iOS version 10.x ou supérieure ou bien Android version 5.1 ou supérieure.
- Réseau Wi-Fi (bande 2.4 GHz, sélection de sécurité WPA2) actif et disponible sur le lieu d'installation de l'appareil.
- Connexion Internet.
- Nom et mot de passe du réseau domestique Wi-Fi ou modalité WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter le manuel d'utilisation « **Connectivité four encastrable** ».

## Première utilisation



Les instructions suivantes sont également valables en cas de coupure de courant prolongée.

Pour mettre l'appareil sous tension :

1. Raccordez l'appareil au réseau électrique.

L'afficheur indique pendant quelques secondes le logo du fabricant .




À l'allumage, il est nécessaire d'attendre quelques secondes avant de pouvoir interagir avec l'appareil.

Ensuite, la page-écran de l'heure actuelle s'affiche et le symbole **00:00** clignote.

Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.




Maintenez la touche **HOME** 

ou **ON/OFF**  enfoncée pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

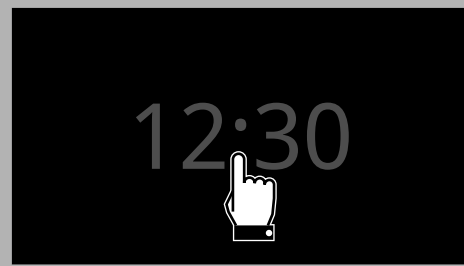


## Utilisation

2. Effleurez le symbole **00:00** clignotant pour accéder au sous-menu **RÉGLER HEURE**.
3. Faites défiler verticalement les valeurs des heures et des minutes pour sélectionner l'heure actuelle.
4. Effleurez la touche **CONFIRMER**  (située en bas à droite) pour sélectionner l'heure actuelle.



On peut également sélectionner ou modifier l'heure actuelle en appuyant pendant 3 secondes d'affilée sur l'heure affichée à l'écran.




Lors de la première utilisation, la langue par défaut de l'appareil est l'anglais. Au cours de cette phase, on conseille de sélectionner la langue souhaitée.


5. Sur l'afficheur, effleurez la touche **SÉLECTIONS**  (située en bas à droite).
6. Au niveau de la rubrique **Langue** (à gauche), faites défiler les langues disponibles (à droite) et sélectionnez la langue souhaitée.
7. Effleurez la touche **CONFIRMER**  (située en bas à droite) pour sélectionner la langue souhaitée.

### Désactivation de l'afficheur




Quand la sélection «  **Afficher l'heure** » est sélectionnée sur **Off**, si la page-écran horloge s'affiche, l'afficheur s'éteint au bout de 2 minutes sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.

Pour désactiver l'afficheur manuellement :

- Maintenez la touche **ON/OFF**  enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez un son.


### Activation de l'afficheur



Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

- Maintenez la touche **ON/OFF**  enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez une série de sons.

L'afficheur s'allume au bout de quelques secondes. Au rallumage, l'afficheur indique le menu principal.



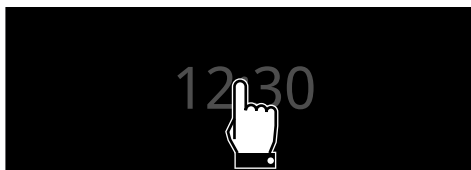
Dans certaines situations la touche **ON/OFF**  ne désactive pas l'afficheur. Par exemple quand :

- une fonction de cuisson est en cours (la touche interrompt la fonction) ;
- la porte est ouverte ;
- la minuterie est en marche ;
- les modes  **Show Room** et/ou  **Démo** sont activés.



## Sélection d'une fonction de cuisson

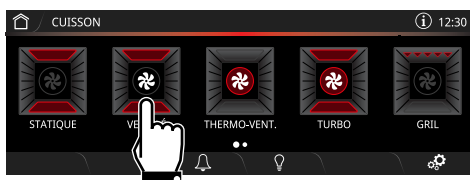
1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.



2. Dans le « menu principal » effleurez la touche **CUISSON**.



3. Sélectionnez la fonction souhaitée (par exemple « **VENTILÉ** »).



4. Effleurez la touche **DÉMARRER** (située dans la zone inférieure droite) pour commencer la phase de préchauffage.

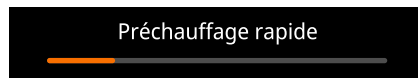


À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

## Préchauffage


La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à la cavité de cuisson d'atteindre la température sélectionnée.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



Il est recommandé de ne pas enfourner le mets pendant que la température monte, sauf indication contraire dans la recette.




Pour exclure le préchauffage, effleurez la touche .



# Utilisation


Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans la cavité de cuisson.



5. Ouvrez la porte.
6. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
7. Fermez la porte.
8. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson.



Durant la cuisson, il est possible de sélectionner une cuisson temporisée.

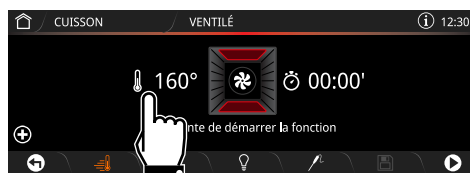
- Effleurez la touche **TEMPS**  et suivez les instructions du paragraphe « **Cuisson temporisée** ».

## Modification de la température de cuisson

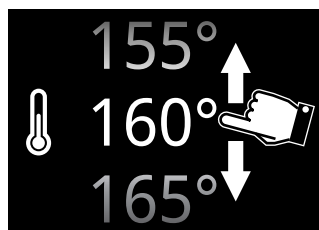



Il est possible de modifier la température au cours de toute phase de la cuisson.

1. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.



2. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée (par exemple « 180°C »).



3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  (située dans la zone inférieure **3** droite) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée

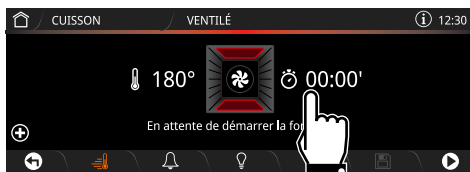


## Cuisson temporisée

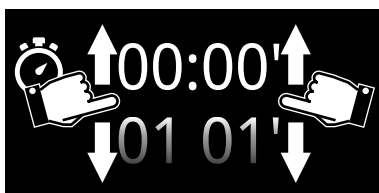



On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON**  (ou la valeur correspondante).



2. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « 1 heure »).



3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.



Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.




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


Sous la durée s'affiche l'heure de fin de cuisson prévue (dans l'exemple « 13:40 »).



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



Le temps commence à diminuer après la fin du préchauffage ou après l'avoir ignoré (effleurez la touche correspondante ).

4. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson temporisée.




# Utilisation

## Cuisson différée

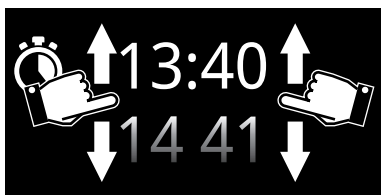


On entend par cuisson différée la fonction qui permet de terminer une cuisson à un horaire fixé, après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivi de l'extinction automatique du four.


1. Après avoir sélectionné une cuisson temporisée, effleurez la touche **CUISSON DIFFÉRÉE**  ou la valeur correspondante.



2. Faites défiler les valeurs jusqu'à l'heure de cuisson souhaitée (par exemple « 20:00 »).



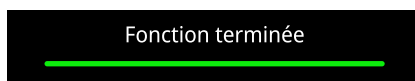
Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.

3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer l'heure de fin de cuisson sélectionnée.



## Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message **Fonction terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; vous pouvez le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



- Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.



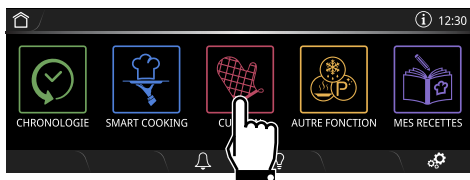
## Cuisson Multistep



Par cuisson Multistep, on entend la possibilité de commencer une cuisson avec une fonction donnée, puis de continuer et de la terminer en utilisant des fonctions différentes sélectionnées par l'utilisateur.

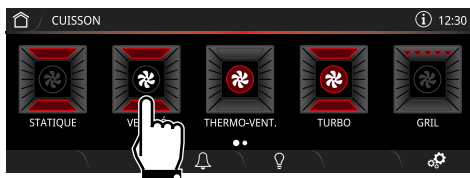
1. Dans le « menu principal » effleurez la

touche **CUISSON**



2. Sélectionnez la fonction souhaitée (par

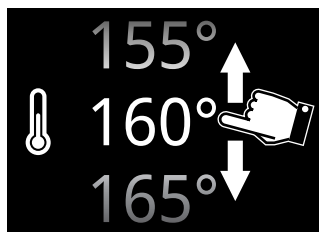
exemple « **VENTILÉ** »).



3. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE** ou la valeur correspondante.



4. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée (par exemple « **180°C** »).



5. Effleurez la touche **CONFIRMER** pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.

6. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON** (ou la valeur correspondante).

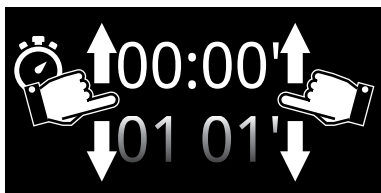



FR



## Utilisation

7. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « 1 heure »).




8. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.



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


9. Effleurez la touche **CUISSON MULTISTEP**  (positionnée dans la zone principale **2**, en bas à gauche).

10. Sélectionnez la fonction souhaitée pour la deuxième phase (par exemple

« **THERMO-VENT.**  »).

11. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.


12. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée (par exemple « 200°C »).

13. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.

14. Effleurez la touche **DURÉE**


**CUISSON**  (ou la valeur correspondante).

15. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « 20 minutes »).

16. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.



17. Effleurez la touche **CUISSON**


**MULTISTEP**  (positionnée dans la zone principale **2**, en bas à gauche).

18. Sélectionnez la fonction souhaitée pour la deuxième phase (par exemple

« **GRIL**  »).



19. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.

20. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée (par exemple « 250°C »).

21. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.





22. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON**  (ou la valeur correspondante).
23. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « **5 minutes** »).
24. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.



Il est possible de sélectionner jusqu'à un maximum de **3 phases** au total.



Il est impossible d'ajouter une **phase** suivante si aucune durée de cuisson ni aucune température de la sonde (si présente) n'ont été sélectionnées.



Il est impossible de démarrer une cuisson si aucune durée ni aucune température de la sonde (si présente) pour toutes les **phases** n'ont été sélectionnées.



Il est impossible de sélectionner une durée totale supérieure à **13 heures**.



Pour afficher et éventuellement modifier les sélections de chaque phase :

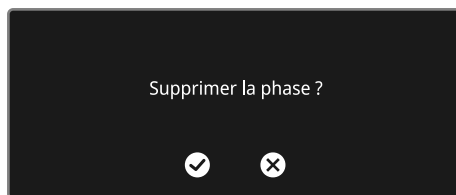
- Effleurez les touches **PHASE 1**  - **2**  - **3** .

Pour supprimer une phase :

25. Effleurez la touche **PHASE 1**  - **2**  - **3**  que vous souhaitez supprimer.

26. Effleurez la touche **CORBEILLE** .

27. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour supprimer la phase sélectionnée (ou bien la touche **ANNULER**  pour annuler l'opération de suppression de la phase sélectionnée).





## Utilisation

28. Lorsque toutes les sélections ont été effectuées, effleurez la touche

**DÉMARRER**  pour commencer la cuisson Multistep.



29. Au niveau de chaque touche **PHASE**, l'afficheur en indique la durée.



Durant la cuisson, on peut modifier la température et la durée de la phase en cours.

Au terme de la cuisson, le message **Fonction terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; vous pouvez le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.

Fonction terminée

30. Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.

### Liste des fonctions de cuisson traditionnelle



**STATIQUE**

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



**VENTILÉ**

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



**THERMO-VENTILÉ**

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



**TURBO**

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



**GRIL**

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



**GRIL VENTILÉ**

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



**SOLE**

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



**SOLE THERMO-VENTILÉE**

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



**PIZZA**

Fonction spécifique pour la cuisson des pizzas.



**ECO**

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

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

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



Avec la fonction ECO évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.



Dans la fonction ECO les temps de cuisson sont plus longs.



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



# Utilisation

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



**Température élevée de la sonde de température**

**Risque de brûlures**

- Ne touchez ni la tige ni la pointe de la sonde de température après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde de température



**Utilisation impropre**

**Risque de dommages à l'appareil**

- Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.
- Ne rayez pas et n'endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche jack de la sonde de température.
- N'introduisez pas la sonde de température dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas la sonde de température, assurez-vous que le couvercle de protection est fermé.



**Utilisation impropre**

**Risque d'endommagement de la sonde de température**

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

## Sonde de température

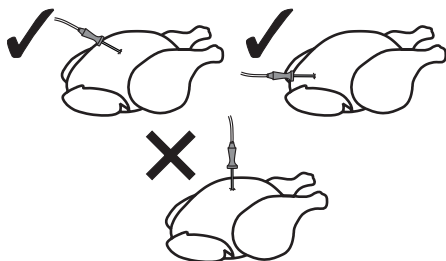
La sonde de température permet de cuire avec précision les rôtis, les carrés et différentes pièces de viande, même lorsqu'ils sont introduits dans des sachets en plastique (indiqués pour la cuisson) ou entourés de feuilles d'aluminium.

En effet, la sonde de température permet une cuisson parfaite des aliments grâce au contrôle ponctuel de la température au cœur de l'aliment qui est mesurée par un capteur spécial situé à l'intérieur de la pointe.



## Application correcte de la sonde

1. Positionnez l'aliment sur une lèchefrite.
2. Insérez la pointe de la sonde à l'intérieur de l'aliment à l'extérieur de la cavité de cuisson.
3. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas la lèchefrite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.

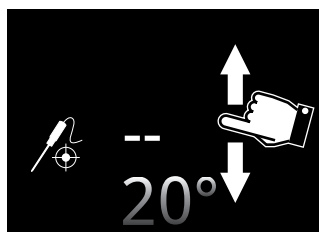


## Réglage de la cuisson au moyen de la sonde de température

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée.
4. Effleurez la touche **CONFIRMER** .
5. Effleurez la touche **SONDE**  située dans la zone inférieure **3**.



6. Faites défiler les valeurs de la **Température cible** pour sélectionner la valeur souhaitée (par exemple « 80°C »).



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



Si la sonde ne relève pas correctement la température de l'aliment, l'afficheur indiquera 2 messages d'erreur (à confirmer), après quoi l'appareil procédera automatiquement à une cuisson temporisée.



# Utilisation




L'intervalle de température sélectionnable va d'un minimum de **20°C** à un maximum de **90°C**.



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



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

7. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la température de la sonde sélectionnée.


Un avis s'affiche à l'écran pour indiquer l'introduction de la sonde dans l'orifice spécifique et dans l'aliment.

N'oubliez pas de raccorder la sonde au four et de l'introduire dans l'aliment



8. Effleurez la touche **CONFIRMER** .

## Avec préchauffage :

9. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la phase de préchauffage.



Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans la cavité de cuisson.

Enfournerez l'aliment et validez



10. Introduisez la pointe de la sonde de température dans l'aliment à cuire



Pour des résultats optimaux, assurez-vous que la partie en métal de la sonde de température est introduite transversalement et presque entièrement à l'intérieur de l'aliment, sans qu'elle ne touche la lèche frite située en dessous.

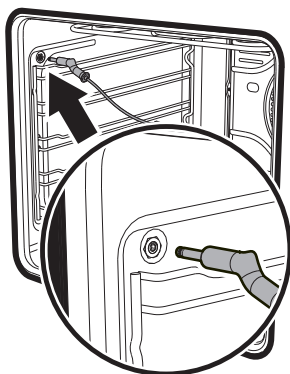



## Utilisation impropre Risque de brûlures

- Protégez vos mains avec des gants thermiques.




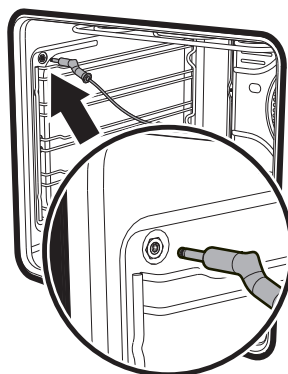
11. Ouvrez la porte de l'appareil.
12. Introduisez la lèchefrite sur laquelle est posé l'aliment à cuire sur les glissières.
13. Insérez la fiche jack de la sonde de température dans la prise latérale appropriée en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.




14. Fermez la porte.
15. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson avec la sonde de température.

## Sans préchauffage :

6. Effleurez la touche **PRÉCHAUFFAGE**  pour commencer la phase de préchauffage.
7. Ouvrez la porte de l'appareil.
8. Introduisez la lèchefrite sur laquelle est posé l'aliment à cuire sur les glissières.
9. Insérez la fiche jack de la sonde de température dans la prise latérale appropriée en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.



10. Fermez la porte.
11. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson avec la sonde de température.

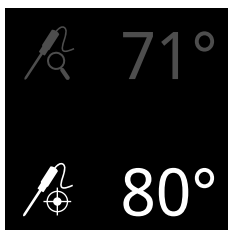


# Utilisation

## Cuisson au moyen de la sonde de température

Fonction en cours

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



Les éléments chauffants sont désactivés et l'appareil émet une série de signaux sonores.



**Utilisation impropre**  
**Danger de dommages corporels**

- Protégez vos mains avec des gants thermiques.

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


## Minuterie

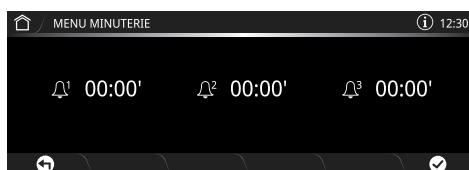


Cette fonction n'interrompt pas la fonction en cours, mais elle déclenche uniquement la sonnerie.






La durée des Minuteries va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures 59 minutes.

1. Effleurez la touche **MINUTERIE**  (positionnée dans la zone inférieure **3**) pour accéder au menu de la Minuterie.




On peut sélectionner jusqu'à 3 minuteries :

2. Effleurez la touche **MINUTERIE**  -   que vous souhaitez utiliser.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.









4. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée sélectionnée.




Dans la zone inférieure **3** s'affiche la touche **CORBEILLE**  servant à supprimer éventuellement la minuterie sélectionnée.

5. Répétez l'opération pour les autres Minuteries que vous souhaitez utiliser.  
6. Au terme de l'opération, effleurez de nouveau la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les minuteries sélectionnées.



Pour annuler l'opération, effleurez la touche **RETOUR** .


Sur la page-écran suivante, la touche **MINUTERIE**  allumée indique qu'une ou plusieurs Minuteries ont été activées.

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



Pour supprimer les Minuteries, il faut ramener le comptage à zéro.



Lorsqu'une minuterie est active, il est impossible d'éteindre l'afficheur avec la touche **ON/OFF** .



**Il est impossible de sélectionner des cuissons différées en utilisant la sonde de température.**

## 3.3 Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

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

### Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Elle est prête lorsqu'elle est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.
- Pour la viande et les pommes de terre, on conseille de retourner et / ou de mélanger de temps en temps l'aliment pour obtenir un rôtissage uniforme de tous les côtés.
- Pour les cuissons à basse température, faire rissoler la viande dans une poêle pendant quelques minutes de tous les côtés avant de procéder à la cuisson au four.



## Utilisation

### 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.
- Dans la fonction Gril ventilé, on recommande de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.


### Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

### Conseils pour la décongélation et le levage

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

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

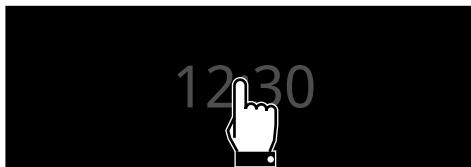
- La sonde peut également être utilisée en cours de cuisson :
  1. Insérez la sonde de température dans les aliments à cuire et branchez-la sur la prise appropriée.
  2. Appuyez sur la touche **SONDE**  et vérifiez la température des aliments par l'intermédiaire de la valeur indiquée dans la **Température instantanée**.
- Au cours des cuissons Multistep mixtes, il est conseillé d'insérer la sonde de température en début de cuisson, même lors d'étapes ne nécessitant pas son utilisation.



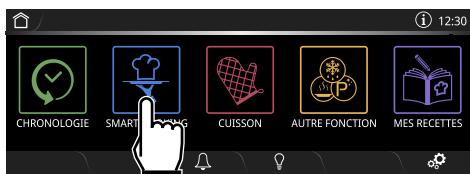
## 3.4 Smart Cooking

Ce mode permet de sélectionner un programme prémemorisé pour la cuisson d'aliments. L'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson en fonction du poids sélectionné.

1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.



2. Dans le « menu principal », effleurez la touche **SMART COOKING**.



## Exécution d'un programme

3. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu **SMART COOKING** (par exemple « **LÉGUMES** »).



4. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner (par exemple « **MÉL. LÉGUMES** »).

**GRILLÉS**



5. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire (par exemple « **0,7 kg** »).




6. Effleurez la touche **CONFIRMER** pour confirmer les sélections effectuées.



Vous pouvez maintenant enregistrer les valeurs sélectionnées en tant que recette personnelle (voir chapitre « **3.6 Mes recettes** »)



## Utilisation

7. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson **SMART COOKING**.

La cuisson commence avec les sélections prédéfinies du programme.



Les paramètres de température et la durée de la cuisson peuvent être modifiés à tout moment, même pendant la cuisson.

### Préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à la cavité de cuisson d'atteindre la température sélectionnée.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.

Préchauffage rapide



Durant l'utilisation des programmes **Smart Cooking**, il est impossible de désactiver le préchauffage.


Au terme du préchauffage, un signal sonore et un avis s'affichent à l'écran indiquant que le mets peut être introduit dans la cavité de cuisson.

Il est également indiqué sur quelle plaque il faut poser le mets pour obtenir le meilleur résultat.

Enfourez l'aliment et validez

On conseille de positionner l'aliment sur la quatrième plaque à partir du bas




8. Ouvrez la porte.  
9. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.  
10. Fermez la porte.  
11. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour commencer la cuisson.



### Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message **Cuisson terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.

Cuisson terminée

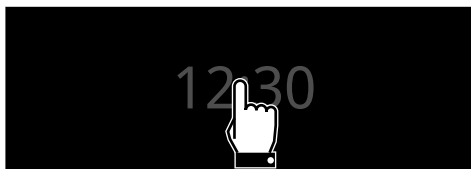
12. Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.



## 3.5 Historique

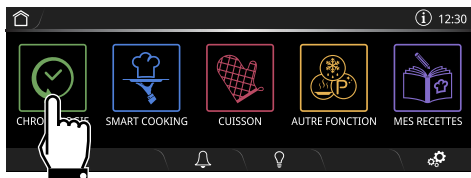
Ce menu est particulièrement utile pour afficher et réutiliser les derniers programmes ou recettes personnelles utilisés.

1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.

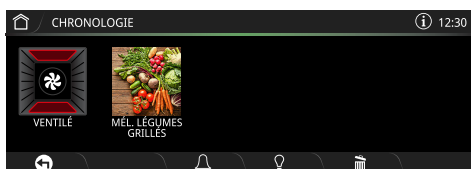


2. Dans le « menu principal » effleurez la

touche **CHRONOLOGIE**



3. Sélectionnez la fonction que vous souhaitez réutiliser et procédez aux cuissons d'après les descriptions fournies aux chapitres précédents.

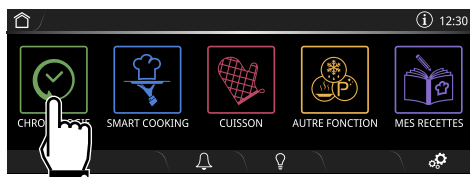


## Effacer l'historique

Si on souhaite effacer l'historique :

4. Dans le « menu principal » effleurez la

touche **CHRONOLOGIE**



5. Effleurez la touche **CORBEILLE** pour supprimer la chronologie.



6. Effleurez la touche **CONFIRMER**

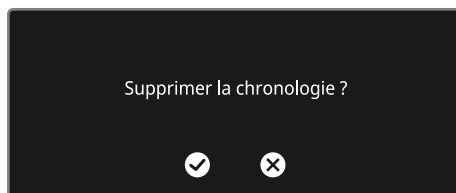


pour confirmer la suppression de la

chronologie (ou la touche **ANNULER**



pour annuler l'opération.






















# Utilisation

## Tableaux des programmes prédéfinis

 = Température cible (voir « Sonde de température »)








### VIANDES



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
ROSBIF (SAIGNANT)	 THERMO-VENT.	2	---	200 (  50)	---
ROSBIF (À POINT)	 THERMO-VENT.	2	---	200 (  58)	---
ROSBIF (BIEN CUIT)	 THERMO-VENT.	2	---	200 (  65)	---
CARRÉ DE PORC	 TURBO	2	1,1	190	90
AGNEAU (À POINT)	 TURBO	2	---	190 (  65)	---
AGNEAU (BIEN CUIT)	 TURBO	2	---	190 (  75)	---
VEAU RÔTI	 VENTILÉ	1	---	190 (  75)	---
RIBS DE PORC (pièce entière)	 +  MULTISTEP	3	0,3	200	40
				280	7
CÔTELETTES DE PORC (environ 4 pièces)	 +  MULTISTEP	4	0,2	190	8
				280	10

# Utilisation






Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
SAUCISSES DE PORC (environ 10 - 12 pièces)	 GRIL VENTILÉ	4	0,3	280	11
LARD DE PORC (environ 6 tranches d'une épaisseur de 5 mm)	 GRIL VENTILÉ	4	0,2	250	3+1 <sup>(1)</sup>
DINDE ROTIE	 VENTILÉ	1	1,2	190	65
POULET RÔTI	 +  +  MULTISTEP	2	1,3	200	30
				210	45
				280	5
LAPIN RÔTI (en morceaux)	 THERMO-VENT.	2	1,0	190	80

<sup>(1)</sup> Pour les cuissons au grill, on conseille de cuire les aliments des deux côtés en suivant les temps indiqués dans le tableau. Le temps le plus long indiqué se réfère toujours au premier côté à cuire en partant de l'aliment cru.




## POISSON



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
POISSON ENTIER (FRAIS)	 VENTILÉ	2	0,4	160	30
POISSON ENTIER (CONGELÉ)	 THERMO-VENT.	2	0,3	180	48
BAR	 THERMO-VENT.	2	0,4	160	45



## Utilisation

Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
LOTTE	 THERMO-VENT.	2	0,1	160	55
DAURADE	 THERMO-VENT.	2	0,3	180	25
TURBOT	 THERMO-VENT.	2	0,2	160	20

## LÉGUMES



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
MÉL. LÉGUMES GRILLÉS	 GRIL	4	0,3	250	8+5 <sup>(1)</sup>
LÉGUMES AU FOUR	 TURBO	2	0,6	210	26
POMME DE TERRE RÔTIES	 +  +  MULTISTEP	2	0,6	200	26
				200	10
				280	4
FRITES SURGELÉES	 VENTILÉ	2	0,2	220	17











<sup>(1)</sup> Pour les cuissons au grill, on conseille de cuire les aliments des deux côtés en suivant les temps indiqués dans le tableau. Le temps le plus long indiqué se réfère toujours au premier côté à cuire en partant de l'aliment cru.





## GÂTEAUX



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
SAVARIN	 STATIQUE	2	1,0	160	55
BISCUITS (20 - 22 biscuits de 25-27 g pièce)	 TURBO	2	0,3	160	20
MUFFINS (environ 50 g par ramequin)	 THERMO-VENT.	2	0,4	160	15
CHOUX (moyens - grands)	 TURBO	2	0,2	180	60
MERINGUES	 TURBO	2	0,1	120	83
GÉNOISE	 TURBO	2	0,5	150	45
STRUDEL	 STATIQUE	2	0,5	180	30
TARTE CONFIT.	 STATIQUE	1	1,0	170	43
PAIN BRIOCHÉ	 VENTILÉ	2	0,2	170	27
CROISSANTS	 THERMO-VENT.	2	0,2	160	25






Pour les cuissons des gâteaux comme les biscuits, les muffins, les meringues, la pâte à choux, etc., le poids indiqué correspond au poids total de la pâte utilisée. Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur et de la taille du gâteau.



# Utilisation

## PAIN / PIZZA



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
PAIN AU LEVAIN (BOULE)	 THERMO-VENT.	2	0,4	200	25
FOUGASSE	 TURBO	2	1,0	180	25
PIZZA SUR PLAQUE	 PIZZA	1	0,7	280	8
PIZZA SUR PIERRE (FRAÎCHE)	 PIZZA	1 <sup>(2)</sup>	0,7	280	6
PIZZA SUR PIERRE (CONGELÉE)	 PIZZA	1 <sup>(2)</sup>	0,5	280	6

<sup>(2)</sup> (Modèles sans pierre à pizza) La pierre doit être posée sur la sole de la cavité de cuisson. La pizza congelée cuite sur la pierre n'exige pas des temps de cuisson différents en fonction du poids.


## PÂTES/RIZ



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
PÂTES AU FOUR	 +  MULTISTEP	1	1,0	200	30
				280	3
LASAGNES	 STATIQUE	1	1,0	230	30
PAELLA	 VENTILÉ	2	0,2	190	20

# Utilisation
















Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
QUICHE LORRAINE	 STATIQUE	1	0,6	200	37
SOUFFLÉ (MOULES)	 TURBO	2	0,1	180	30

FR

## CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
VEAU	 THERMO-VENT.	2	---	120 (  70)	---
BŒUF (SAIGNANT)	 THERMO-VENT.	2	---	90 (  55)	---
BŒUF (BIEN CUIT)	 THERMO-VENT.	2	---	110 (  70)	---
ÉCHINE DE PORC	 MULTISTEP	2	---	90 (  55) 130 (  75)	---
AGNEAU	 MULTISTEP	2	---	90 (  55) 120 (  70) 130 (  85)	---



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

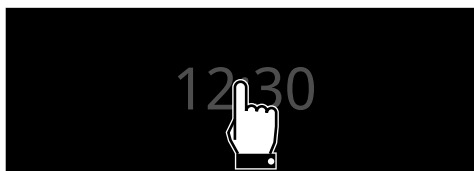


# Utilisation

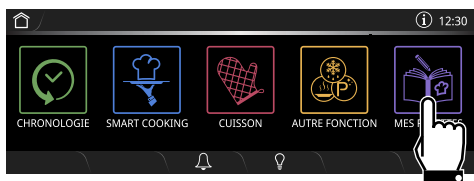
## 3.6 Mes recettes

Ce menu permet d'introduire un programme personnel avec les paramètres de son choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes personnelles, celles-ci seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.

1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.



2. Dans le « menu principal », effleurez la touche **MES RECETTES**.



On peut mémoriser jusqu'à un maximum d'environ 64 recettes personnelles.



Il est impossible de mémoriser plus de 29 recettes appartenant à une même catégorie.

## Adjonction d'une recette

3. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu **MES RECETTES** (par

exemple « **GÂTEAUX** »).



4. Effleurez la touche **NOUVELLE**

**RECETTE**



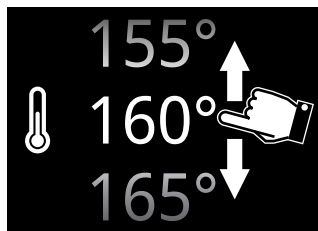
5. Sélectionnez la fonction souhaitée (par

exemple « **THERMO-VENT.** »).



6. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE** ou la valeur correspondante.

7. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée (par exemple « **170°C** »).



8. Effleurez la touche **CONFIRMER** pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.

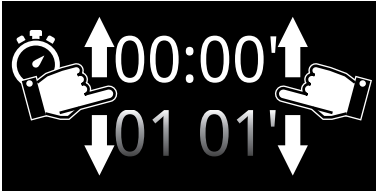



9. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON** (ou la valeur correspondante).

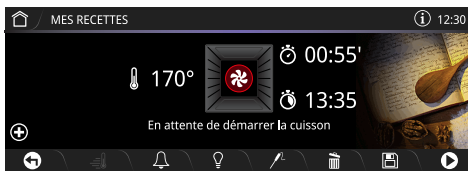






10. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « **55 minutes** »).





11. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.




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

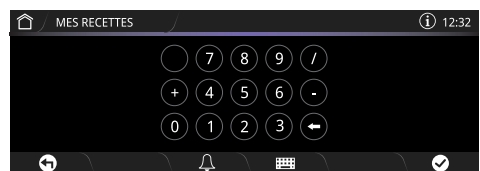
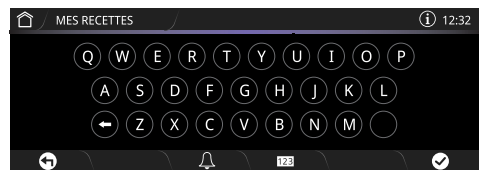
 À présent, vous pouvez également ajouter des cuissons **Multistep** (voir « **Cuisson Multistep** ») et une **cuisson différée** (voir « **Cuisson différée** »).

## Enregistrer une recette

12. Effleurez la touche **ENREGISTRER** .
13. Faites défiler les valeurs de la rubrique **NIVEAU** (par exemple 2).
14. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire (par exemple «  1,0 kg »).




15. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les sélections effectuées. À présent, il faut entrer un nom de la recette.
16. Utilisez le clavier alphanumérique pour entrer le nom de la recette à enregistrer (par exemple **RISOTTO**).





# Utilisation



Utilisez les touches **123** et  pour passer du clavier alphabétique au clavier numérique et vice versa.




Le nom de la recette peut compter au maximum 12 caractères, espaces compris.



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



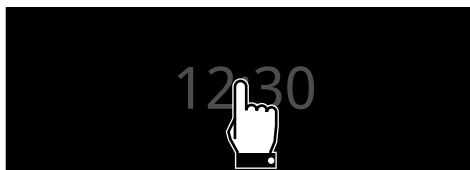
Le caractère  efface la lettre précédente.


17. Pour mémoriser le programme, effleurez la touche **CONFIRMER** .

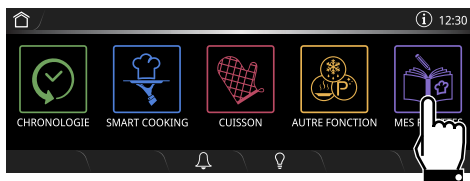
Programme enregistré

## Démarrage d'une recette personnelle

1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.



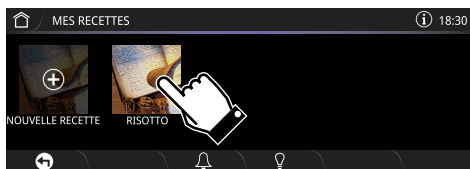
2. Dans le « menu principal », effleurez la touche **MES RECETTES** .




3. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu **MES RECETTES** (par

exemple « **GÂTEAUX**  »).

4. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment (par exemple **RISOTTO**).





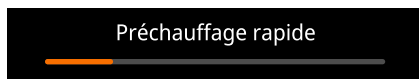
5. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson.



## Préchauffage

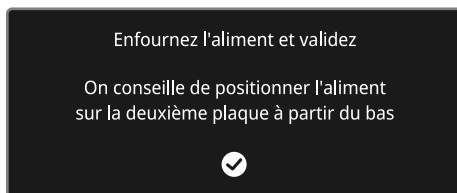
La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à la cavité de cuisson d'atteindre la température sélectionnée.


Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



Au terme du préchauffage, un signal sonore et un avis s'affichent à l'écran indiquant que le mets peut être introduit dans la cavité de cuisson.

Il est également indiqué sur quelle plaque il faut poser le mets pour obtenir le meilleur résultat.



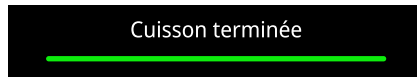
6. Ouvrez la porte.
7. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
8. Fermez la porte.
9. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour commencer la cuisson.




FR

## Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message **Cuisson terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



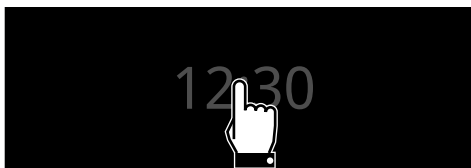
10. Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.



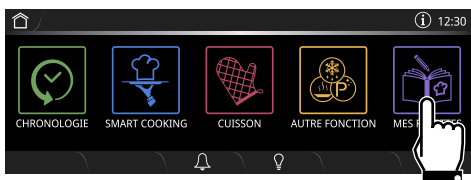
# Utilisation

## Suppression d'une recette

1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.



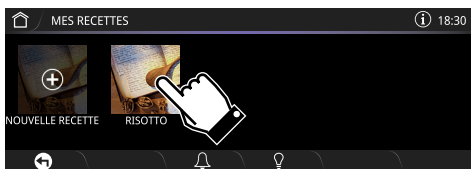
2. Dans le « menu principal », effleurez la touche **MES RECETTES**.



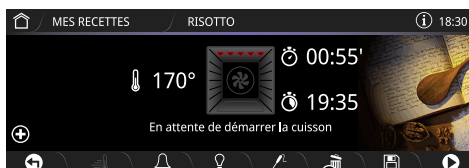
3. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu **MES RECETTES** (par exemple « **GÂTEAUX** »).



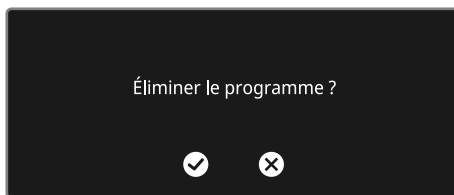
4. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment (par exemple **RISOTTO**).



5. Effleurez la touche **CORBEILLE** pour supprimer la recette sélectionnée.



6. Effleurez la touche **CONFIRMER** pour confirmer la suppression de la recette sélectionnée (ou la touche **ANNULER** pour annuler l'opération).



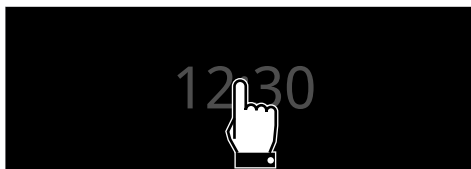




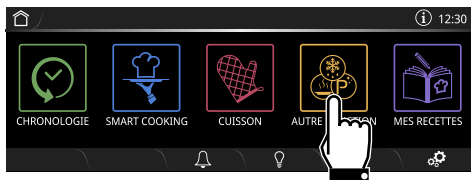
## 3.7 Autres fonctions

Certaines fonctions sont regroupées dans le menu des fonctions spéciales comme la décongélation, le levage ou le nettoyage...

1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.



2. Dans le « menu principal », effleurez la touche **AUTRE FONCTION**.



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

## Liste des autres fonctions



### DÉCONGÉLATION AU POIDS

Fonction de décongélation automatique. Choisissez l'aliment et le four définit de façon autonome le temps nécessaire pour une décongélation correcte.



### DÉCONGÉLATION À TEMPS

Fonction de décongélation manuelle. Entrez le temps de décongélation de l'aliment ; la fonction est interrompue au terme de la durée sélectionnée.



### LEVAGE

Fonction spécifique pour favoriser le levage des pâtes.



### CHAUFFE-ASSIETTES

Fonction pour chauffer ou garder la vaisselle au chaud. Positionnez la lèchefrite au premier niveau et placez-y les assiettes à chauffer en les empilant.



### MAINTIEN AU CHAUD

La fonction permet de garder les aliments cuits au chaud.



## Utilisation



### SHABAT

Fonction qui permet de cuire les aliments en respectant les dispositions du jour de repos de la religion juive.



### VAPOR CLEAN (sur certains modèles uniquement)


Fonction de nettoyage avec production de vapeur. Éliminez tous les accessoires, versez 40 cm<sup>3</sup> d'eau dans la rainure présente sur la sole et vaporisez sur les parois de la cavité une solution d'eau et de détergent pour la vaisselle.



### PYROLYSE (sur certains modèles uniquement)

Fonction de nettoyage automatique. Le four atteint une température de 500°C détruisant toute la saleté présente dans la cavité. Il est impossible d'ouvrir la porte lorsque la fonction est en cours.



On illustre ci-après les fonctions spéciales plus complexes. Pour les fonctions **VAPOR CLEAN**  et

**PYROLYSE**  voir « 4 Nettoyage et entretien ».

## Décongélation au poids



Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « **Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement** ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.

1. Introduisez l'aliment dans l'appareil après l'avoir pesé.


2. Sélectionnez **DÉCONG. AU POIDS**




3. Sélectionnez le type d'aliment à décongeler parmi les catégories **VIANDES - POISSON - PAIN - GÂTEAUX**

4. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à décongeler.







5. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les sélections effectuées.

6. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la **Décong. au poids**.



Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

Paramètres présélectionnés :

Types	Poids (Kg)	Temps
 VIANDES	0,5	01h 45m
 POISSON	0,4	00h 40m
 PAIN	0,3	00h 20m
 GÂTEAUX	1,0	00h 45m

\* Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et de la dimension de l'aliment à décongeler.



La fonction **Décong. au poids** ne prévoit pas la modification de la température par défaut (30°C).


## Décongélation à temps




Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « **Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement** ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Sélectionnez **DÉCONG. À TEMPS**




3. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON**  (ou la valeur correspondante).
4. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.




5. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les sélections effectuées.



## Utilisation

6. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la **Décong. à temps**.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

7. Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.



La durée de la **Décong. à temps** va d'un minimum de **1 minute** à un maximum de **12 heures et 59 minutes**.



La fonction **Décong. à temps** ne prévoit pas la possibilité de modifier la température par défaut (**30°C**).

### Levage



Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « **Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement** ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.




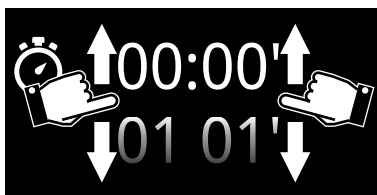
Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.


1. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.

2. Sélectionnez **LEVAGE**




3. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON**  (ou la valeur correspondante).  
4. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



5. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.



6. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de **25°C** à **40°C**).

7. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les sélections effectuées.

8. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer le **Levage**

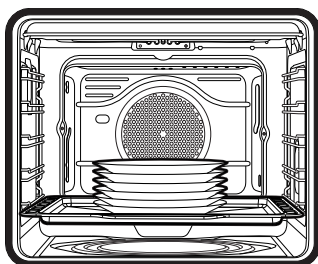
Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.



La durée du **Levage** va d'un minimum de **1 minute** à un maximum de **12 heures et 59 minutes**.

## 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 plates.

2. Sélectionnez **CH.-ASSIETTES**



3. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction Ch.-assiettes.



Sauf en cas de sélection différente, la fonction **Ch.-assiettes** a une durée maximale de **12 heures 59 minutes**.

Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez sélectionner :

- la température  (de **40°C** à **80°C**) ;
- la durée de la fonction  ;
- une fonction différée  (uniquement si une durée différente de la durée par défaut a été sélectionnée).

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.



# Utilisation

## Maintien au chaud



1. Sélectionnez **MAINT. CHAUD**
2. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de **60°C** à **100°C**).
4. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction Maint. chaud.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

## Shabat

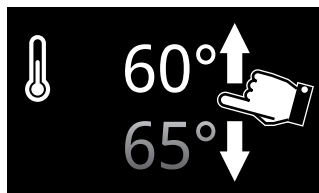




L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre **60°C** et **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.





1. Sélectionnez **SHABAT**
2. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de **60°C** à **100°C**).



4. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la température sélectionnée.
5. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction Shabat.


Pour interrompre la fonction :

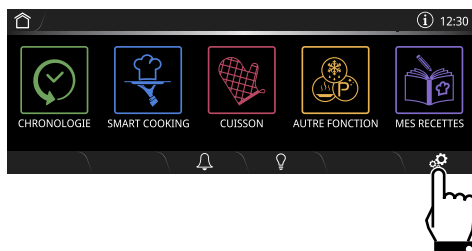
- Effleurez la touche **HOME**  pendant environ 3 secondes (l'afficheur revient au **menu principal**).  
ou bien
- Effleurez la touche **ON/OFF**  pendant environ 3 secondes (l'afficheur revient à la page-écran de la fonction).



## 3.8 Sélections




Ce menu permet de configurer le produit.

- Sur la page-écran du menu principal, effleurez la touche **SÉLECTIONS**  (située en bas à droite).



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





Pour les réglages de **Connectivité** , **Contrôle distant**  et **SmegConnect** , reportez-vous au manuel d'utilisation « **Connectivité four encastré** » (modèles SmegConnect uniquement).



## Langue



Elle permet de sélectionner la langue de l'afficheur.



- Sélectionnez  **Langue**.
- Faites défiler les langues disponibles jusqu'à la langue que vous souhaitez sélectionner.
- Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la langue sélectionnée.





## Commandes verrouillées



Il permet à l'appareil de bloquer automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.

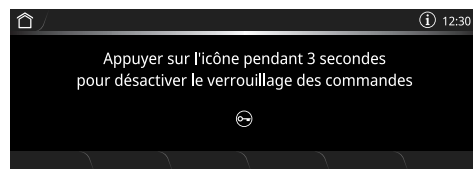
- Sélectionnez  **Commandes verrouillées**.
- Sélectionnez Oui.
- Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode **Commandes verrouillées**.



Durant le fonctionnement normal, elle est indiquée par l'allumage du voyant  dans la zone infos .

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson :

- Effleurer une des valeurs que vous souhaitez modifier.
- Un avis s'affiche, indiquant comment désactiver temporairement le mode **commandes verrouillées**.



- Effleurez l'icône  pendant 3 secondes.



# Utilisation




## Show-Room (seulement pour les exposants)



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

1. Sélectionnez  **Show Room**.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode **Show Room**.



Durant le fonctionnement normal, elle est indiquée par l'allumage du voyant  dans la zone infos **1**.





Pour utiliser l'appareil normalement, vous devez sélectionner ce mode sur **OFF**.



## Son



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

1. Sélectionnez  **Son**.
2. Sélectionnez **Off**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'afficheur.



## 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. Sélectionnez  **Maintien au chaud**.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode **Maintien au chaud**.



Le maintien au chaud s'active 5 minutes après la fin de la cuisson, et il est signalé par une série de signaux sonores (voir cuisson ou fonction terminée).



Le maintien au chaud est sélectionné à une température fixe de **80°C**.





## Éclairage éco



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

1. Sélectionnez  **Éclairage éco**.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode **Éclairage éco**.





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



Si cette modalité est sélectionnée sur **Off**, les lampes s'éteignent environ 15 minutes après la fermeture de la porte.



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



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

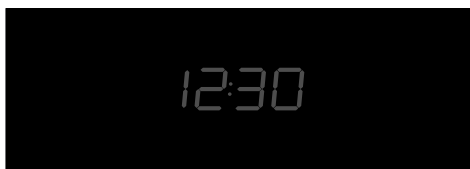
## Horloge numérique



Cette fonction permet d'afficher l'heure actuelle en format numérique.

1. Sélectionnez  **Horloge numérique**.
2. Sélectionnez **On**.

Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode **Horloge numérique**.



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



# Utilisation



## Mode Demo (uniquement pour les exposants)



Cette fonction est absolument analogue à la fonction **Show Room** ; lorsque vous activez cette modalité au bout d'un temps de pause donné, l'afficheur présente une démonstration des différentes pages-écrans qui illustrent les potentiels de l'appareil.

1. Sélectionnez **DEMO mode** **Mode Demo**.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le **Mode Demo**.



Pour utiliser l'appareil normalement, vous devez sélectionner ce mode sur **Désactivé**.



## Afficher l'heure



Activez / désactivez l'affichage de l'horloge quand le four est éteint.

1. Sélectionnez  **Afficher l'heure**.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer l'affichage de l'heure.



La fonction **Afficher l'heure** est sélectionnée à l'usine sur **Off**.



Si la fonction **Afficher l'heure** est sélectionnée sur **On**, l'afficheur de l'appareil en veille indique l'heure actuelle dans la modalité faible luminosité.

12:30



La fonction **Afficher l'heure** sélectionnée sur **On** entraîne une augmentation de la consommation d'énergie de l'appareil en mode veille.





**Uniquement sur les modèles SmegConnect:** Si la fonction **Afficher l'heure** est sélectionnée sur **Off** la connectivité s'éteint automatiquement lorsque l'horloge passe au mode de veille.



## **Format heure**



Elle active / désactive l'affichage de l'horloge dans le format à 12 ou à 24 heures.

1. Sélectionnez  **Format heure**.
2. Sélectionnez **12h** ou **24h**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour le format de l'heure souhaité.





La fonction **Format de l'heure** est sélectionnée à l'usine sur **24h**.

## **Format température**



Permet de régler l'échelle de température en degrés **Celsius** (°C) ou en degrés **Fahrenheit** (°F).

1. Sélectionnez  **Format température**.
2. Sélectionnez **°C** ou **°F**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le format de la température souhaité.





La fonction **Format température** est sélectionnée à l'usine sur **°C**.

## **Luminosité afficheur**



Elle permet de choisir le niveau de luminosité de l'afficheur.

1. Sélectionnez  **Luminosité afficheur**.
2. Sélectionnez un des éléments **Élevée - Moyenne - Basse**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer le choix effectué.



La fonction **Luminosité afficheur** est sélectionnée à l'usine sur **Élevée**.

## **Rétablir les sélections**



Cette opération rétablit toutes les sélections aux conditions d'origine sélectionnées à l'usine.

1. Sélectionnez  **Rétablir les sélections**.
2. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer le choix effectué.



## 4 Nettoyage et entretien

### Avertissements



**Utilisation impropre  
Risque de dommages aux  
surfaces**

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

### 4.1 Nettoyage des surfaces

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

#### Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

### Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

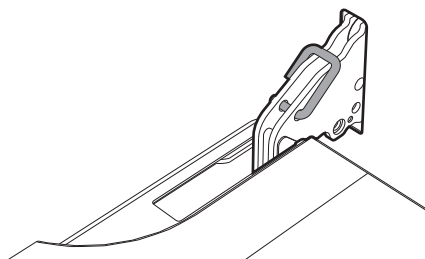
### 4.2 Nettoyage de la porte

#### Démontage de la porte

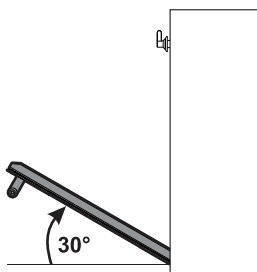
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

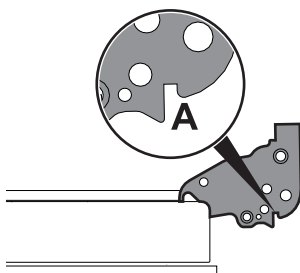
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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



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



## Nettoyage des vitres de la porte

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



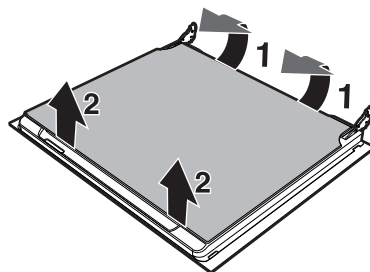
On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

FR

## Démontage des vitres internes

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

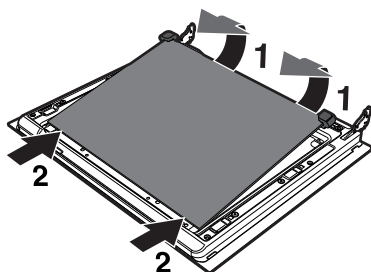
1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



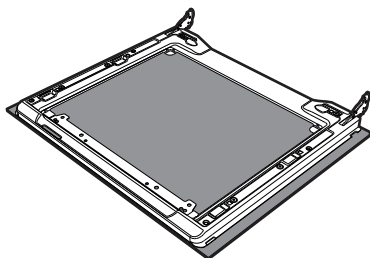


## Nettoyage et entretien

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

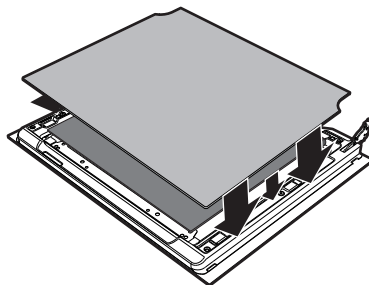


4. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



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

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



### 4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson

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

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail. Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

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

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèchefrites ;
- le joint du four.



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



## Séchage

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

À la fin de chaque cuisson :

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

## Nettoyage de la sonde

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

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

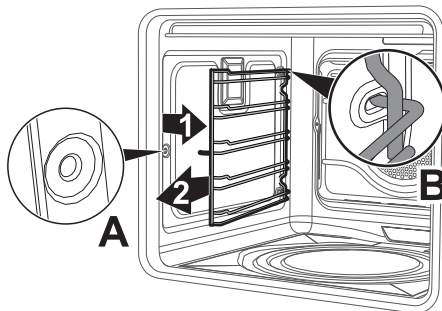
Séchez soigneusement après le nettoyage.

## Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des cadres de support 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 enlever les glissières de support : tirez la glissière vers l'intérieur de la cavité de cuisson pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.

Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les glissières de support.





## Nettoyage et entretien

### Nettoyage de la partie supérieure (sauf les modèles à pyrolyse)



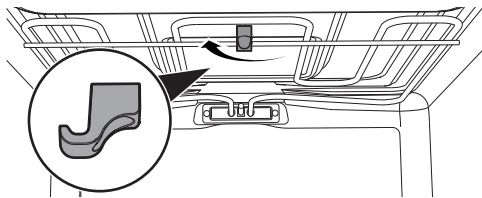
Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

#### Risque de brûlures

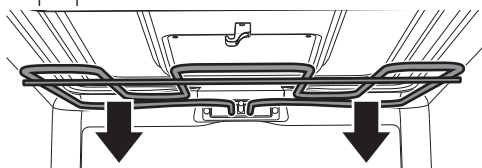
- Les opérations suivantes doivent être effectuées uniquement lorsque le four est complètement froid et éteint.

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.

### Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)



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



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.

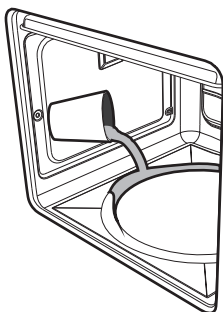
### Opérations préliminaires

Avant de démarrer le cycle de nettoyage Vapor Clean :

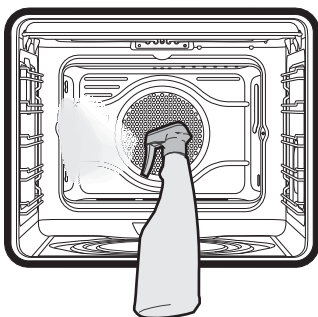
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.



2. Versez environ 40 ml d'eau sur la sole de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



3. Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

4. Fermez la porte.

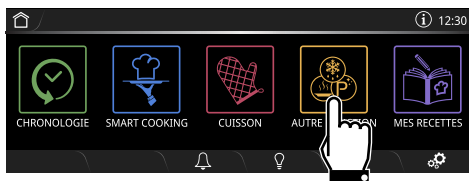
## Réglage de la fonction Vapor Clean



Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « **Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement** ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.

5. Dans le « menu principal », effleurez la

touche **AUTRE FONCTION**



6. Faites défiler le menu vers la gauche et sélectionnez la fonction **VAPOR**

**CLEAN**



7. L'afficheur indique la page-écran du cycle de nettoyage.





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



## Nettoyage et entretien



La touche **CUISSON DIFFÉRÉE**  permet de sélectionner une heure de fin de fonction différée.

8. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction Vapor Clean.




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

### Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

Au terme de la fonction Vapor Clean, le message **Fonction terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; vous pouvez le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.

Fonction terminée

9. Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.
10. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
11. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
12. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
13. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage de la cavité de cuisson 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.



## Pyrolyse : nettoyage automatique de la cavité de cuisson (sur certains modèles uniquement)



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



### Utilisation impropre Risque de dommages corporels

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



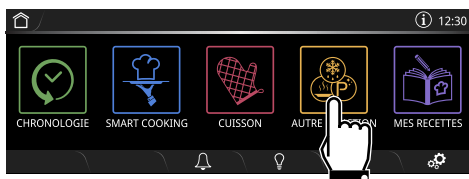
### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Éteignez les brûleurs ou les plaques électriques de la plaque de cuisson éventuellement installée au-dessus du four.

- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lisez les avertissements figurant sur le produit) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Enlevez la sonde de température (si elle est présente).
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
- Fermez la porte.

## Réglage de la pyrolyse

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche **AUTRE FONCTION**



2. Faites défiler le menu vers la gauche et sélectionnez la fonction **PYROLYSE**



## Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

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



## Nettoyage et entretien

3. Choisissez la sélection indiquée pour le nettoyage automatique à l'intérieur de la cavité de cuisson :




5. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la pyrolyse.




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

L'appareil émet un signal d'erreur à chaque pression sur la touche

**DÉMARRER** .

2 minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture (affichage du symbole ).

4. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la sélection effectuée.

L'appareil est prêt pour commencer le cycle de nettoyage automatique.




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.



Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale = **02h00**.
- Moyennement sale = **02h30**.
- Très sale = **03h00**.



La touche **CUISSON DIFFÉRÉE**  permet de sélectionner une heure de fin de fonction différée.



## Fin du cycle de nettoyage Pyrolyse

Au terme de la pyrolyse, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque.

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

L'afficheur présente un avis indiquant que la procédure de refroidissement de la cavité de cuisson est en cours.



12:30 

- Quand la cavité de cuisson 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

### 4.4 Entretien extraordinaire

#### Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



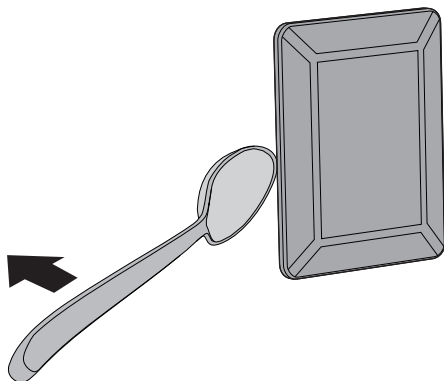
Pièces sous tension électrique  
**Danger d'électrocution**

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

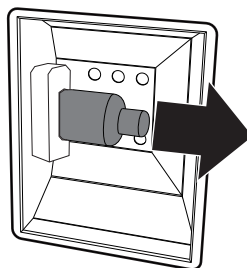
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple une cuillère).



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

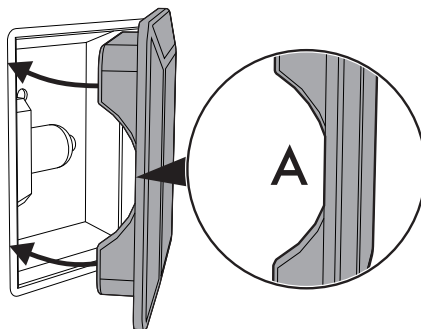


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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

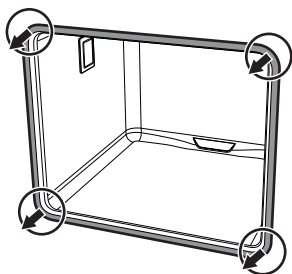


7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

## 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.

## Que 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 (seulement pour les exposants)** » ou « **Mode Demo (uniquement pour les exposants)** » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Sélections »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « **Commandes verrouillées** » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Sélections »).

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. Parce que à l'intérieur de la cavité de cuisson la température est encore élevée et ne permettrait aucun type de cuisson.



## Nettoyage et entretien

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.

### Alarmes connectivité (sur certains modèles uniquement)

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter le **Manuel Connectivité**.



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.

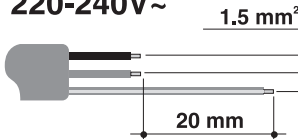
N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

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.

**220-240V~**



#### Branchement fixe

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

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

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

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

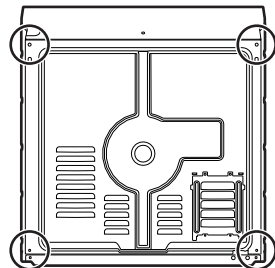
#### Remplacement du câble



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

- Mettez l'appareil hors tension.

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



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



# Installation

## 5.2 Positionnement



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

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



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

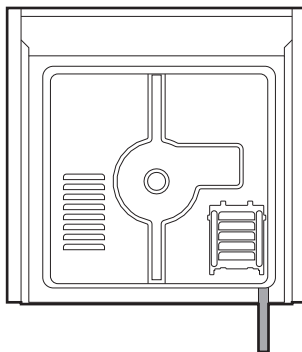
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

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

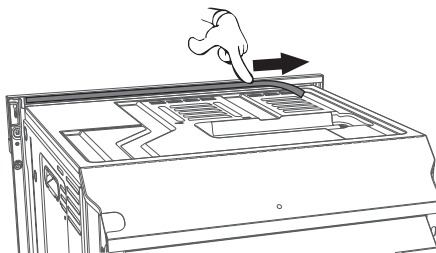
## Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

## Joint du panneau

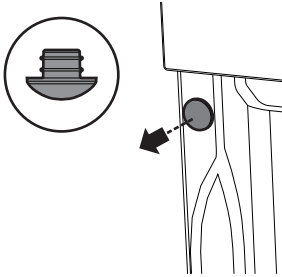
Collez le joint fourni sur la partie arrière du panneau pour éviter des infiltrations éventuelles d'eau ou d'autres liquides.



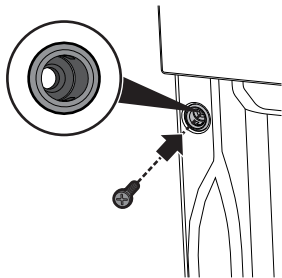


## Douilles de fixation

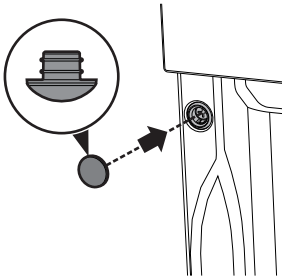
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.



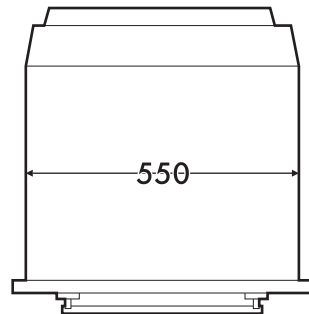
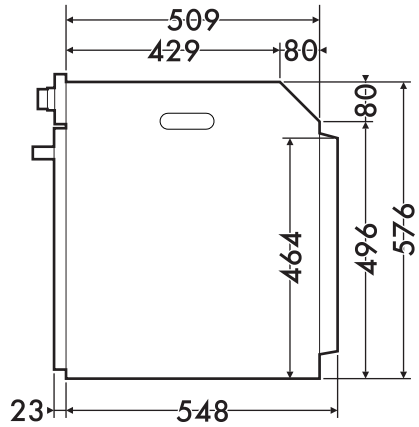
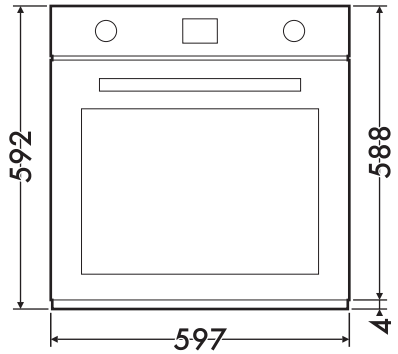
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



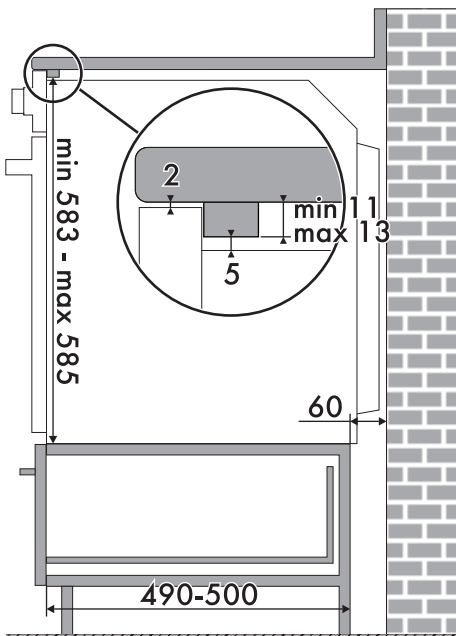
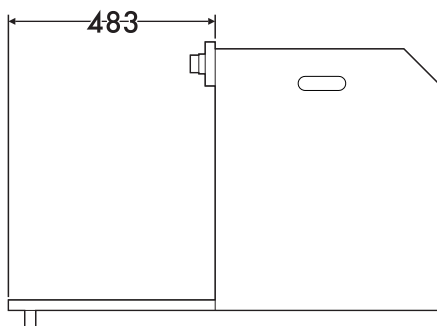
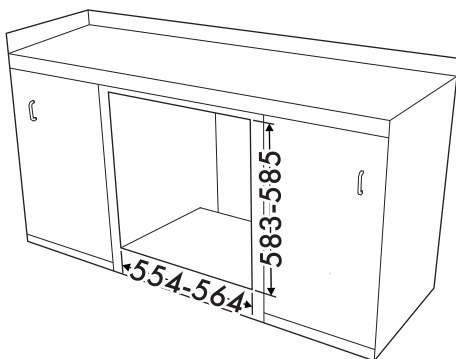
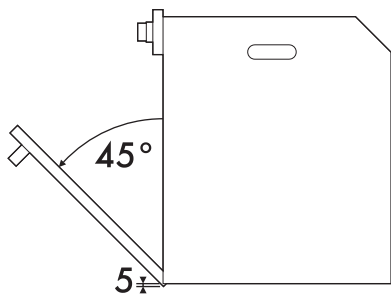
## Dimensions hors tout de l'appareil (mm)





# Installation

## Encastrement sous les plans de travail (mm)

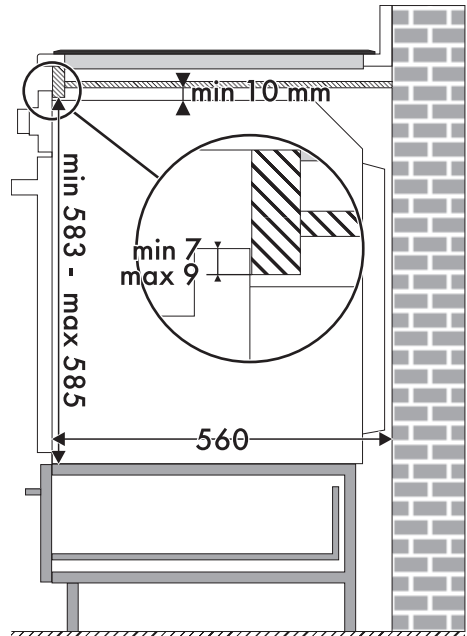
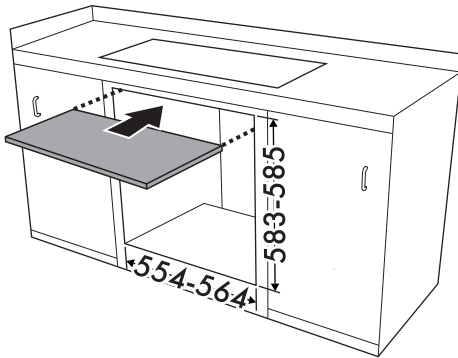


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



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

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



FR

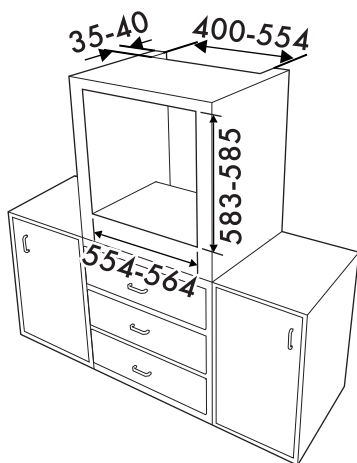


Avec la paroi de séparation en bois, on devra installer une barre en bois en dessous du plan de travail pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé dans la partie supérieure du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.



# Installation

## Encastrement en colonne (mm)



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

