

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN
MATIÈRE DE SÉCURITÉ
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À
CONSERVER POUR L'AVENIR
REFERENCE** 37

Reconnaître les informations de sécurité	38
Consignes générales de sécurité	38
Fonction de l'appareil	42
Pour cet appareil	42
Installation et entretien	42
Avertissement sur la proposition 65	44
Responsabilité du fabricant	44
Plaque d'identification	44
Élimination	44
Pour économiser l'énergie	45

DESCRIPTION 46

Description générale	46
Panneau de commande	46
Autres parties	46
Accessoires	47

UTILISATION 48

Étapes préliminaires	48
Utilisation des accessoires	48
Panneau d'affichage	49
Première utilisation	50
Utilisation du four	51
Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)	54
Conseils pour la cuisson	56
Cuisine intelligente	57
Historique	58
Mini guide des accessoires	59
Découvrez les recettes	59
Mes recettes	59
Autres fonctions	61
Paramètres	65

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 69

Nettoyage de l'appareil	69
Nettoyage de la cavité du four	69
Nettoyage de la porte	70
AUTONETTOYANT	71
Entretien extraordinaire	72

FR

Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel. Il contient toutes les instructions pour maintenir les qualités esthétiques et la fonctionnalité de l'appareil que vous avez acheté. Pour plus d'informations sur le produit : <https://www.smeg.com>

INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR L'AVENIR REFERENCE

AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion pourrait se déclarer, entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

PROPRIÉTAIRE : Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure et les transmettre à tout utilisateur futur.

IMPORTANT : Conservez ces instructions à l'intention de l'inspecteur local en électricité.

AVIS : Cet appareil doit être installé uniquement et exclusivement par un technicien qualifié. Toutes les procédures techniques doivent être effectuées par un technicien agréé.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Reconnaître les informations de sécurité

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de la façon d'éviter les risques de blessures et de ce qui pourrait se produire si les consignes ne sont pas suivies.

AVERTISSEMENT

- Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

- Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

REMARQUES

- Ceci indique une information importante et/ou une suggestion.

Consignes générales de sécurité

AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est PAS conçu pour une installation dans les maisons préfabriquées (mobiles), sur un bateau ou dans les véhicules récréatifs (VR).
- N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.
- Cet appareil a été conçu pour la cuisson. Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez jamais pour chauffer la pièce ou comme chauffage d'appoint.

AVERTISSEMENT

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec les matériaux d'emballage.

AVERTISSEMENT

- NE PAS modifier ou altérer la construction de l'appareil.
- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur l'appareil de porte, cela pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. L'installation, les branchements électriques et la mise à la terre doivent se conformer à tous les codes applicables.

Blessures aux personnes

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut provoquer des blessures ou des dommages matériels
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil. Pendant l'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds, même s'ils conservent une couleur foncée. L'intérieur du four pourrait être suffisamment chaud pour causer des brûlures.
- Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Pendant et après l'utilisation, ne

touchez pas les zones intérieures de la cavité du four avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.

- Ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les surfaces chaudes. Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, roulez-vous sur le sol afin d'éteindre les flammes.
- Attachez vos cheveux pour éviter qu'ils ne s'enflamment.
- **PORTEZ DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS** : Ne portez jamais des vêtements amples ou lâches lorsque vous utilisez l'appareil.
- Pendant et immédiatement après l'utilisation, ne suspendez pas et ne placez pas d'objets sur une quelconque partie de l'appareil.
- Protéger vos mains en portant des gants de four durant la manipulation des aliments à l'intérieur du four.
- N'utilisez que des mitaines de four sèches : des mitaines mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la mitaine toucher les éléments chauffants qui sont chauds. N'utilisez pas de serviettes ou de chiffons.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu ou une flamme avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, ou utilisez des produits chimiques secs ou des extincteurs à mousse. Vous pouvez également utiliser du bicarbonate de soude.
- Veillez à ce que des extincteurs à mousse se trouvent à proximité de l'appareil.
- Utilisez un extincteur **UNIQUEMENT** s'il est de classe ABC, si vous savez comment l'utiliser, si le feu est faible et contenu près de l'appareil, si les pompiers ont déjà été alertés et si vous pouvez combattre le feu en tournant le dos à la sortie.
- Pour votre sécurité, il est important d'installer un détecteur de fumée près de la cuisine.
- Cet appareil peut être utilisé par des

enfants et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, à condition qu'ils soient surveillés ou instruits par des adultes responsables de leur sécurité.

- Activez le verrouillage du système afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par inadvertance.
- La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Ne laissez pas les enfants toucher la vitre de la porte, le panneau de commandes et les fentes d'aération.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez les enfants à l'écart, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Ne laissez pas des enfants s'approcher de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil lorsque le mode AUTONETTOYANT est en cours.
- Les animaux domestiques ne doivent pas se trouver à proximité de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le nettoyage de l'appareil chaud peut provoquer des brûlures.
- La cuisson doit toujours être sous contrôle. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant les opérations de cuisson, car les graisses ou les huiles pourraient surchauffer et s'enflammer. Soyez très vigilant.
- Ne laissez pas d'aliments dans l'appareil pendant une période prolongée, cela pourrait provoquer une intoxication alimentaire ou une

maladie.

- N'introduisez pas de boîtes hermétiques pour la mise en conserve ou le réchauffage d'aliments. Risque de blessure dû à l'augmentation de la pression.
- Risque de blessures causées par les aliments.
- Ne touchez pas une poêle chauffée au rouge, vous risqueriez de vous brûler.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Gardez la porte fermée pendant la cuisson.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 1" 15/16 (50 mm) pendant quelques secondes, laissez la vapeur s'échapper, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques tranchants (couteaux ou ustensiles) dans les fentes.
- Éteignez l'appareil après utilisation.
- Risque de blessure par électrocution.
- **N'UTILISEZ PAS ET NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'INTÉRIEUR OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **NE VAPORISEZ PAS D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN MARCHÉ.**
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- L'endommagement de l'appareil risque de compromettre votre sécurité ; ne l'utilisez pas s'il est endommagé.
- **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL** si la porte est déformée, si les charnières de la porte sont desserrées, si des trous ou des fissures anormales sont visibles et si le cordon d'alimentation est endommagé.

Endommagement de l'appareil

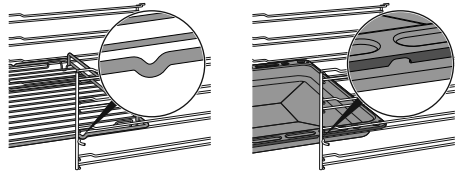


AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (poudres à récurer,

détachants et éponges métalliques), de matériaux rugueux ou abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants sur les parties en verre, car vous risqueriez de rayer la surface et de briser le verre. Si possible, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique.

- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et lèchefrites doivent être insérées à fond dans leurs guides latéraux. Les dispositifs de sécurité qui empêchent qu'elles soient retirées doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité du four.



- Placez toujours les grilles et les casseroles dans la position souhaitée lorsque la cavité du four est froide. S'il est nécessaire de déplacer les grilles et les casseroles lorsque la cavité du four est chaude, veillez à ce que la mitaine de four n'entre pas en contact avec l'élément chauffant.
- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez aucun produits à pulvériser à proximité de l'appareil.
- **N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER L'APPAREIL.**
- Ne nettoyez pas, ne frottez pas, n'endommagez pas et n'enlevez pas le joint, qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité pendant la cuisson ou lorsque la fonction pyrolytique est en cours. Remplacez le joint s'il est endommagé ou incrusté de résidus

alimentaires.

- Ne bloquez pas les ouvertures, les fentes d'aération et les événements de dissipation de la chaleur. Le fait de couvrir les orifices de ventilation peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Risque d'incendie : ne laissez jamais d'objets dans la cavité du four.
- **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL POUR CHAUFFER DES PIÈCES POUR QUELQUE RAISON QUE CE SOIT.**
- N'utilisez pas cet appareil comme espace de conservation.
- N'utilisez pas de plats ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- Ne mettez pas de boîtes de conserve ou de récipients scellés dans le four.
- Retirez toutes les plaques/grilles/lèchefrites qui ne seront pas utilisées pendant la cuisson.
- **NE RECOUVREZ AUCUNE PARTIE DE L'APPAREIL AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM OU D'ÉTAIN.** L'utilisation du recouvrement en aluminium peut provoquer un choc électrique ou un risque d'incendie, ou obstruer la circulation de la chaleur et de l'air. La feuille est un excellent isolant thermique car elle permet à la chaleur d'être piégée en dessous d'elle. Cela pourrait interférer avec la cuisson et endommager l'émail de la cavité du four.
- Évitez que la feuille d'aluminium n'entre en contact avec les éléments chauffants.
- Ne placez pas de casseroles, plats ou moules directement sur la surface du bas du four.
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser le support de plateau (fourni ou vendu séparément, selon le modèle) en le plaçant sur le fond comme support de cuisson.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou parchemin, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Veillez à ne pas renverser

d'aliments à forte teneur en sucre et en acide (jus de fruits, gâteaux, tomates, lait, etc.), car cela pourrait provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration ne modifie pas les propriétés de l'émail ; n'essayez pas d'éliminer ces taches.

- Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en alcool (rhum, brandy, bourbon, etc.). L'alcool contenu dans les aliments est hautement inflammable et risque d'endommager la cavité du four.
- N'utilisez pas la porte ouverte pour placer des casseroles ou des plateaux sur le vitrage intérieur.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour mettre l'appareil en place.
- N'exercez pas une pression excessive sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



REMARQUES

LORSQUE VOUS UTILISEZ CET APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS :

- Réglez un temps de cuisson d'au moins une heure.
- Chauffez le compartiment vide du four à la température maximale pour brûler les éventuels résidus laissés par le processus de fabrication.
- Des températures froides peuvent endommager le dispositif électronique. Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois ou lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il ait été laissé dans un environnement où la température était supérieure à 32 °F/0 °C pendant au moins trois heures avant de le mettre en marche.

LORSQUE VOUS CHAUFFEZ L'APPAREIL :

- aérer la pièce ;

- ne restez pas dans la pièce.
- Si l'appareil est encastré derrière une porte d'armoire, ne fermez pas la porte lorsqu'il est en cours d'utilisation. La fermeture de la porte de l'armoire risque d'endommager l'appareil. Laissez la porte de l'armoire ouverte jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi.
- N'essayez pas d'utiliser l'appareil pendant une panne de courant.

PRÉCAUTION

- Dans les environnements chauds et humides, le risque d'infestation par des parasites est plus élevé, ce qui pourrait endommager l'appareil. Veillez à ce que l'appareil reste toujours propre. Les dommages causés par des parasites ne sont pas couverts par la garantie.
- Assurez-vous que l'appareil ait été éteint et débranché du réseau électrique ou que l'alimentation électrique ait été coupée avant de remplacer les ampoules de l'éclairage intérieur.

Fonction de l'appareil

ATTENTION

Le présent appareil est conçu pour un usage domestique et des usages analogues comme:

- 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.

 **REMARQUE :**
L'installation et l'utilisation de cet appareil sont autorisées exclusivement à l'intérieur.

Pour cet appareil

ATTENTION

- Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- Veillez à ce qu'aucun objet ne soit coincé dans les portes.
- N'installez pas ou n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- (sur certains modèles uniquement) Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude maximale de 4000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spécifiques aux appareils ménagers ; ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.

Installation et entretien

AVERTISSEMENT

- Demandez à l'installateur de vous montrer le disjoncteur et le fusible afin d'éviter tout dommage aux personnes ou à l'appareil lors d'un entretien ultérieur.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Reportez-vous au manuel d'installation pour plus de détails.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas spécifié dans ce manuel.
- Avant de remplacer les ampoules à l'intérieur de la cavité du four, il est nécessaire de couper l'alimentation électrique générale.
- Les protections des ampoules sont en verre ; manipulez-les avec précaution pour éviter qu'elles ne se cassent. Risque de blessure.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas chaud pendant le remplacement des ampoules.
- La porte de l'appareil est lourde, utilisez vos deux mains pour la

retirer.

- La porte de l'appareil est composée d'éléments en verre, manipulez-la avec précaution pour éviter qu'elle ne se brise. Risque de blessure.
- Ne saisissez pas la porte de l'appareil par la poignée, mais uniquement par le côté, faute de quoi vous risquez de vous blesser.
- Ne forcez pas la porte de l'appareil pour l'ouvrir ou la fermer. Les charnières pourraient être endommagées et provoquer des dégâts et des blessures.
- Ne posez pas la porte de l'appareil sur des objets pointus, car le verre pourrait se briser.
- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, contactez le service clientèle.

Pour les appareils AUTONETTOYANT



AVERTISSEMENT

- Lorsque la fonction AUTONETTOYANT est utilisée, les surfaces peuvent atteindre des températures plus élevées que d'habitude. Veiller à ce que les enfants restent à une distance de sécurité.
- Avant de lancer la fonction AUTONETTOYANT, retirez de la cavité du four tous les aliments et les gros résidus ou éclaboussures provenant des opérations de cuisson précédentes.
- Avant de lancer la fonction AUTONETTOYANT, retirez tous les accessoires et ustensiles de cuisine de la cavité du four.
- Avant de lancer la fonction AUTONETTOYANT, éteignez les brûleurs ou les plaques électriques de la table de cuisson installée au-dessus de l'appareil.
- Ne bloquez pas la ou les bouches d'aération pendant le processus AUTONETTOYANT.
- Pendant la fonction AUTONETTOYANT, il est possible que de petites couches de

monoxyde de carbone se forment. Pour réduire l'exposition à ces substances, il est nécessaire d'aérer la pièce en ouvrant les fenêtres, ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

- Pendant la fonction AUTONETTOYANT, il est important et recommandé de fermer les portes des autres pièces pour éviter la propagation des odeurs.
- Pendant la fonction AUTONETTOYANT, les substances libérées par les résidus alimentaires peuvent également être nocives.
- Pendant la fonction AUTONETTOYANT, ne touchez pas la porte de l'appareil.
- Pendant la fonction AUTONETTOYANT, assurez-vous que la porte est verrouillée.
- Si la porte ne se verrouille pas, répétez l'opération. N'exécutez pas la fonction AUTONETTOYANT si le problème persiste, mais contactez rapidement le service clientèle.
- Veillez à ne pas retirer, déplacer ou frotter le joint de la porte.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir l'appareil.
- N'utilisez pas de produits commerciaux pour le nettoyage des fours.
- À la fin du processus AUTONETTOYANT, laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser.



PRÉCAUTION

- Certaines personnes ou certains animaux domestiques peuvent être sensibles aux odeurs causées par les résidus d'usage ou d'aliments pendant le processus AUTONETTOYANT. Les personnes et les animaux concernés doivent être tenus à l'écart de la pièce où se trouve l'appareil.
- Les oiseaux domestiques ont un système respiratoire très sensible, les fumées provoquées par le processus AUTONETTOYANT ou la cuisson des aliments peuvent être nocives. Veillez à ce que les oiseaux

domestiques soient tenus à l'écart des pièces où les fumées dégagées pourraient les atteindre.

Sonde de température (le cas échéant)



PRÉCAUTION

- Ne touchez pas la tige ou la pointe de la sonde de température après utilisation.
- Portez des gants de cuisine pour manipuler la sonde de température.
- Veillez à ne pas rayer ou endommager les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche de la sonde de température.
- N'insérez pas la sonde de température dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque la sonde de température n'est pas utilisée, assurez-vous que le capuchon métallique de protection est correctement fermé.
- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de température de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde de température ou son câble ne se coince pas dans la porte.
- Veillez à ce que la sonde de température ou son câble n'entre pas en contact avec les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Aucune partie de la sonde de température ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité du four, les éléments chauffants, les grilles ou les plateaux lorsqu'ils sont encore chauds.
- La sonde de température ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas la sonde de température pendant le cycle pyrolytique.

Avertissement sur la proposition 65

Ce produit peut contenir un produit chimique connu de l'État de Californie, susceptible de provoquer le cancer ou de nuire à la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre

produit peut porter l'étiquette suivante, comme l'exige l'État de Californie:



AVERTISSEMENT Avertissement concernant Proposition 65 de l'État de Californie

- Cancer ou effets néfastes sur la reproduction

Pour en savoir plus :

www.P65Warnings.ca.gov

Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux biens, causés par :

- utilisation de l'appareil d'une manière autre que celle stipulée ici ;
- non-respect des instructions du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces de rechange après-vente.

Plaque d'identification

- La plaque d'identification contient le modèle, les données techniques, le numéro de série et la marque de l'appareil.
- Il incombe à l'installateur de se conformer aux informations d'installation spécifiées sur la plaque d'identification.
- Les plaques d'identification sont placées de manière visible à l'arrière de l'appareil ou sur le cadre de la cavité du four.
- LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.

Élimination



AVERTISSEMENT

Risque de prise au piège pour les enfants. Avant de mettre au rebut votre vieil appareil :

- Retirez les portes.
- Laissez les supports et les lèchefrites en place de manière à ce que les enfants ne puissent pas

- facilement grimper à l'intérieur.
- Ne laissez jamais l'emballage ou toute autre pièce sans surveillance.
- Détruisez ou recyclez le carton, les sacs en plastique et tout autre matériau d'emballage extérieur immédiatement après avoir déballé l'appareil. Les enfants ne doivent JAMAIS utiliser ces matériaux pour jouer. Ils pourraient causer l'asphyxie ou la mort.

ATTENTION

- Apportez l'appareil à un centre de recyclage approprié pour les déchets électriques et électroniques, ou rapportez-le au revendeur lors de l'achat d'un produit équivalent, dans le cadre d'un échange individuel.

Avant de mettre au rebut votre vieil appareil :

- Débranchez la fiche électrique du cordon d'alimentation.
- Coupez le cordon d'alimentation.
- Ne permettez pas aux enfants de grimper, se tenir debout ou s'attacher aux grilles et aux lèchefrites de l'appareil.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil

Pour économiser l'énergie



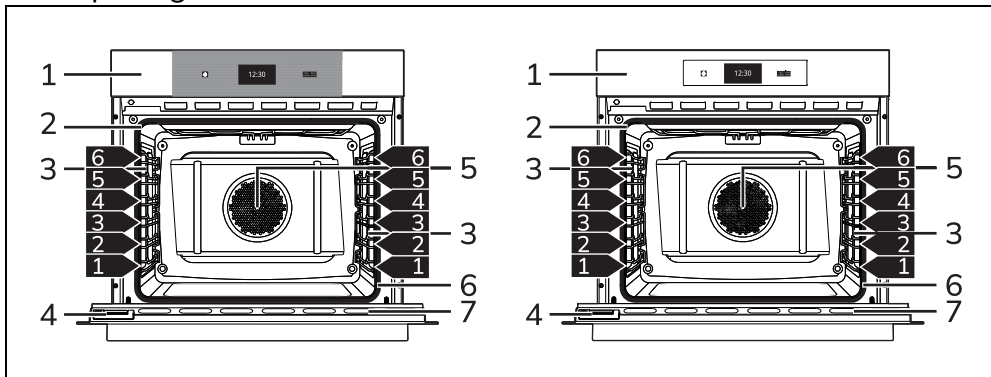
Il est vivement conseillé de suivre les recommandations ci-dessous pour réduire la consommation d'énergie.

- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Quelle que soit la fonction, évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongeler les aliments surgelés avant de les placer dans la cavité du four.
- En cas de cuisson multiple, il est conseillé de cuire les produits les uns après les autres pour profiter au maximum de la cavité du four déjà chaude.
- Il est préférable d'utiliser des casseroles en métal foncé, car elles absorbent mieux la chaleur.

- Retirez toutes les plaques/grilles/lèchefrites qui ne seront pas utilisées pendant la cuisson.
- Éteignez le four quelques minutes avant le temps requis. La cuisson se poursuit pendant les minutes restantes grâce à la chaleur déjà accumulée à l'intérieur du four.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pour éviter toute perte de chaleur.
- Gardez l'intérieur du four propre en tout temps.

DESCRIPTION

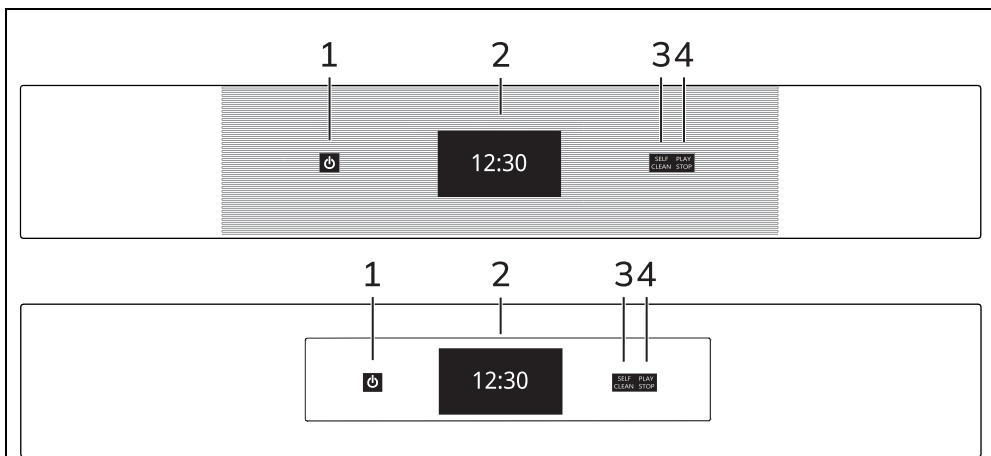
Description générale



- 1 Panneau de commande
- 2 Prise pour sonde de température (sur certains modèles seulement)
- 3 Lumière
- 4 Levier de blocage de la porte

- 5 Ventilateur
- 6 Joint d'étanchéité
- 7 Porte
- 1,2,3** Support de grille

Panneau de commande



1 Bouton MARCHÉ / ARRÊT
Le bouton Marche / Arrêt permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

2 Panneau d'affichage
L'écran tactile vous permet d'interagir avec l'appareil. Touchez les icônes pour accéder aux diverses fonctions. Tous les paramètres de fonctionnement seront affichés à l'écran.

3 Bouton AUTONETTOYANT
Ce bouton vous permet d'activer la fonction AUTONETTOYANT.

4 Bouton PLAY/STOP
Cette touche permet de lancer ou d'arrêter la fonction AUTONETTOYANT.

Autres parties

Plaques de placement
L'appareil dispose de plaques permettant de placer les lèche-frites et les grilles à diverses hauteurs. Les hauteurs d'insertion

sont indiquées de bas en haut.



REMARQUES

- Tous les rails télescopiques peuvent être accrochés à la cinquième étagère par le bas. La sixième étagère ne permet pas d'accrocher les rails.


Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit l'appareil et se met en route pendant la cuisson.

Le ventilateur provoque un flux d'air régulier au-dessus de la porte, qui peut se poursuivre pendant une courte période, même après l'arrêt de l'appareil.

Éclairage de la cavité du four

La lampe à l'intérieur de l'appareil s'allume :

- lorsque la porte est ouverte ;
- pendant une fonction, touchez le symbole de la lumière  pour activer ou désactiver manuellement l'éclairage de la cavité du four, en dehors des

fonctions **SELF CLEAN** et .



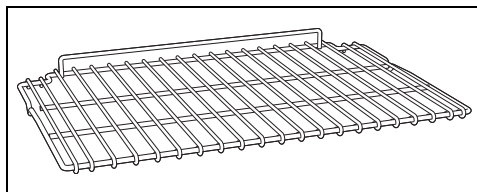
REMARQUES

- Afin d'économiser de l'énergie, l'éclairage s'éteint environ une minute après le début de la cuisson ou à l'ouverture de la porte (cette fonction peut être désactivée dans le menu secondaire).

Accessoires

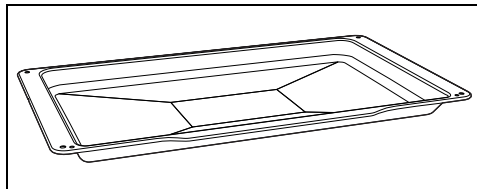
- Les accessoires ne sont pas tous fournis avec tous les modèles.
- Les accessoires pouvant entrer en contact avec les aliments sont faits de matériaux conformes à toutes les dispositions légales en vigueur.
- Des accessoires du fabricant d'origine, fournis de série ou optionnels, sont disponibles à l'achat dans les centres de service autorisés. Utilisez uniquement des accessoires du fabricant d'origine.

Grille



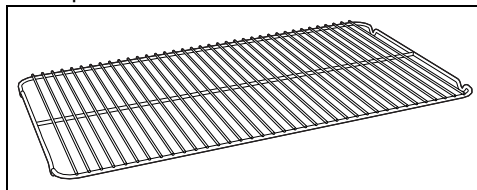
Utilisée pour soutenir des récipients contenant des aliments pendant la cuisson.

Lèche-frite



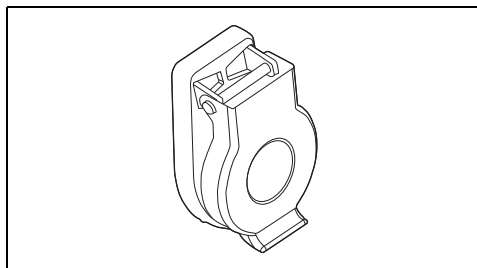
Utile pour récupérer la graisse des aliments placés sur la grille au-dessus et pour cuire des tartes, des pizzas, des desserts cuits au four, des biscuits, etc.

Grille pour lèche-frite



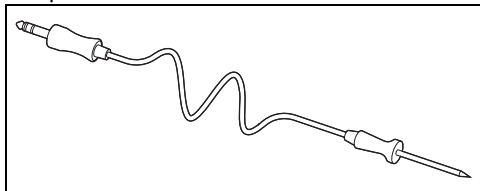
A placer au-dessus de la lèche-frite, pour faire cuire des aliments susceptibles de goutter.

Housse de protection (certains modèles seulement)



Sert à couvrir et à protéger la prise de la sonde de température lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

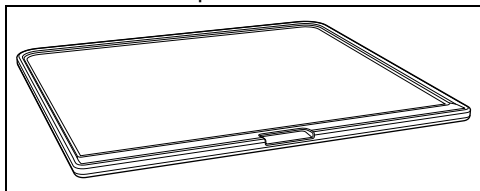
Sonde de température (certains modèles uniquement)



Grâce à la sonde de température, vous pouvez cuisiner en fonction de la température mesurée au cœur des aliments.

Accessoires en option (peuvent être achetés séparément)

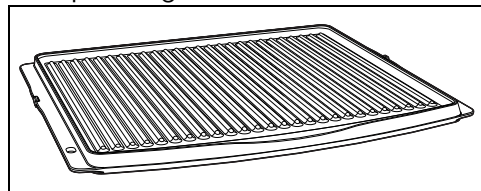
PPR2 ou STONE (pierre réfractaire)



Accessoire idéal pour la cuisson du pain (pizza, pain, focaccia...), mais vous pouvez

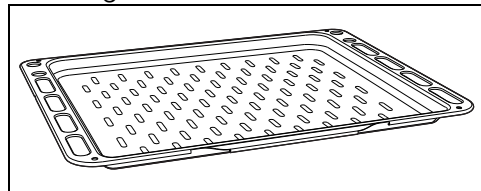
également l'utiliser pour des préparations plus fragiles telles que les biscuits.

BBQ (poêle à griller revêtue de téflon)



Accessoire à double usage : la face striée est recommandée pour griller la viande (filets, hamburgers...), tandis que la surface lisse peut être utilisée pour cuire les légumes, les fruits, le poisson...

AIRFRY (gril à frire sans huile)



Accessoire recommandé pour la friture à l'air libre d'aliments préalablement panés, précuits et/ou surgelés (frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, petites bouchées de mozzarella...).

UTILISATION

Étapes préliminaires

AVERTISSEMENT

- Retirez toutes les pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil, y compris de ses accessoires.
- Retirez toutes les étiquettes éventuelles (à l'exception de l'autocollant contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans les étagères.
- Retirez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

Premier chauffage

1. Réglez un temps de cuisson d'au moins une heure (voir paragraphe « Utilisation du four »).
2. Chauffez le compartiment vide du four à la température maximale pour brûler les éventuels résidus laissés par le processus de fabrication.

Lorsque vous chauffez l'appareil

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

Utilisation des accessoires

AVERTISSEMENT

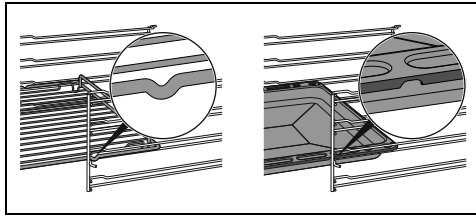
- Les accessoires qui peuvent être achetés séparément (BBQ et STONE) doivent être placés sur le support. Ils ne doivent pas être placés sur le fond du compartiment de cuisson, au risque d'endommager l'appareil.

Grilles et lèchefrites

Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à leurs butées.

- Les verrous de sécurité mécanique qui empêchent le retrait accidentel de la grille doivent être orientés vers le bas et

vers l'arrière de la cavité du four.



REMARQUES

- Insérez doucement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à ce qu'elles butent.
- Nettoyez les lèchefrites, grilles ou plaques avant la première utilisation pour éliminer tout résidu laissé par le processus de fabrication.

FR

Panneau d'affichage





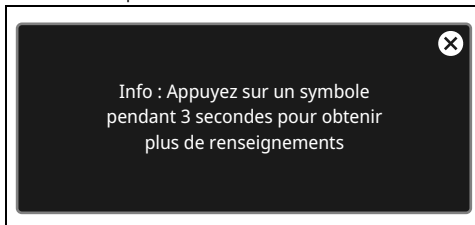
Les paramètres et les valeurs de la fonction en cours de sélection seront affichés à l'écran. Pour l'utiliser, il suffit de toucher les boutons « virtuels » et/ou de faire défiler les valeurs affichées (l'image montre l'écran du menu principal).

1 Espace d'information

Les informations relatives aux menus et sous-menus des fonctions en cours dans la zone principale sont affichées dans cet espace.

Les éléments suivants sont également présents dans cette zone :

- Bouton ACCUEIL  : touchez ce bouton pour revenir au menu principal ;
- Bouton INFORMATION  : touchez ce bouton pour afficher l'écran suivant :



- l'affichage de l'heure réelle.

2 Espace principal

Les différentes fonctions de l'appareil







peuvent être réglées dans cet espace. Touchez les boutons et les valeurs pour définir la fonction requise.

3 Espace inférieur

Cette zone comporte plusieurs boutons de raccourci, qui varient selon les fonctions définies dans l'espace principal :


-  HISTORIQUE
-  MINUTEUR
-  MES RECETTES
-  ÉCLAIRAGE
-  RÉGLAGES

Selon la page affichée, les boutons suivants peuvent également être présents :



-  ARRIÈRE
-  CONFIRMER
-  DÉMARRER
-  RÉPÉTER
-  ARRÊTER
-  ENREGISTRER

 SUPPRIMER

 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

 SONDE (sur certains modèles seulement)

REMARQUES

- Appuyez sur le bouton ACCUEIL  ou le bouton ON-OFF  pendant quelques secondes pour arrêter immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

Première utilisation

REMARQUES

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

Pour allumer l'appareil :

1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique.

Le logo du fabricant s'affiche pendant quelques secondes.

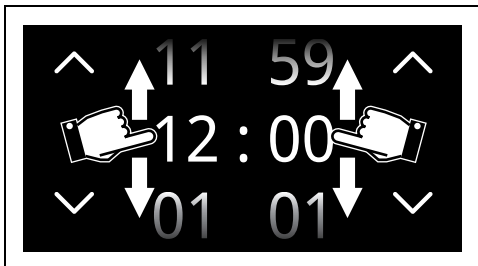
REMARQUES


- Après la mise sous tension de l'appareil, vous devez attendre quelques secondes avant de pouvoir l'utiliser.

Ensuite, l'écran de réglage de l'heure en cours s'affiche.

L'heure actuelle doit être réglée avant de pouvoir commencer la cuisson.

2. Faites défiler les heures et les minutes vers le haut et vers le bas pour obtenir l'heure réelle.




3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  (à droite dans la zone inférieure **3**) pour fixer l'heure réelle.


REMARQUES


- Pour modifier l'heure en cours (par exemple, en raison de l'heure d'été ou d'hiver), touchez l'heure affichée à l'écran (située dans la zone d'information **1** à droite).
- L'heure en cours peut également être réglée ou modifiée en touchant l'heure indiquée à l'écran pendant au moins 3 secondes.

Lors de la première utilisation, l'appareil peut être réglé sur une langue différente de la vôtre. Il est recommandé de définir la langue désirée à ce stade.

4. Appuyez sur le bouton PARAMÈTRES  sur l'écran (à droite dans la zone inférieure **3**).


5. Appuyez sur le bouton Panneau d'affichage .

6. Dans l'option Langue  (à gauche), faites défiler les langues disponibles (à droite) pour sélectionner la langue souhaitée.


7. Appuyez sur le bouton CONFIRMER .

Désactivation de l'écran

REMARQUES


- Lorsque le mode «  Afficher l'heure » est réglé sur Off, si l'heure est affichée, l'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Pour désactiver l'écran manuellement :

- Pressez et maintenez enfoncé le bouton ON-OFF  pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez un son.

Réactivation de l'écran

Pour réactiver l'écran quand il est éteint :


- Pressez et maintenez enfoncé le bouton ON-OFF  pendant quelques


secondes jusqu'à ce que vous entendiez une série de sons.

L'écran s'allume après quelques secondes. L'écran affiche le menu principal lorsqu'il est allumé à nouveau.



REMARQUES

Dans certains cas, la touche ON-OFF  ne désactive pas l'écran. Par exemple, lorsque :

- Une fonction de cuisson est en cours (la touche arrête la fonction) ;
- Lorsque la porte est ouverte ;
- Un minuteur est activé ;
- les modes  Salle d'exposition et/ou



Demo sont activés.

Utilisation du four



AVERTISSEMENT

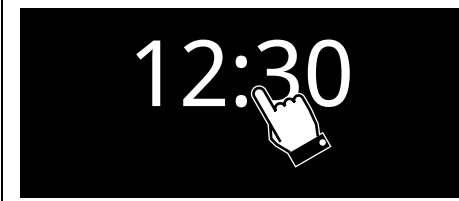
Cuisson traditionnelle






REMARQUES

- Chaque fois que vous ouvrez la porte, la fonction en cours s'arrête, puis redémarre automatiquement lorsque vous refermez la porte.

1. Touchez l'heure indiquée à l'écran.



2. Appuyez sur la touche CUISSON  dans le « menu principal » (dans la zone principale).
3. Sélectionnez la fonction souhaitée (telle que VÉRITABLE ) pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.

4. Touchez le bouton START  (en bas à droite **3**) pour commencer à préchauffer.

Étape de préchauffage

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

Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de température atteint.




REMARQUES

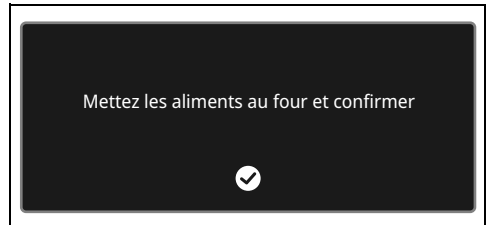
- Sauf indication contraire dans la recette, il n'est pas recommandé de placer les aliments dans le four pendant la phase de préchauffage.




REMARQUES

- Vous pouvez sauter l'étape de préchauffage en appuyant sur le bouton prévu à cet effet .

Après le préchauffage, un signal sonore retentit et un message s'affiche sur l'écran pour indiquer que le plat peut être placé dans la cavité du four.



Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte
2. Placez le plat contenant les aliments à cuire dans la cavité du four.
3. Fermez la porte.
4. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour démarrer la cuisson.


Cette étape est indiquée par cette

mention : « FONCTION EN COURS ».



REMARQUES

Une fois la cuisson commencée, il est possible de programmer une cuisson minutée :


- Touchez le bouton TIME  et suivez les instructions de la section « cuisson minutée ».

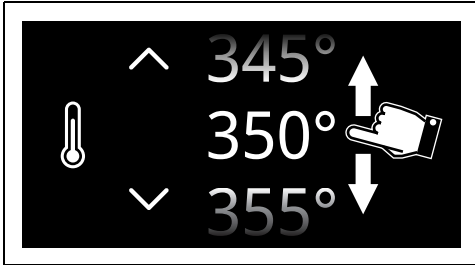
Modifier la température de cuisson




REMARQUES

- La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson.


1. Touchez le bouton TEMPERATURE  ou la valeur correspondante.
2. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée.



3. Touchez le bouton CONFIRMER  (en bas à droite **3**) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.

Fin de cuisson

Pour mettre fin à la cuisson à tout moment :


1. Appuyez sur le bouton STOP .

Cuisson minutée

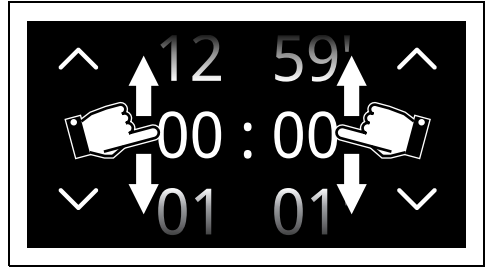



REMARQUES

- La cuisson minutée est la fonction qui permet de commencer et d'arrêter une opération de cuisson après un intervalle de temps prédéterminé par l'utilisateur.

1. Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur le bouton HEURE  ou la valeur correspondante.

2. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.




REMARQUES


- Les heures et les minutes peuvent être sélectionnées séparément.
- La durée de la cuisson minutée peut aller d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.

L'heure prévue pour la fin de la cuisson s'affiche sous la durée.

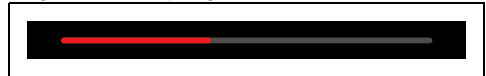


REMARQUES

- Le compte à rebours commence à la fin du préchauffage ou si vous souhaitez ignorer le préchauffage (appuyez sur la touche correspondante .
- Les minutes nécessaires au préchauffage sont déjà incluses dans le temps de fin de cuisson.

4. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour démarrer la cuisson minutée.

Cette étape est caractérisée par une augmentation progressive de la cuisson.



Cuisson différée




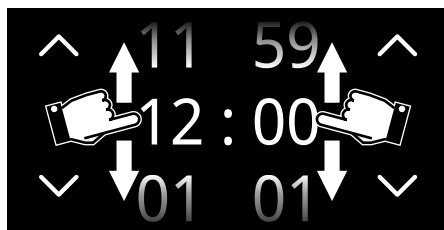
REMARQUES

- Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler la fin du temps de cuisson sans régler le temps de cuisson.




REMARQUES

- La cuisson différée est la fonction qui permet d'arrêter une cuisson programmée à un moment déterminé en fonction de l'heure réglée par l'utilisateur, après quoi l'appareil s'éteint automatiquement.
1. Après avoir réglé la cuisson minutée, appuyez sur la touche CUISSON DIFFÉRÉE  ou sur la valeur correspondante.
 2. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la fin du temps de cuisson souhaitée.



REMARQUES

- Les heures et les minutes peuvent être sélectionnées séparément.
3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer la fin du temps de cuisson sélectionnée.


Cette étape est caractérisée par une augmentation progressive de la cuisson.



Fin de cuisson

En fin de cuisson, le message « Fonction terminée » apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit brièvement.



- Touchez le bouton HOME  pour quitter la fonction.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelles



REMARQUES

- Toutes les fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.



REMARQUES

- La sonde de température ne peut pas être utilisée pour la fonction de cuisson « PIZZA ».

CUISSON AUX FOUR



Cuisine traditionnelle, idéale pour la préparation d'un plat unique. Par exemple, la cuisson des viandes rôties, des viandes grasses, du pain, des tartes.

CUISSON PAR CONVECTION



Cuisson intense et uniforme. Idéal pour les biscuits, les gâteaux et la cuisson sur plusieurs niveaux.

VÉRITABLE



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

ROTISSAGE PAR CONVECTION



Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux sans mélanger les arômes. Parfait pour un gros volume qui demande une cuisson urgente.

GRIL



Permet d'obtenir d'excellents résultats pour vos rôtisseries et brunissage. Utilisé en fin de cuisson, il procure un brunissement uniforme aux plats.

GRIL À CONVECTION



Permet de réaliser des grillades optimales, même pour les tranches de viande épaisses. Parfait pour les grosses pièces de viande.

TIÉDE



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

CUISSON EUROPÉENNE



Permet de terminer rapidement la cuisson d'aliments déjà cuits en surface mais pas à l'intérieur. Idéal pour les quiches, convient à toutes sortes de plats.

PIZZA




Fonction conçue pour la cuisson des pizzas. Cela est parfait, non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

Minuteur





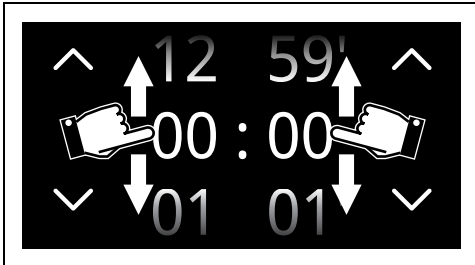
REMARQUES


- Cette fonction ne fait qu'activer la sonnerie, sans arrêter la fonction en cours.
- Le minuteur peut être réglé d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.

1. Touchez le bouton MINUTEUR  (dans la zone inférieure **3**) pour accéder au menu Minuteur.

Il est possible de définir jusqu'à 2 minutes de minuteur :



2. Touchez le bouton MINUTEUR  - ² que vous comptez utiliser.
3. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



4. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer la durée sélectionnée.





REMARQUES

- La touche PANIER  s'affiche dans la zone inférieure **3** qui peut être utilisée pour supprimer une minuterie si elle a été sélectionnée.
5. Répétez la procédure pour les autres minuteurs que vous souhaitez utiliser.
 6. Lorsque vous avez terminé, touchez à nouveau le bouton CONFIRMER 

pour confirmer les minuteurs sélectionnés.



REMARQUES

- Pour annuler l'opération, appuyez sur la touche RETOUR 
- Le compteur doit être mis à zéro pour supprimer le minuteur.
- Il n'est pas possible d'éteindre l'écran à l'aide de la  touche ON-OFF lorsqu'un minuteur est actif.
- Il n'est pas possible de régler la cuisson différée lorsque la sonde de température est utilisée.

Sur l'écran suivant, le  bouton MINUTEUR ON indique qu'une ou plusieurs minuterie(s) ont été activées.

7. Attendez que l'avertisseur sonore indique que le temps est écoulé.

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



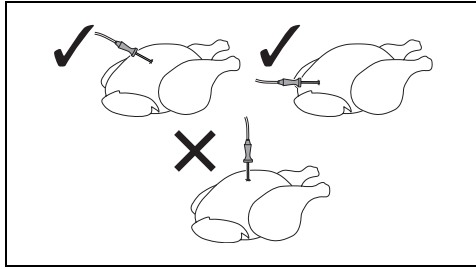
AVERTISSEMENT

La sonde de température vous permet de cuire avec une grande précision les rôtis, les contre-filets et d'autres coupes et tailles de viande. La sonde veille à ce que les aliments soient parfaitement cuits en contrôlant la température au cœur de ceux-ci. La température interne est mesurée par un capteur situé à l'intérieur de la pointe de la sonde.

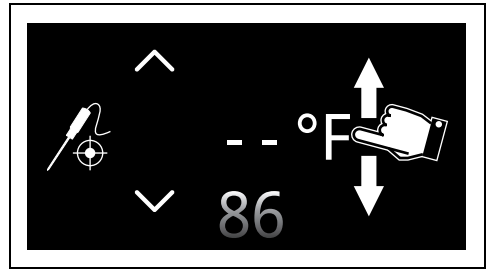
Mise en place de la sonde

1. Placez les aliments sur un plateau.
2. Insérez la pointe de la sonde de température dans l'aliment avant de le placer dans le four.
3. Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à ce que la sonde de température soit placée transversalement dans la partie la plus épaisse de l'aliment et sur au moins les 3/4 de sa longueur. Veillez à ce qu'il ne touche pas le plateau situé

en dessous et qu'il ne dépasse pas de l'aliment.



- Faites défiler les valeurs de température cibles et sélectionnez la température souhaitée.



FR



REMARQUES




- Pour que la sonde mesure avec précision la température au cœur de l'aliment, sa pointe ne doit pas être en contact avec des os ou de la graisse.
- La température minimale recommandée du four lors de la cuisson à l'aide de la sonde est de 250 °F/120 °C, à moins qu'une cuisson lente ne soit utilisée.
- Si la sonde ne relève pas correctement la température des aliments, 2 messages d'erreur s'affichent sur l'écran (à confirmer), après quoi l'appareil effectue automatiquement une cuisson minutée.




REMARQUES

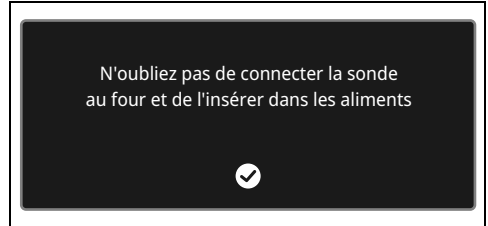
- La plage de température pouvant être sélectionnée est comprise entre un minimum de 86 °F/30 °C et un maximum de 194 °F/90 °C.
- Si la température du four est réglée trop bas, l'appareil règle automatiquement la température minimale nécessaire pour atteindre la température cible sélectionnée.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de régler une température de cuisson plus élevée que la température cible.


Réglage de la cuisson lors de l'utilisation de la sonde de température

- Sélectionnez une fonction de cuisson.
- Touchez le bouton TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.
- Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur le bouton CONFIRMER .
- Touchez le bouton SONDÉ  dans la zone inférieure **3**.

- Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer la sonde sélectionnée.

Un message apparaît sur l'écran pour vous rappeler de connecter la sonde à la prise et de la placer dans l'aliment.



- Appuyez sur le bouton CONFIRMER .

Avec préchauffage :

- Touchez le bouton DÉMARRER  pour lancer l'étape de préchauffage.

Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de température atteint.



Après le préchauffage, un signal sonore retentit et un message s'affiche sur l'écran pour indiquer que le plat peut être placé dans la cavité du four.

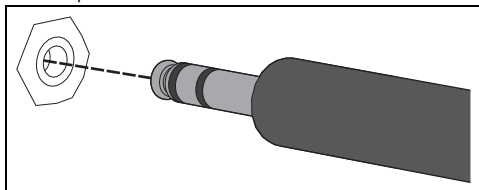



2. Insérez la pointe de la sonde de température dans l'aliment à cuire.




REMARQUES


- Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à ce que la partie métallique de la sonde de température soit insérée presque complètement dans l'aliment à un angle droit, mais veillez à ce qu'elle ne touche pas le plateau situé en dessous.
3. Ouvrez la porte du four.
 4. Insérez le plateau sur lequel les aliments ont été placés dans les glissières de guidage appropriées.
 5. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise latérale, en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.



6. Fermez la porte.
7. Touchez le bouton **CONFIRMER**  pour démarrer la cuisson à l'aide de la sonde de température.

Sans préchauffage :

1. Touchez le bouton **PRÉCHAUFFAGE**  pour désactiver cette fonction.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Insérez le plateau sur lequel les aliments ont été placés dans les glissières de guidage appropriées.
4. Insérez la fiche de la sonde de température dans la prise latérale, en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.

5. Fermez la porte.
6. Appuyez sur la touche **START**  pour démarrer la cuisson à l'aide de la sonde de température.

Fin de cuisson avec la sonde de température

La cuisson se termine lorsque la température en cours atteint celle définie par l'utilisateur.

Les éléments chauffants s'éteignent et l'appareil émet une série de bips.



1. Ouvrez la porte.
2. Retirez la sonde de l'aliment et débranchez-la de la prise.
3. Retirez les aliments du four.
4. Assurez-vous que le couvercle de protection est correctement fermé.
5. Fermez la porte.

Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction assistée par ventilateur pour obtenir une cuisson homogène à plusieurs niveaux.
- Augmenter la température ne réduit pas les temps de cuisson (les aliments pourraient être bien cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- Pour éviter la formation de condensation sur la vitre, les aliments chauds ne doivent pas être laissés dans le four trop longtemps après la cuisson.

Conseils pour la cuisson de la viande

- Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande, ainsi que des goûts du consommateur.
- Pour la viande et les pommes de terre, il est recommandé de retourner et/ou de mélanger les aliments de temps en temps afin d'obtenir un brunissement uniforme de tous les côtés.
- Utilisez un thermomètre à viande lorsque vous rôtissez de la viande, ou appuyez simplement sur le rôti avec une cuillère. S'il est dur au toucher, il est prêt. Sinon, laissez-le rôti un peu plus longtemps.
- Pour une cuisson lente, faites dorer la viande dans une poêle pendant quelques minutes de tous les côtés

avant de la faire cuire au four.

Conseils pour la cuisson au Gril

- Il est possible de griller les viandes même dans le four froid ou dans le four préchauffé, afin de modifier l'effet de la cuisson.
- Lorsque vous utilisez la fonction de gril assisté par ventilateur (le cas échéant), il est recommandé de préchauffer la cavité du four avant de procéder au gril.
- Nous vous recommandons de placer les aliments au centre de la grille.
- Avec la fonction Gril, nous vous recommandons de régler la température au maximum pour optimiser la cuisson.

Conseils pour la cuisson de gâteaux et biscuits

- Il est préférable d'utiliser des casseroles en métal foncé, car elles absorbent mieux la chaleur.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Pour vérifier si le gâteau est bien cuit, placez un cure-dent à son point le plus élevé à la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le dessert s'aplatit à la sortie du four, réduisez la température de consigne d'environ 50°F/10°C la fois suivante, en choisissant un temps de cuisson plus long si nécessaire.

Conseils pour la cuisson sur deux niveaux :

- Il est recommandé d'avoir 2 grilles (elles peuvent être demandées aux centres d'assistance agréés).
- Pour faciliter la circulation de l'air, placez les moules/plats au centre des grilles et veillez à ce que leur largeur/diamètre ne dépasse pas 11 po 13/16 (300 mm).
- Positionner les grilles en gardant un niveau vide entre eux.
- Selon les aliments et la charge accrue à l'intérieur de la cavité, la cuisson sur deux niveaux peut prendre quelques minutes de plus que sur une seule grille.
- Les fonctions indiquées pour la cuisson sur deux grilles sont VENTILATEUR DE CONVECTION et BASE VENTILATEUR DE CONVECTION.

Conseils pour la décongélation et la levée de pâte

- Placez les aliments congelés sans leur emballage dans un récipient sans couvercle, sur la première étagère du four.

- Ne faites pas chevaucher les aliments.
- Pour décongeler de la viande, utilisez une grille positionnée sur le deuxième niveau et une lèche-frite sur le premier niveau. De cette manière, le liquide provenant de la décongélation des aliments s'écoule loin des aliments.
- Vous pouvez recouvrir les parties les plus délicates avec du papier d'aluminium.
- Pour une bonne levée de pâte, placez un verre d'eau au fond du four.

Pour économiser l'énergie

- Éteignez le four quelques minutes avant le temps requis. La cuisson se poursuit pendant les minutes restantes grâce à la chaleur déjà accumulée à l'intérieur du four.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pour éviter toute perte de chaleur.
- Gardez toujours l'intérieur de l'appareil propre.

Cuisine intelligente

Ce mode vous permet de sélectionner un programme de cuisson préalablement enregistré. L'appareil calcule automatiquement les paramètres de cuisson optimaux en fonction du poids sélectionné.

1. Appuyez sur la touche CUISSON

INTELLIGENTE  dans le « menu

principal » (dans la zone principale).

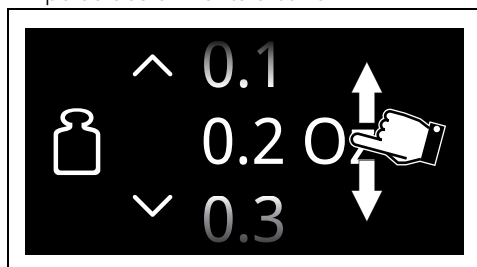
2. Sélectionnez le type de plat souhaité dans le menu CUISSON INTELLIGENTE

(par exemple « LÉGUMES  »).


3. Select the sous-catégorie of dish to cook (par exemple « JARDINIÈRE DE

LÉGUMES  »).

4. Faites défiler les valeurs pour définir le poids des aliments à cuire.



5. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

 pour confirmer les paramètres.

REMARQUES

- Il est désormais possible d'enregistrer les paramètres en tant que recette personnelle (voir la section « Mes recettes »).

6. Appuyez sur la touche START  pour démarrer la CUISSON INTELLIGENTE.

La cuisson démarre avec les paramètres spécifiés dans le programme.

REMARQUES

- La température et la durée de cuisson peuvent être modifiées à tout moment, même après le début de la cuisson.

Préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four de chauffer jusqu'à la température de cuisson choisie.

Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de température atteint.



REMARQUES

- La fonction de préchauffage ne peut pas être désactivée lorsque les programmes de cuisson intelligente sont utilisés.

Après le préchauffage, un signal sonore retentit et un message s'affiche sur l'écran pour indiquer que les aliments peuvent être placés dans la cavité du four.

Il indique également sur quel plateau les aliments doivent être placés pour obtenir les meilleurs résultats.

Mettez les aliments au four et confirmer


Il est recommandé de placer le plat sur la 5ème plaque de positionnement à partir du bas



7. Ouvrez la porte

8. Placez les aliments à l'intérieur du four.

9. Fermez la porte

10. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour démarrer la cuisson.


Cette étape est caractérisée par une augmentation progressive de la cuisson.



Fin de cuisson


En fin de cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit brièvement.



11. Touchez le bouton HOME  pour quitter la fonction. Fin de cuisson.



Historique

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

1. Appuyez sur la touche HISTORIQUE  dans le « menu principal » (à gauche **3** dans la partie inférieure).
2. Sélectionnez la fonction que vous souhaitez réutiliser et procédez à la cuisson comme décrit dans les sections précédentes.



Suppression de l'historique

Si vous souhaitez supprimer l'historique :

1. Touchez le bouton HISTORIQUE  dans le « menu principal ».
2. Touchez le bouton PANIER  pour supprimer l'historique.

Souhaitez-vous supprimer l'historique?



3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer que vous souhaitez supprimer l'historique (ou le bouton SUPPRIMER  pour annuler l'opération).

Mini guide des accessoires



Grille

Nous vous recommandons d'utiliser le gril comme support pour la cuisson des moules/ casseroles.

En l'absence de gril de plaque de cuisson, celui-ci peut être utilisé comme base pour les grillades, la lèchefrite étant placée en dessous pour recueillir les jus de cuisson.



Bac profond

Nous vous recommandons de n'utiliser la lèchefrite que pour la cuisson sur un seul niveau.

Placez la lèchefrite au centre du four lorsque vous utilisez les fonctions assistées par



ventilateur. Lorsque vous utilisez la fonction CUISSON AUX FOUR, placez la lèchefrite au niveau souhaité.

Placez la plaque de cuisson au dernier niveau avec la grille de la plaque de cuisson

pour cuire en mode GRIL



Grille pour lèchefrite

Nous vous recommandons d'utiliser la plaque de cuisson comme base pour les aliments à griller. Le plat situé en dessous recueille les jus de cuisson des grilles.

Découvrez les recettes

Pour consulter les recettes élaborées pour les différentes catégories d'aliments et pour plus d'informations sur les suggestions de cuisson, nous vous conseillons de visiter la page dédiée sur le site www.smeg.com, accessible à l'aide du code QR figurant sur le dépliant fourni avec le produit.

Mes recettes

Ce menu vous permet de saisir un programme personnel avec les paramètres que vous souhaitez utiliser. Lors de la première utilisation, l'appareil vous proposera seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir enregistré vos recettes, celles-ci seront disponibles dans le menu correspondant.

1. Appuyez sur la touche MES RECETTES



dans le « menu principal » (à

gauche **3** dans la partie inférieure).



REMARQUES

- It is possible to store a limited number of personal recipes.
- Il n'est pas possible de mémoriser plus de 17 recettes appartenant à la même catégorie.

Ajout d'une recette

2. Sélectionnez le type de plat souhaité dans le menu MES RECETTES (par exemple « DESSERTS »).

3. Touchez le bouton the NOUVELLE

RECETTE

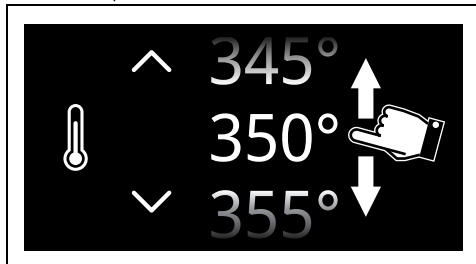


4. Sélectionnez la fonction désirée.

5. Touchez le bouton TEMPERATURE

ou la valeur correspondante.

6. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée.



7. Appuyez sur le bouton CONFIRMER



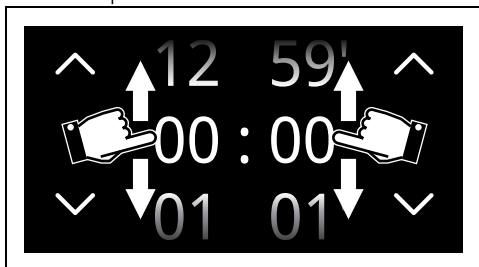
pour confirmer la température sélectionnée.

8. Touchez le bouton TEMPS DE CUISSON



ou la valeur correspondante.

9. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



10. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

 pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.

REMARQUES

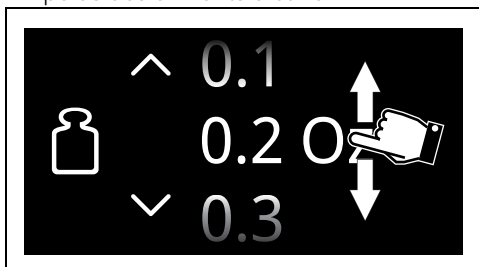
- Les minutes nécessaires au préchauffage sont déjà incluses dans le temps de fin de cuisson.
- À ce stade, il est possible d'ajouter la cuisson différée.

Enregistrer une recette

1. Appuyez sur le bouton ENREGISTRER



2. Faites défiler les valeurs pour définir la grille.
3. Faites défiler les valeurs pour définir le poids des aliments à cuire.





4. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

 pour confirmer les paramètres.

À ce stade, il convient de donner un nom à la recette.


5. Utilisez le clavier alphanumérique pour saisir le nom de la recette à enregistrer.


REMARQUES

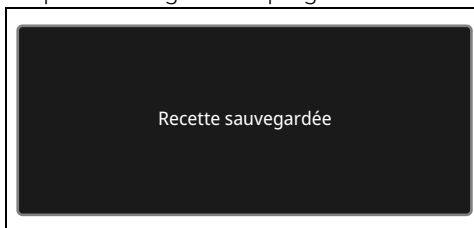
- Utilisez les boutons  et  pour passer du clavier alphabétique au clavier numérique et vice versa.



REMARQUES

- Le nom de la recette peut contenir au maximum 12 caractères, espaces compris.
- Le nom doit contenir au moins un caractère pour que la recette soit enregistrée.
- Le caractère  supprime la lettre précédente.
- Pour enregistrer une recette, des paramètres doivent être définis.

6. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour sauvegarder le programme.



Démarrer une recette personnelle


1. Appuyez sur la touche MES RECETTES



dans le « menu principal ».

2. Sélectionnez le type de plat souhaité dans le menu MES RECETTES.

3. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment.

4. Appuyez sur la touche START  pour démarrer la cuisson.

Préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four de chauffer jusqu'à la température de cuisson choisie.

Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de température atteint.

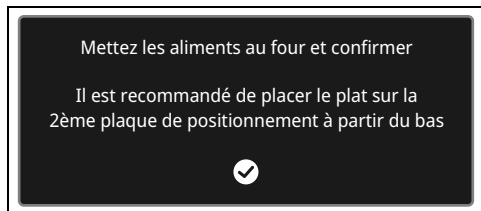
Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de température atteint.




Après le préchauffage, un signal sonore retentit et un message s'affiche sur l'écran pour indiquer que les aliments peuvent être placés dans la cavité du four.

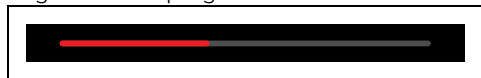
Il indique également sur quel plateau les aliments doivent être placés pour obtenir les

meilleurs résultats.



- Ouvrez la porte
- Placez les aliments à l'intérieur du four.
- Fermez la porte
- Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour démarrer la cuisson.


Cette étape est caractérisée par une augmentation progressive de la cuisson.





Fin de cuisson

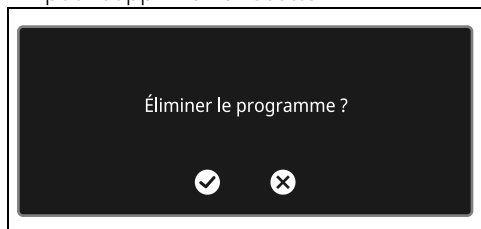
En fin de cuisson, le message « Fonction terminée » apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit brièvement.





- Touchez le bouton HOME  pour quitter la fonction.

Suppression d'une recette

- Appuyez sur la touche MES RECETTES  dans le « menu principal ».
- Sélectionnez la recette enregistrée précédemment.
- Touchez le bouton SUPPRIMER  pour supprimer la recette.



- Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer que vous souhaitez supprimer la recette sélectionnée (ou le bouton SUPPRIMER  pour annuler l'opération).

Autres fonctions

Le menu des fonctions spéciales comprend

91477B177/B

plusieurs fonctions telles que la décongélation, la vérification ou le nettoyage...

- Appuyez sur la touche AUTRES

FONCTIONS



dans le « menu

principal » (dans la zone principale).



REMARQUES

- Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

DÉCONG. PAR POIDS



Fonction de décongélation automatique. Choisissez le plat, le four calcule le temps nécessaire à une bonne décongélation.



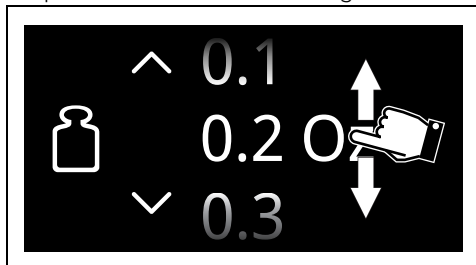
REMARQUES

- Si la température interne est supérieure à celle requise, la fonction s'arrête immédiatement et le message « Température interne dangereuse, veuillez attendre que le four soit refroidi » s'affiche. Laissez l'appareil refroidir avant d'activer la fonction.
- Il n'est pas possible de modifier la température par défaut pour la fonction Décong. par poids.

- Ouvrez la porte.
- Après avoir pesé les aliments, placez-les dans la cavité du four.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez DÉCONG. PAR POIDS




- Sélectionnez le type d'aliment à décongeler dans les catégories VIANDE - POISSON - PAIN - DESSERTS
- Faites défiler les valeurs pour définir le poids des aliments à décongeler.







7. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

 pour confirmer les paramètres.

8. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction Décong. par poids.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

Réglages prédéfinis :

Type	Poids (g)	Temps (minutes)
 Viandes	17,5	18
 Poisson	14	25
 Pain	10,5	5
 Desserts	35	5




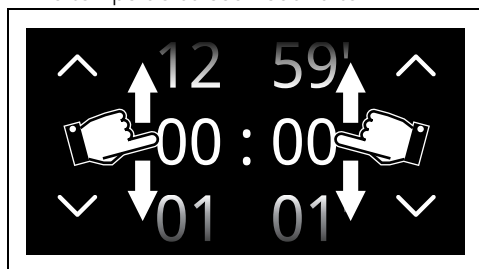
REMARQUES



- La durée de la fonction Décong. par temps peut être comprise entre un minimum de 1 minute et un maximum de 12 heures et 59 secondes.
- Il n'est pas possible de modifier la température par défaut (90 °F/30 °C) pour la fonction Décong. par temps.

1. Ouvrez la porte.
2. Placez le plat dans la cavité du four.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez DÉCONG. PAR TEMPS




5. Touchez le bouton TEMPS DE CUISSON  ou la valeur correspondante.
6. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



7. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer les paramètres.
8. Touchez le bouton DÉMARRER  pour lancer la fonction Décong. par temps.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

9. Touchez le bouton ACCUEIL  pour quitter la fonction.

ÉTUVE



Cette fonction est particulièrement adaptée au levage de la pâte.



REMARQUES

- Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et la taille de la nourriture à décongeler.
- Lorsque vous décongelez des aliments denses et/ou de forme irrégulière (poulets, poissons, etc.), il est conseillé de les retourner au moins une fois de 180° à l'intérieur de la cavité du four.
- Il n'est pas possible de modifier la température par défaut (90 °F/30 °C) pour la fonction Décong. par poids

DÉCONG. PAR TEMPS



Fonction de décongélation manuelle. Sélectionnez la durée de décongélation souhaitée. Lorsque la durée programmée est écoulée, la fonction s'arrête.



REMARQUES

- Si la température interne est supérieure à celle requise, la fonction s'arrête immédiatement et le message « Température interne dangereuse, veuillez attendre que le four soit refroidi » s'affiche. Laissez l'appareil refroidir avant d'activer la fonction.

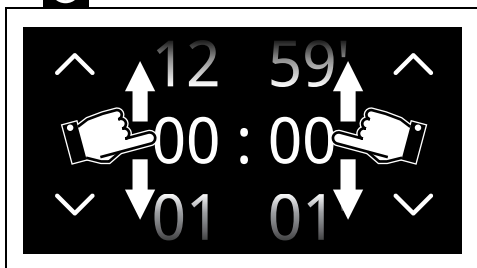


REMARQUES


- Si la température interne est supérieure à celle requise, la fonction s'arrête immédiatement et le message « Température interne dangereuse, veuillez attendre que le four soit refroidi » s'affiche. Laissez l'appareil refroidir avant d'activer la fonction.
- Pour une étuve réussie, un récipient d'eau doit être placé dans le fond du four.
- Il n'est pas possible de modifier la température par défaut de la fonction Étuve (95 °F/35 °C).



1. Ouvrez la porte
2. Positionnez la pâte à lever sur le deuxième niveau.
3. Fermez la porte.

4. Sélectionnez ÉTUVE .
5. Touchez le bouton TEMPS DE CUISSON  ou la valeur correspondante.



REMARQUES

- La durée de la fonction ÉTUVE peut être comprise entre un minimum de 1 minute et un maximum de 12 heures et 59 secondes.
- Il est possible de régler la fonction différée .

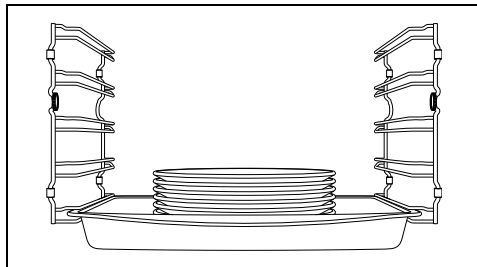
6. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer les paramètres.
7. Touchez le bouton DÉMARRER  pour lancer le cycle de Levée de pâte. Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

RÉCH. PLAQUE





Fonction qui permet de chauffer et de maintenir les assiettes au chaud. Placez une plaque de cuisson sur la position la plus basse et mettez-y les assiettes à chauffer.

1. Positionnez le plateau sur la première glissière et placez les assiettes à réchauffer au centre de celui-ci.



REMARQUES

- N'empilez pas les assiettes trop haut. Empilez les plaques sur une hauteur maximale de 5/6.




2. Sélectionnez RÉCH. PLAQUE .
3. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction RÉCH. PLAQUE.



REMARQUES

- Sauf réglage contraire, la fonction de réch. plaque a une durée maximale de 12 heures et 59 minutes.

Les éléments suivants peuvent être réglés lorsque la fonction est en cours d'exécution :




- la température  (de 105 °F/40 °C à 180 °F/80 °C) ;
- le temps d'utilisation d'une fonction  ;
- une fonction différée  (uniquement si une durée différente de la durée par défaut est définie).

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

MAINT. CHAUD



Cette fonction vous permet de maintenir au chaud des aliments précuits.

1. Sélectionnez MAINT. CHAUD 
2. Touchez le bouton TEMPERATURE  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée (de 140 °F/60 °C à 210 °F/100 °C).
4. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction Maint. Chaud.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

STONE





Utile pour la cuisson sur pierre. À utiliser avec l'accessoire PPR2 ou STONE vendu séparément.



REMARQUES

- Veuillez vous référer aux instructions et recommandations d'utilisation décrites dans la documentation de l'accessoire.

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire PPR2 ou STONE dans la cavité du four (référez-vous au manuel de l'accessoire en question).
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez STONE .
5. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée (de 395 °F/200 °C à 540 °F/280 °C).
6. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction STONE.



REMARQUES

- Comme pour les fonctions de cuisson normales, vous pouvez ignorer le préchauffage et programmer une cuisson minutée et différée.
7. Après le préchauffage, ouvrez la porte et placez les aliments à cuire sur l'accessoire.
 8. Fermez la porte.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

BBQ (Barbecue)



Utile pour la cuisson au barbecue. À utiliser avec l'accessoire BBQ vendu séparément.




REMARQUES

- Veuillez vous référer aux instructions et recommandations d'utilisation décrites dans la documentation de l'accessoire.
- La sonde de température peut être utilisée pour la fonction BBQ (voir chapitre « Utilisation de la sonde de température »).

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire pour BBQ dans la cavité du four.
3. Fermez la porte.

4. Sélectionnez BBQ .

5. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée (de 140 °F/60 °C à 540 °F/280 °C).

6. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction BBQ.



REMARQUES

- Comme pour les fonctions de cuisson normales, vous pouvez ignorer le préchauffage et programmer une cuisson minutée et différée.

7. Après le préchauffage, ouvrez la porte et placez les aliments à cuire sur l'accessoire.
 8. Fermez la porte.
- Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

AIRFRY




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



REMARQUES

- Veuillez vous référer aux instructions et recommandations d'utilisation décrites dans la documentation de l'accessoire.

1. Sélectionnez AIRFRY .
2. Tournez le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée (de 395 °F/200 °C à 540 °F/280 °C).

3. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction AIRFRY.

REMARQUES

- Comme pour les fonctions de cuisson normales, vous pouvez ignorer le préchauffage et programmer une cuisson minutée et différée.
4. Lorsque le préchauffage est terminé, ouvrez la porte et insérez l'accessoire AIRFRY avec les aliments à cuire dans la cavité du four.
5. Fermez la porte.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

SABBAT



Fonction qui vous permet de cuire des aliments tout en respectant les dispositions du jour de repos juif.


REMARQUES

Cette fonction permet de faire fonctionner l'appareil de manière particulière :

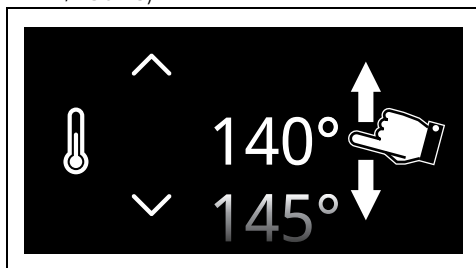
- Il est possible de régler la durée de la fonction Sabbat.
- La durée de la fonction Sabbat peut être comprise entre un minimum de 1 minute et un maximum de 73 heures et 59 minutes.
- Aucun préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson que vous pouvez sélectionner est comprise entre 140 °F/60 °C et 540 °F/280 °C.
- La lampe du four reste éteinte. Toute action telle que l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle n'active pas l'éclairage.
- Le ventilateur intérieur reste éteint.
- Avertisseurs sonores désactivés.

1. Ouvrez la porte.
2. Placez le plat dans la cavité du four.
3. Fermez la porte.


4. Sélectionnez SABBAT .


5. Touchez le bouton TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.

6. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température (de 140 °F/60 °C à 540 °F/280 °C).




7. Appuyez sur le bouton CONFIRMER


-  pour confirmer la température sélectionnée.

8. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction Sabbat.

Pour arrêter la fonction :

- Touchez le bouton ACCUEIL  pendant environ 3 secondes.

Alternativement

- Touchez le bouton ON-OFF  pendant environ 3 secondes (l'affichage revient à l'écran de la fonction).

En cas de panne d'électricité

Après une coupure de courant, l'appareil reprend automatiquement l'écran avec les consignes de la fonction Sabbat. Le processus de cuisson est interrompu et ne peut pas être relancé.



Paramètres



REMARQUES

- En cas de coupure de courant temporaire, tous les paramètres personnels restent mémorisés.

Ce menu permet de définir la configuration du produit.


- Appuyez sur le bouton PARAMÈTRES  dans « principal » (à droite dans la zone inférieure .

Langue



REMARQUES

- Permet de sélectionner la langue qui s'affiche à l'écran.

1. Sélectionnez  Langue.
2. Faites défiler les langues disponibles pour sélectionner la langue souhaitée.
3. Appuyez sur le bouton



CONFIRMER  pour confirmer la langue sélectionnée.

Verrouillage des commandes




REMARQUES

- Permet à l'appareil de verrouiller automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans intervention de l'utilisateur.

1. Sélectionnez  Verrouillage des commandes.
2. Sélectionnez Oui.
3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour activer le mode Verrouillage des commandes.



REMARQUES

- Pendant le fonctionnement normal, il est signalé par  l'allumage du témoin lumineux dans la zone d'information **1**.

Pour désactiver temporairement le verrouillage pendant la cuisson :

4. Touchez l'une des valeurs que vous souhaitez modifier.

Un message s'affiche pour indiquer comment désactiver temporairement le mode de verrouillage des contrôles.

Appuyez sur l'icône pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage des commandes.






5. Touchez l'icône  pendant 3 secondes.

Mode salle d'exposition (pour les salles d'exposition uniquement)



REMARQUES

- Ce mode désactive tous les éléments chauffants de l'appareil, tout en laissant le panneau de commande actif.
- Pendant le fonctionnement normal, il est signalé par  l'allumage du témoin lumineux dans la zone d'information **1**.
- Pour utiliser l'appareil normalement, réglez ce mode sur Off.



1. Sélectionnez  Salle d'exposition.
2. Sélectionnez On (Activé).
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer le mode salle d'exposition.

Son





REMARQUES

- Chaque fois que vous appuyez sur l'un des symboles de l'écran, l'appareil émet un signal sonore. Ce réglage désactive ces sons.

1. Sélectionnez  Son.
2. Sélectionnez Off (Désactivé).
3. Touchez la touche CONFIRMER  pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'écran.



REMARQUES



- Ce mode permet à l'appareil de maintenir les aliments cuits au chaud (à basse température) après la fin d'un cycle de cuisson dont la durée a été programmée (si celui-ci n'est pas interrompu manuellement), sans altérer le goût et les arômes obtenus pendant la cuisson.
- La fonction de maintien au chaud est activée 5 minutes après la fin de la cuisson, ce qui est signalé par une série de bips (voir fin de la cuisson ou de la fonction).
- La température de la fonction de maintien au chaud est réglée sur 180 °F/80 °C.

1. Sélectionnez  MAINT. CHAUD.
2. Sélectionnez On (Activé).
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer le mode de maintien au chaud.

Éclairage écologique

REMARQUES

- Pour une plus grande économie d'énergie, les lumières à l'intérieur de la cavité du four sont automatiquement désactivées environ une minute après le début de la cuisson ou après l'ouverture de la porte.
- Pour empêcher l'appareil de désactiver automatiquement la lumière après environ une minute, réglez ce mode sur « Off ».
- Une commande manuelle de mise en marche et d'arrêt est toujours disponible. Appuyez sur le symbole , lorsqu'il est disponible, pour activer manuellement l'éclairage du four ou le symbole  pour le désactiver.
- La fonction d'éclairage écologique est réglée en usine sur « On ».

1. Sélectionnez  Éclairage écologique.
2. Sélectionnez On (Activé).
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer le mode Éclairage écologique.

REMARQUES

- Affiche l'heure courante en format numérique.
- En cas de coupure de courant temporaire, la version numérique reste activée.

1. Sélectionnez  Horloge numérique.
2. Sélectionnez On (Activé).
Appuyez sur le bouton CONFIRMER


 pour activer le mode Horloge digitale.



Mode Démo (pour les salles d'exposition uniquement)

REMARQUES

- Comme pour le mode Salle d'exposition, lorsque ce mode est activé, après une certaine période d'inactivité, une présentation des différents écrans qui illustrent le potentiel de l'appareil est affichée sur l'écran.
- Pour utiliser l'appareil normalement, réglez ce mode sur Off.



1. Sélectionnez  le Mode démo.
2. Sélectionnez On (Activé).
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer le mode démo.

Temps de veille



REMARQUES

- Permet d'activer ou de désactiver l'affichage de l'horloge lorsque le four est éteint.
- La fonction « Affichage de l'heure » est réglée en usine sur Off.
- Si la fonction « Affichage de l'heure » est activée, l'appareil en veille affiche l'heure en cours avec une faible luminosité à l'écran.
- La fonction « Affichage de l'heure » réglée sur « ON » (activé) entraîne une consommation d'énergie plus élevée de l'appareil en mode veille.



1. Sélectionnez  Affichage de l'heure.
2. Sélectionnez On (Activé).
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer l'affichage de l'heure.

Unité de poids



REMARQUES

- Permet de régler l'unité de mesure pour afficher la valeur du poids en onces (oz) ou en kilogrammes (kg).
- La fonction d'unité de poids est réglée en usine sur onces.



1. Sélectionnez  Unité de poids.
2. Sélectionnez oz ou kg.
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer l'unité de poids souhaitée.

Format de l'horloge



REMARQUES

- Active/désactive l'affichage de l'horloge au format 12 ou 24 heures.
- La fonction de format d'horloge est réglée en usine sur 12 h.



1. Sélectionnez  Format de l'horloge.
2. Sélectionnez 12 ou 24 h.
3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour activer le format d'horloge souhaité.

Unités de température



REMARQUES

- Permet de régler l'unité de température en degrés Fahrenheit (°F) ou en degrés Celsius (°C).
- La fonction d'unité de température est réglée en usine sur °F.



1. Sélectionnez  Unités de température.
2. Sélectionnez °F ou °C.
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer l'unité de température souhaitée.

Luminosité de l'écran



REMARQUES

- Cette fonction permet de sélectionner le niveau de luminosité de l'écran.
- La fonction de luminosité de l'écran est réglée en usine sur le niveau élevé (High).





1. Sélectionnez  Luminosité de l'écran.
2. Sélectionnez l'une des options suivantes : Élevé-Moyen-Faible (High-Medium-Low).
3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer la sélection.

Rétablir les paramètres



REMARQUES

- Cette opération rétablit tous les paramètres d'usine d'origine.

4. Appuyez sur le bouton RÉINITIALISATION D'USINE  dans « menu des réglages »  (au centre dans la zone inférieure ).
5. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer la sélection.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Nettoyage de la surface

Pour maintenir les surfaces, vous devez les nettoyer régulièrement après chaque utilisation une fois qu'ils ont refroidi.

Nettoyage ordinaire quotidien

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

Versez du 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

N'utilisez pas d'éponges en acier ni de racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez des produits normaux non abrasifs et éventuellement, un outil en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Ne laissez pas de résidus d'aliments sucrés (tels que de la confiture) sécher à l'intérieur du four. Si vous les laissez sécher trop longtemps à l'intérieur du four, ils pourraient endommager le revêtement en émail du four.

Nettoyage de la cavité du four

Pour bien entretenir l'intérieur du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser des aliments séchés à l'intérieur du four, car cela pourrait endommager la surface de l'émail.

Avant de procéder au nettoyage, retirez toutes les pièces amovibles.

Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de retirer :

- la porte ;
- les supports des lèchefrites/grilles;

**REMARQUES**

- Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiquement adaptés, il est recommandé de chauffer le four à sa température maximale pendant 15 à 20 minutes, afin d'éliminer tout résidu.

Séchage

La cuisson d'aliments génère de l'humidité à l'intérieur de l'appareil. C'est un phénomène normal et qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil en aucune façon.

Chaque fois que vous terminez la cuisson :

1. Laissez l'appareil refroidir;
2. Enlevez toute saleté de l'intérieur de l'appareil.
3. Séchez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux.
4. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit complètement sec.

Nettoyage de la sonde (certains modèles uniquement)

Après utilisation, la sonde de température doit être nettoyée une fois qu'elle a refroidi. Nettoyez l'extrémité de la sonde de température (partie métallique) avec de l'eau, du liquide vaisselle neutre et une éponge douce. Nettoyez le reste à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau.

Ne le lavez pas au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager les composants électriques de la prise.

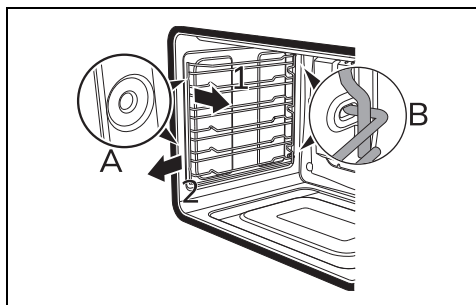
Séchez soigneusement après le nettoyage.

Retrait du support des grilles/lèchefrites

Le retrait du support de grille/lèchefrite facilite le nettoyage des parois du four.

Pour supprimer les cadres du support de grille/lèchefrite :

1. Tirez le cadre vers l'intérieur de la cavité du four pour le dégager de la rainure A.
2. Faites glisser le cadre hors des fentes situées à l'arrière B.



Une fois le nettoyage terminé, répétez les procédures ci-dessus pour remettre le cadre de support pour grilles/lèchefrites en place.

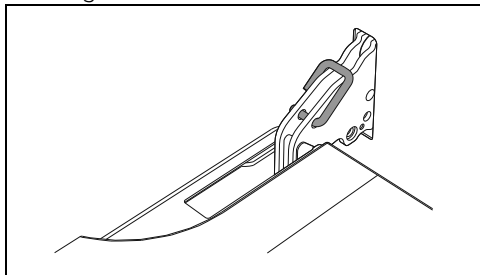
Nettoyage de la porte

Retrait de la porte

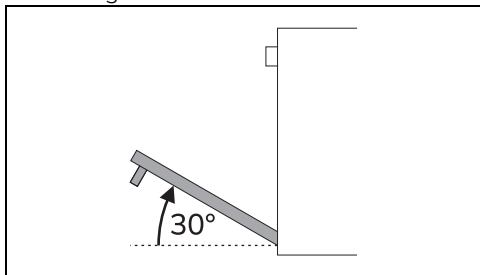
Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de retirer la porte et de la placer sur un torchon.

Pour démonter la porte, procédez comme suit :

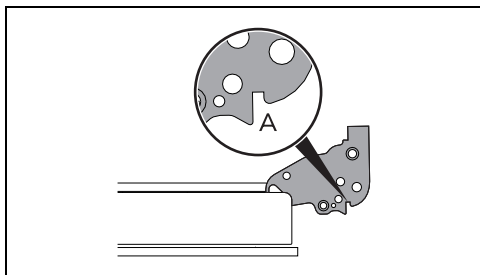
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières, comme illustré sur la figure.



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



3. Pour remettre la porte en place, insérez les charnières dans les fentes du four, en veillant à ce que les sections rainurées A s'insèrent bien dans les fentes.



4. Abaissez la porte et, une fois qu'elle est en place, retirez les goupilles des trous des charnières.

Nettoyage du vitrage de la porte

La vitre de la porte doit toujours être parfaitement propre. Utiliser du papier

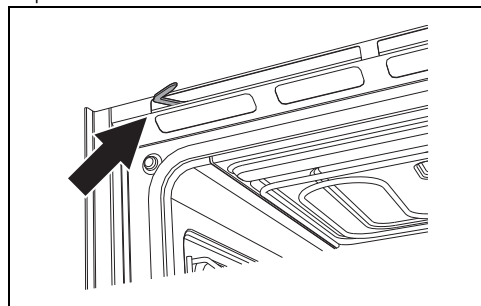
absorbant. S'il y a des taches difficiles à nettoyer, utilisez une éponge humide et un détergent doux.

Désactivation manuelle du levier de verrouillage des portes (sur certains modèles uniquement)

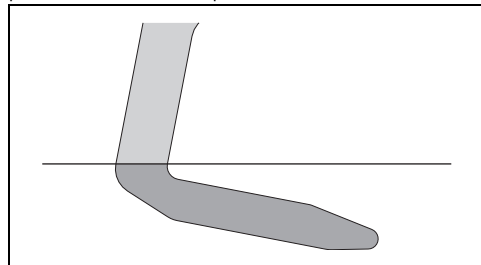
AVERTISSEMENT

- Les opérations suivantes doivent toujours être effectuées lorsque l'appareil est froid et éteint.
- N'essayez jamais de débloquer manuellement le levier de verrouillage de la porte pendant la fonction AUTONETTOYANT.
- Suivez les instructions ci-dessous. Risque d'endommagement de la serrure et de la vitre de la porte.

Le levier de verrouillage de la porte se trouve dans la première fente à gauche, sous le panneau de commande, en haut de la partie frontale du four.

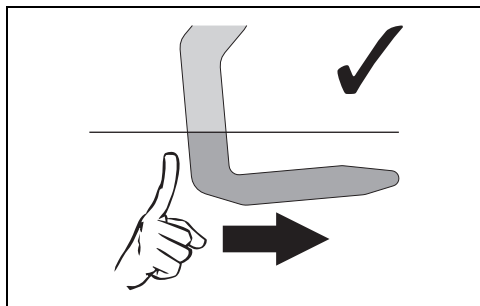


Lors des opérations de nettoyage standard, le mécanisme de verrouillage de la porte peut être actionné par inadvertance.



Levier de verrouillage de la porte activé (vu du dessus)

1. Déplacez le levier de verrouillage de la porte vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.

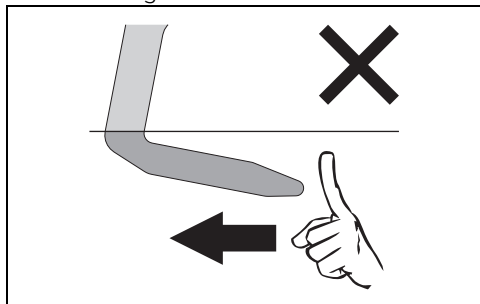


(vu d'en haut)

2. Relâchez doucement le levier de verrouillage de la porte.

Le ressort du mécanisme ramène le levier de verrouillage de la porte en position désactivée.

Pour éviter d'endommager le mécanisme, n'essayez jamais de désactiver le levier de verrouillage de la porte en le poussant de force vers la gauche.



(vu d'en haut)

AUTONETTOYANT

AVERTISSEMENT

REMARQUES

- La fonction AUTONETTOYANT est une procédure de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce processus permet de nettoyer très facilement l'intérieur du four.

Étapes préliminaires

Avant de démarrer la fonction AUTONETTOYANT :

- Nettoyez la vitre intérieure en suivant les instructions de nettoyage habituelles.
- Retirez tous les résidus de nourriture et

gros renversements des opérations de cuisson précédentes de l'intérieur du four.

- Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
- Pour les incrustations tenaces vaporiser un produit de nettoyage du four sur la vitre (lire les avertissements figurant sur le produit) ; laisser pendant 60 minutes, puis rincer et sécher la vitre à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon en microfibre.
- Retirez la sonde de température (le cas échéant).
- Retirez les supports des grilles/lèche-frites.
- Fermez la porte.

Réglage de la fonction AUTONETTOYANT

1. Appuyez sur la touche AUTRES

FONCTIONS  dans le « menu principal » (dans la zone principale).

2. Sélectionnez AUTONETTOYANT 

3. Appuyez sur le bouton

AUTONETTOYANT  situé à droite de l'écran du panneau frontal.

4. Les durées de cycle disponibles pour la fonction AUTONETTOYANT s'affichent, sélectionnez la durée en tenant compte de la saleté présente.


REMARQUES


Durées de cycle disponibles la fonction AUTONETTOYANT :

- Légèrement sale : 2:00
- Moyennement sale : 2:30
- Très sale : 3:00

L'écran affiche la consigne de retirer tous les accessoires de la cavité du four avant de lancer la fonction.

REMARQUES

- Il n'est pas possible de lancer le cycle AUTONETTOYANT si la sonde de température (si disponible) est branchée et que l'icône  clignote.

À la droite de l'icône , la durée sélectionnée pour la fonction


AUTONETTOYANT (en haut) et l'heure de fin prévue de la fonction (en bas) sont affichées.

5. Appuyez sur le bouton PLAY STOP

**PLAY
STOP**

situé à droite de l'écran du panneau frontal pour lancer la fonction AUTONETTOYANT.

Environ 1 minute après le démarrage de la fonction AUTONETTOYANT, le témoin

lumineux  (dans la zone inférieure **3**) s'allume pour indiquer que la porte est verrouillée par un dispositif qui empêche son ouverture.



REMARQUES

- N'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque vous démarrez la fonction AUTONETTOYANT. Suivez les précautions décrites dans ce chapitre.
- Il n'est pas possible de sélectionner une fonction une fois que le dispositif de verrouillage de la porte a été activé.
- En cas de dysfonctionnement du verrouillage de la porte, le message « Erreur 4 » s'affiche. Essayez d'éteindre et de rallumer l'appareil ou contactez le service clientèle.

À la fin de la fonction, l'appareil émet un signal sonore et l'écran revient au menu principal.




REMARQUES

- La porte est verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur de la cavité du four revienne à un niveau sûr.
- Pendant la fonction AUTONETTOYANT, les ventilateurs produisent un niveau de bruit plus intense en raison d'une vitesse de rotation plus élevée. Il s'agit d'une opération tout à fait normale, destinée à assurer une dispersion plus efficace de la chaleur. À la fin de la fonction AUTONETTOYANT, les ventilateurs continueront de fonctionner assez longtemps pour éviter la surchauffe des parois des meubles voisins et du front du four.



REMARQUES

- Au cours de la première fonction AUTONETTOYANT, des odeurs désagréables peuvent apparaître en raison de l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal qui disparaît après la première fonction AUTONETTOYANT.
- Si la fonction AUTONETTOYANT donne des résultats insatisfaisants avec une durée minimale, il est recommandé de régler une durée plus longue pour les cycles de nettoyage suivants.
- Si vous attendez de nombreuses secondes lorsque AUTONETTOYANT démarre, vous devez répéter l'opération.
- Il n'est pas possible de sélectionner une fonction une fois que le dispositif de verrouillage de la porte a été activé. Il est toutefois possible d'éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton  ON-OFF.

Fin de la fonction AUTONETTOYANT

Lorsque la température à l'intérieur de la cavité du four est tombée à un niveau sûr et que le verrouillage de la porte a été désactivé, ouvrez la porte et ramassez les dépôts s'y trouvant à l'aide d'un chiffon en microfibrilles humide.



REMARQUES

- Il est recommandé de porter des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.
- Nous recommandons de retirer la porte pour faciliter le nettoyage manuel des pièces qu'il est difficile d'atteindre.

Entretien extraordinaire

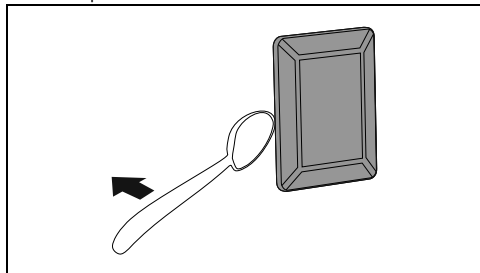
Remplacement de l'ampoule du four



AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil.
 - Portez des gants de protection.
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur de la cavité du four.
 2. Retirez les supports des lèchefrites/grilles.

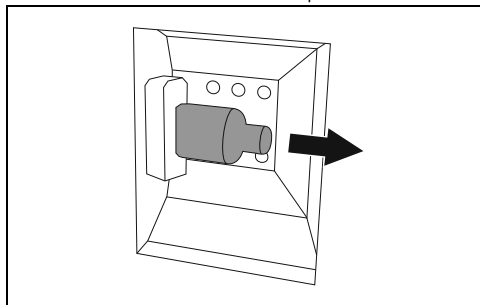
3. Utiliser un outil (par exemple une cuillère) pour retirer le couvercle de l'ampoule.



REMARQUES

- Faites attention à ne pas rayer l'émail des parois du four.

4. Desserrez et retirez l'ampoule.

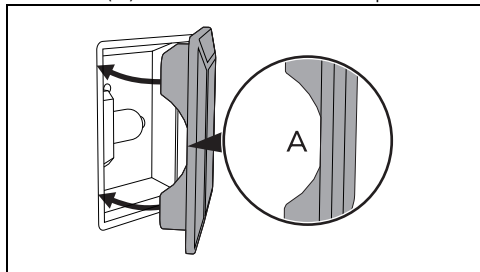


REMARQUES

- Ne touchez pas à l'ampoule halogène avec les doigts; couvrez-la avec un chiffon isolant.

5. Remplacez l'ampoule par une autre similaire (40 W).

6. Remettez le couvercle en place. Assurez-vous que la partie moulée du verre (A) est orientée face à la porte.



7. Appuyez fermement sur le couvercle pour qu'il adhère fermement au porte-ampoule.

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint du four doit être souple et élastique.

- Pour garder les joints propres, utiliser une éponge non abrasive et de l'eau tiède.

Que faire si...

L'écran du four demeure complètement éteint :

- Vérifiez la source d'alimentation au secteur.
- Vérifiez si les disjoncteurs situés en amont de la ligne d'alimentation de l'appareil sont en position « ON ».

L'appareil ne chauffe pas :

- Vérifiez si les options « Salle d'exposition (pour les salles d'exposition uniquement) » ou « Mode démo (pour les salles d'exposition uniquement) » ont été paramétrées (voir la section « Paramètres » pour plus d'informations).

Les commandes ne fonctionnent pas :

- Vérifiez si le mode « Verrouillage des commandes » a été activé (pour plus de détails, voir la section « Paramètres »).

Après le cycle de nettoyage automatique (AUTONETTOYANT), aucune fonction ne peut être sélectionnée :

- Vérifiez si le verrouillage de la porte est désactivé. Si tel n'est pas le cas, le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui ne permet pas de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Ceci est dû au fait que la température à l'intérieur du four est encore trop élevée pour permettre une quelconque cuisson.