

Sommaire

1 Avertissements	88
1.1 Avertissements généraux de sécurité	88
1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes	89
1.3 Responsabilité du fabricant	91
1.4 But de l'appareil	91
1.5 Plaque d'identification	91
1.6 Élimination	91
1.7 Ce manuel d'utilisation	92
1.8 Comment lire le manuel d'utilisation	92
2 Description	93
2.1 Description générale	93
2.2 Panneau de commandes	94
2.3 Autres parties	95
2.4 Micro-ondes	95
2.5 Accessoires disponibles	96
3 Utilisation	97
3.1 Avertissements	97
3.2 Première utilisation	99
3.3 Utilisation des accessoires	99
3.4 Utilisation du four	100
3.5 Fonctions de cuisson	102
3.6 Fonctions spéciales et programmes automatiques	112
3.7 Menu secondaire	118
4 Nettoyage et entretien	120
4.1 Avertissements	120
4.2 Nettoyage des surfaces	120
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	120
4.4 Taches d'aliments ou résidus	121
4.5 Nettoyage des vitres de la porte	121
4.6 Nettoyage de l'intérieur du four	121
4.7 Vapor Clean : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)	123
5 Installation	126
5.1 Branchement électrique	126
5.2 Remplacement du câble	126
5.3 Positionnement	127

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



1 Avertissements

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

LISEZ-LES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES POUR TOUTE EXIGENCE FUTURE.

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- **ATTENTION** : Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, n'utilisez pas le four tant que la réparation n'a pas été effectuée par du personnel compétent.
- **ATTENTION** : Il est dangereux pour tous, à l'exception du personnel préposé, d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le démontage d'un couvercle quelconque de protection contre l'exposition aux micro-ondes.
- **ATTENTION** : Ne réchauffez pas les liquides et d'autres aliments dans des récipients scellés car ils risquent d'exploser.
- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez-le du secteur et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou



ustensiles) dans les fentes.

- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

Domages subis par l'appareil

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

1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes

- Contrôlez constamment l'appareil au cours de la cuisson d'aliments à l'intérieur de récipients en plastique ou en papier.



Utilisation impropre
Risque d'explosion



- En utilisant les micro-ondes pour chauffer ou réchauffer les liquides, un retard peut se vérifier au cours du processus d'ébullition ; la température d'ébullition est atteinte sans la formation des bulles habituelles. Le retard au cours du processus d'ébullition peut provoquer une explosion à l'intérieur du four ou bien des fuites de liquides bouillant peuvent se produire durant la phase d'extraction du récipient. Pour éviter ces dangers, il faut toujours ajouter la tige d'ébullition fournie (ou une cuiller en plastique résistant à la chaleur) dans le récipient au cours de la phase de chauffage.
- Utilisez exclusivement les micro-ondes pour la préparation



Avertissements

- d'aliments destinés à la consommation. Tout autre utilisation est formellement interdite (ex. sécher des vêtements, chauffer des pantoufles, des éponges, des chiffons humides ou autre, déshydrater les aliments), et peut présenter un risque de blessures ou d'incendie.
- Nettoyez constamment l'appareil et éliminez les éventuels résidus d'aliments.
 - Ne séchez pas les aliments aux micro-ondes.
 - N'utilisez pas les micro-ondes pour réchauffer ou frire dans l'huile.
 - N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.
 - Ne réchauffez pas les aliments pour bébés dans des récipients fermés. Enlevez le couvercle ou la tétine (en cas de biberon). Au terme de la cuisson, vérifiez toujours la température de la préparation qui ne doit pas être trop élevée. Mélangez ou agitez le contenu pour obtenir une température homogène et éviter les brûlures.
 - Ne chauffez pas les œufs dans leur coquille ni les œufs durs entiers, car ils risquent d'exploser même après l'opération de réchauffage.
 - Avant de cuire les aliments avec une peau ou une pelure dure (ex. les pommes de terre, les pommes), il faut percer cette dernière.
 - Ne réchauffez pas des aliments contenus dans des emballages alimentaires.
 - N'utilisez pas les fonctions des micro-ondes lorsque le compartiment est vide.
 - Utilisez de la vaisselle ou des ustensiles compatibles avec les micro-ondes.
 - N'utilisez pas de barquettes en aluminium pour cuire les aliments.
 - N'utilisez pas de vaisselle avec des décorations métalliques (finitions en or, en argent).
 - L'appareil fonctionne sur la bande de fréquence ISM de 2,4 Ghz.
 - Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, l'appareil appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).
 - Cet appareil est conforme aux normes et aux directives en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. On recommande toutefois aux porteurs de pacemaker de



respecter une distance minimale de 20-30 cm entre le four à micro-ondes en fonction et le pacemaker. Consultez le producteur du pacemaker pour de plus amples renseignements.

1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

1.4 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre. Il ne peut pas être utilisé :
 - dans la zone de la cuisine pour les employés de magasins, dans les bureaux et dans des milieux professionnels.
 - dans les fermes/agritourismes.
 - chez les clients des hôtels, des motels et des résidences.
 - dans les bed and breakfast.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisations externes ou des systèmes de commande à distance.

1.5 Plaque d'identification

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

1.6 Élimination



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



Tension électrique Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche (si présente).
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.



Avertissements

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

1.7 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.8 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



Informations pour le technicien qualifié : installation, mise en fonction et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

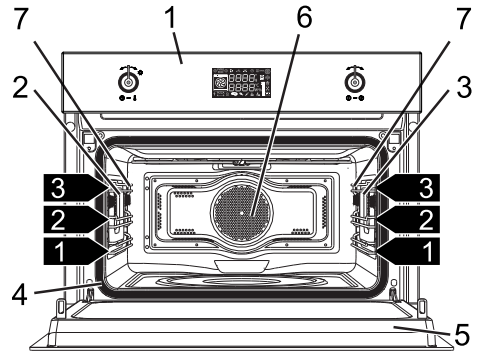
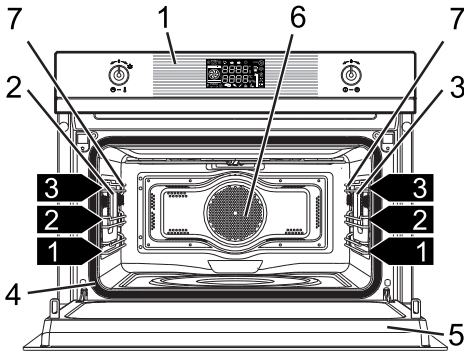
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.

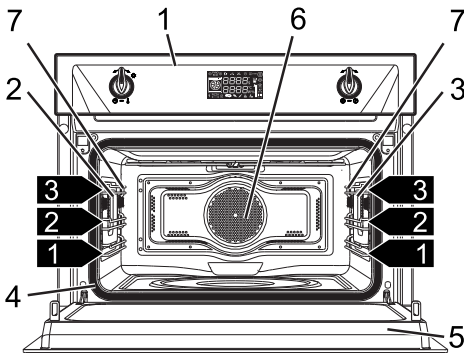


2 Description

2.1 Description générale



FR



1 Panneau de commandes

2 Lumière de gauche

3 Lumière de droite (sur certains modèles uniquement)

4 Joint

5 Porte

6 Turbine du four

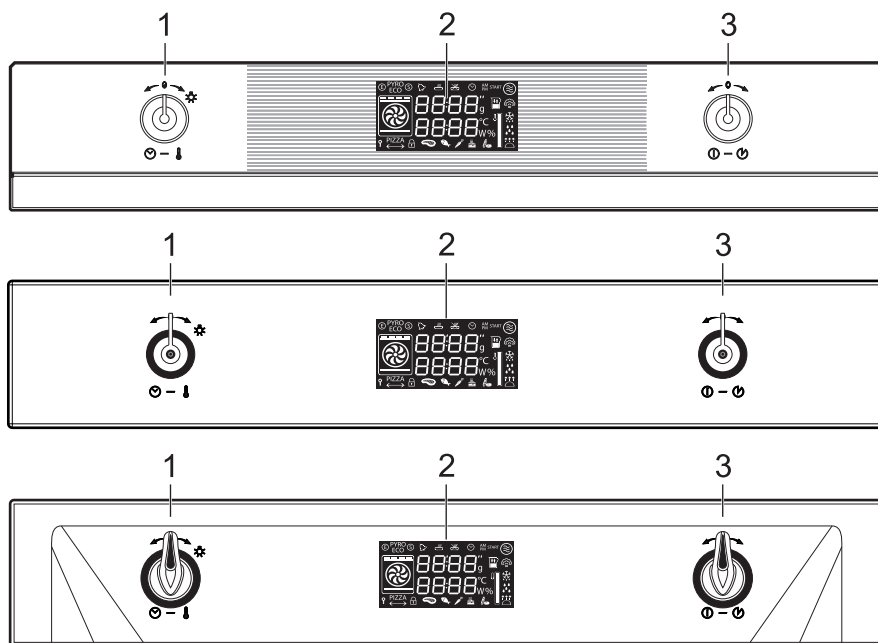
7 Glissières de support pour grilles et lèche-frite

1,2,3... Plaque de la glissière



Description

2.2 Panneau de commandes



Manette de la température (1)

Cette manette permet de sélectionner :

- la puissance des micro-ondes,
- la température de cuisson,
- la durée d'une fonction,
- des cuissons programmées,
- l'heure actuelle,
- l'allumage ou l'extinction de la lampe à l'intérieur de l'appareil.

Afficheur (2)

Il affiche l'heure actuelle, la fonction, la puissance et la température de cuisson sélectionnées ainsi que le temps éventuellement attribué.

Manette des fonctions (3)

Cette manette permet de :

- allumer/éteindre l'appareil,
- sélectionner une fonction,
- lancer ou arrêter temporairement une fonction.



2.3 Autres parties

Plaques de positionnement

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

Turbine de refroidissement

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

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

Éclairage interne

L'éclairage interne du four se met en marche lorsqu'on ouvre la porte ou quand on sélectionne une fonction quelconque. Pour économiser l'énergie, la lumière reste allumée pendant une minute à chaque début de cuisson (cette fonction peut être désactivée par l'intermédiaire du menu secondaire).

Tournez brièvement la manette de la température à droite pour activer ou désactiver manuellement l'éclairage interne.

2.4 Micro-ondes

L'appareil est équipé d'un générateur de micro-ondes appelé magnétron. Les micro-ondes générées sont uniformément introduites dans la chambre de cuisson pour atteindre les aliments et les réchauffer. Le processus de réchauffage est généré par le frottement des molécules contenues dans les aliments (essentiellement les molécules d'eau), générant ainsi de la chaleur.

La chaleur générée directement à l'intérieur des aliments permet de décongeler, de réchauffer ou de cuire plus rapidement qu'avec une cuisson conventionnelle.

L'utilisation de récipients indiqués pour la cuisson au micro-ondes permet aux ondes d'atteindre les aliments de façon plus uniforme (voir Matériaux compatibles avec les micro-ondes).



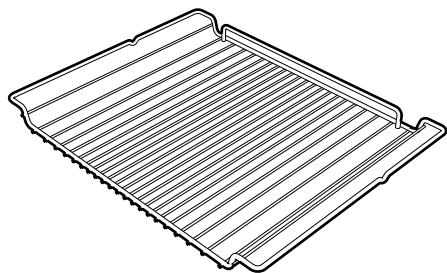
Description

2.5 Accessoires disponibles



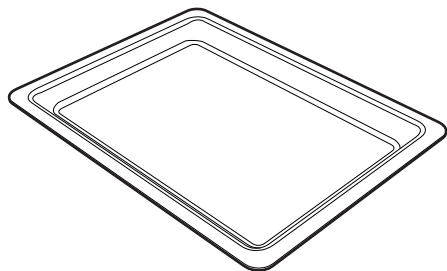
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



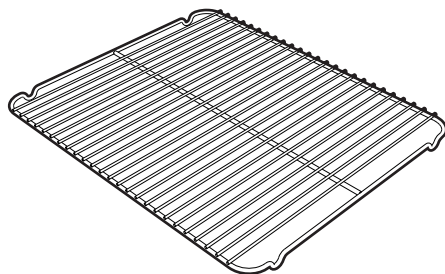
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite en verre



Utile pour tout type de cuisson, elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Grille pour lèche-frite



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

Tige d'ébullition



Utilisez-la dans un récipient au cours du réchauffage des liquides ; elle sert à éviter le retard du processus d'ébullition.



Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



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

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



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

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



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces émaillées

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



Utilisation

Matériaux compatibles avec les micro-ondes

En général, les matériaux utilisés pour la cuisson aux micro-ondes doivent pouvoir être traversés pour permettre aux micro-ondes d'atteindre les aliments.

Le tableau suivant indique les matériaux compatibles et incompatibles :

À UTILISER

Verre*

- Vaisselle en Pyrex
- Verres
- Pots en verre

Enlevez toujours les couvercles.

Porcelaine

Terre-cuite

Plastique*

- Récipients
- Pellicule en plastique

Uniquement s'ils sont compatibles avec les micro-ondes. Les pellicules ne doivent pas se trouver au contact des aliments.

*Uniquement s'ils résistent à la chaleur

À NE PAS UTILISER

Métal

- Feuilles d'aluminium
- Plats en aluminium
- Assiettes
- Outils en métal
- Ficelles pour sachets de surgélation

Ils peuvent produire des arcs ou des étincelles.

Bois

Verres en cristal

Papier

Danger d'incendie

Récipients en polystyrène expansé

Danger de contamination des aliments.

*Uniquement s'ils résistent à la chaleur



La vaisselle doit être dépourvue de décorations métalliques.

Test de la vaisselle



Pour ce test uniquement on peut utiliser la fonction micro-ondes sans introduire d'aliments.

Pour vérifier si la vaisselle est compatible avec la cuisson aux micro-ondes, on peut effectuer un simple test :

1. Sortez tous les accessoires du compartiment du four.
2. Placez la vaisselle à tester sur la sole.
3. Sélectionnez la fonction de micro-ondes au niveau maximum de puissance (ex. 1000 W).
4. Sélectionnez une durée de cuisson de 30 secondes.
5. Démarrez la cuisson.



Vaisselle non compatible Risque de dommages à l'appareil

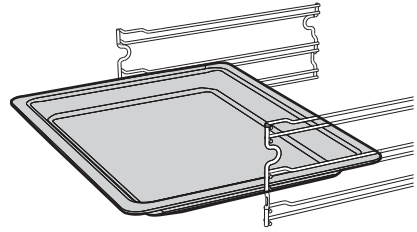
- Interrompez immédiatement le test si l'on constate des étincelles ou un crépitement émis par la vaisselle. Dans ce cas, la vaisselle n'est pas indiquée pour la cuisson aux micro-ondes.

6. À la fin du test, la vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude, elle n'est pas indiquée pour la cuisson aux micro-ondes.



3.2 Première utilisation

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



**Haute température
Risque de brûlures**

- Durant le fonctionnement aux micro-ondes, la grille peut devenir très chaude. Utilisez des gants thermiques pour la manipulation.



Pour le premier réchauffage, utilisez une fonction traditionnelle et non une fonction micro-ondes.



Introduisez complètement les grilles et les lèche-frites dans le four jusqu'à l'arrêt.



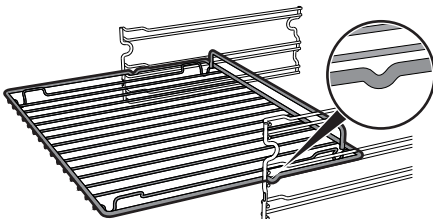
Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèche-frites

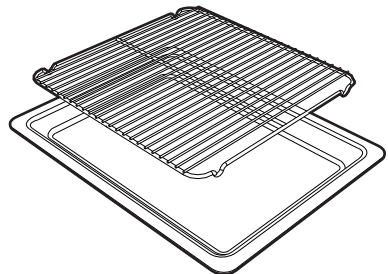
Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

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



Grille pour lèche-frite

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





Utilisation

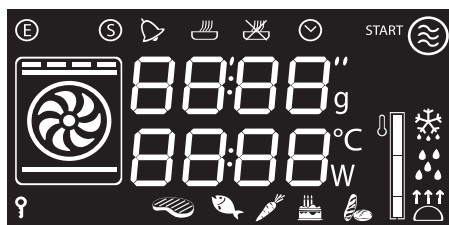
Tige d'ébullition










Durant l'utilisation des micro-ondes pour chauffer ou réchauffer les liquides, un retard peut se vérifier au cours du processus d'ébullition ; pour éviter ce phénomène, introduisez la tige d'ébullition fournie (ou une cuiller en plastique résistant à la chaleur) dans le récipient au cours de la phase de réchauffage.



3.4 Utilisation du four

Afficheur



-  Voyant horloge
-  Voyant temporisateur minuteur
-  Voyant cuisson temporisée avec démarrage différé
-  Voyant cuisson temporisée
-  Voyant verrouillage enfants
-  Voyant Show Room
-  Voyant eco logic
-  Voyant micro-ondes
-  Niveau de température atteint



Utilisation impropre Danger d'explosion/brûlure

- Pour éviter le danger d'une explosion à l'intérieur de l'appareil ou une fuite inattendue de liquide bouillant, ajoutez toujours la tige d'ébullition immergée dans le liquide qui est en train de chauffer.




Haute température Risque d'endommagement de l'accessoire

- Utilisez la tige d'ébullition exclusivement avec les fonctions Micro-ondes. N'utilisez jamais la tige avec les fonctions combinées ou traditionnelles.



Conditions de fonctionnement

Stand-by : Quand aucune fonction n'est sélectionnée, l'afficheur indique l'heure et le symbole .



ON: Lorsqu'on a démarré une fonction quelconque, l'afficheur indique les paramètres sélectionnés pour la température, la durée, la puissance des micro-ondes et la température atteinte.



Chaque pression sur la manette de la température durant une fonction permet de faire avancer cycliquement l'état des paramètres dans l'ordre suivant.

Dans tout état, il est possible de modifier la valeur en tournant la manette de la température à droite ou à gauche.

Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

Si une fonction micro-ondes est active :



1. Puissance des micro-ondes.
2. Durée fonction.

Si une fonction combinée est active :



1. Température.
2. Durée fonction.
3. Puissance des micro-ondes.

Si une fonction traditionnelle est active :



1. Température
2. Durée du temporisateur minuteur.
3. Durée fonction.
4. Durée cuisson programmée (si vous avez sélectionné une cuisson temporisée).
5. Affichage heure.



Utilisation

Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

1. Tournez la manette de la température pour régler l'heure affichée (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour régler les minutes (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
4. Appuyez sur la manette de la température pour terminer le réglage.

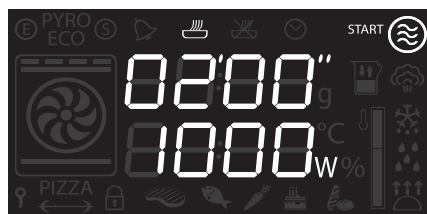



Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver. À partir de la position de stand-by, maintenez la manette de la température à droite ou à gauche jusqu'à ce que la valeur des heures clignote.

Il est impossible de modifier l'heure si le four est **ON**.

3.5 Fonctions de cuisson

Micro-ondes :



1. Avec la manette des fonctions, sélectionnez la fonction micro-ondes .
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la durée (max. 30 minutes).
4. Appuyez sur la manette de la température.
5. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de puissance de 100W à 1000W (voir Puissances micro-ondes).
6. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson aux micro-ondes.



La fonction de cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte. À la fermeture, appuyez sur la manette des fonctions pour reprendre la cuisson.



Appuyez sur la manette des fonctions pour arrêter temporairement la fonction de cuisson. Enfoncez-la de nouveau pour reprendre la cuisson.



7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique Stop.



Tournez la manette de la température pour sélectionner un autre temps de cuisson.

Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson.



Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.



Micro-ondes

En pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes permettent de cuisiner très rapidement et en économisant considérablement l'énergie. Elles sont indiquées pour cuire sans graisses, pour décongeler et réchauffer les aliments sans en modifier l'aspect d'origine ni l'arôme.

Puissances micro-ondes

On indique ci-après les puissances sélectionnables :

Puissance (W)	Utile pour
100	Décongeler les aliments
200	
300	
400	Cuire des viandes ou cuire délicatement
500	
600	
700	Réchauffer ou cuire des aliments
800	
900	
1000	Réchauffer des liquides

FR

Fonction QUICK START micro-ondes

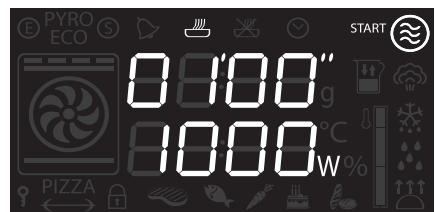


La fonction QUICK START permet d'activer rapidement les micro-ondes ; elle est utile pour réchauffer de petites quantités de liquides ou d'aliment.

1. À partir de l'état de stand-by, appuyez deux fois sur la manette des fonctions.



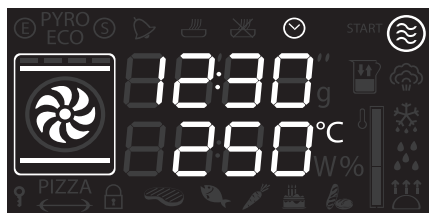
2. L'appareil démarre les micro-ondes avec les paramètres par défaut.





Utilisation

Combinées



La cuisson combinée est l'ensemble d'une cuisson traditionnelle associée aux micro-ondes. Ces fonctions sont indiquées par l'allumage du symbole d'une fonction traditionnelle et par l'icône de la fonction micro-ondes (🌀).

1. Avec la manette des fonctions, sélectionnez une fonction combinée (voir Afficheur).
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette pour régler la température.
4. Appuyez sur la manette de la température.
5. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la durée.
6. Appuyez sur la manette de la température.
7. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de puissance (de 100W à 700W).

8. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson combinée.



Le préchauffage n'a pas lieu pour le type de cuisson avec la fonction Micro-ondes+Gril, mais celle-ci est plus rapide.



Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

- N'utilisez pas les fonctions combinées pour chauffer ou faire bouillir des liquides.

Liste des fonctions combinées



Micro-ondes + Gril

Le gril permet de dorer parfaitement la surface des aliments. L'action des micro-ondes permet en revanche de cuisiner rapidement la partie interne des aliments.



Micro-ondes + Statique ventilé

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. L'action des micro-ondes permet en revanche de cuisiner rapidement la partie interne des aliments.



Micro-ondes + Circulaire

Pour une cuisson combinée avec la chaleur ventilée qui cuit rapidement les aliments, grâce à la circulation de l'air chaud et aux micro-ondes.



Fonctions de cuisson traditionnelles



1. Avec la manette des fonctions, sélectionnez une fonction de cuisson traditionnelle (voir Afficheur).
2. Si vous souhaitez modifier la température par défaut, enfoncez la manette de la température.
3. Tournez la manette pour régler la température.
4. Enfoncez la manette des fonctions pour démarrer la cuisson traditionnelle.

Liste des fonctions traditionnelles



Éco

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire, en mode ÉCO, est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.



Statique

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



Gril

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



Utilisation



Statique ventilé

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 3^{ème} niveau).



Gril ventilé

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



Sole ventilée

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



Chaleur tournante

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



Turbo

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



Phase de préchauffage

Avec les fonctions combinées et traditionnelles, la cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.

Cette phase est signalée par le clignotement du niveau atteint.



Au terme du préchauffage, le niveau atteint reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés. Avec certains fonctions combinées seulement l'appareil reste en attente d'une confirmation pour procéder à la cuisson ; dans ce cas, introduire le met et appuyer sur le bouton des fonctions pour continuer.



On peut interrompre une cuisson à tout moment en maintenant la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes.


Minuteur (cuissons traditionnelles uniquement)

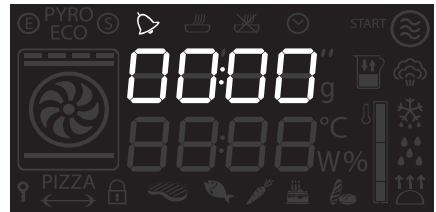




Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.



Le minuteur peut être activé en phase de cuisson et en état de stand-by de l'appareil.

1. Appuyez une fois sur la manette (2 fois si l'on est en phase de cuisson). Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le voyant  clignotant.



2. Tournez la manette pour sélectionner la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes le voyant  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. On peut sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le voyant  clignote.
4. Tournez la manette pour sélectionner un minuteur supplémentaire. Ou appuyez sur la manette de la température pour désactiver le signal sonore.




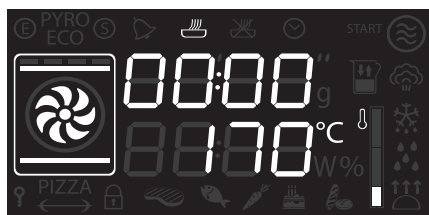
Utilisation

Cuisson temporisée (cuissons traditionnelles uniquement)

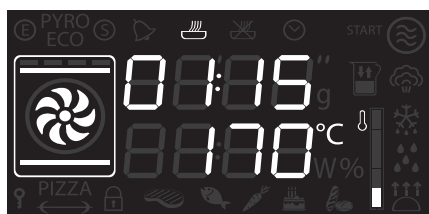
i On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.


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

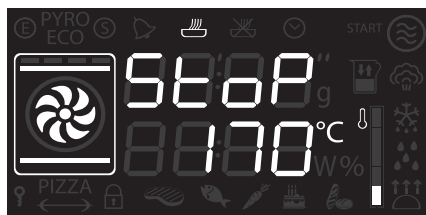
1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le voyant  clignotant.





2. Tournez la manette de la température à droite ou à gauche pour sélectionner la durée de cuisson de 00h01 à 12h59. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.




3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le voyant  cesse de clignoter et la cuisson temporisée démarre.
4. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message STOP et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de la température.



 Pour sélectionner une autre cuisson temporisée, tournez de nouveau la manette de la température à droite ou à gauche.



 Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez de nouveau sur la manette de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.

 Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.

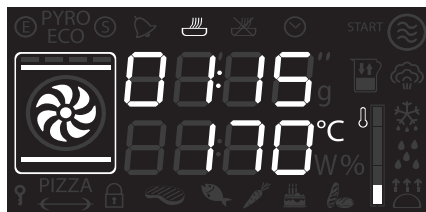


Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

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

1. Lorsque le voyant  est fixe et que l'appareil est en phase de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.


2. Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner la durée de cuisson de 00h01 à 12h59. Maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer rapidement.






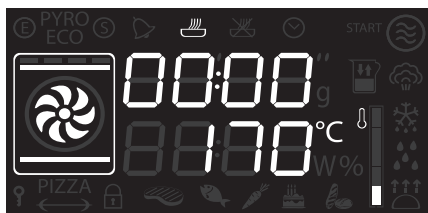
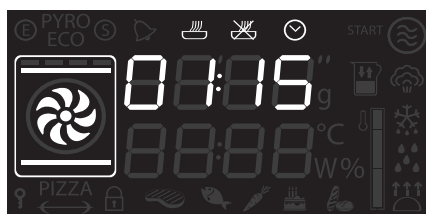
Cuisson programmée (cuissons traditionnelles uniquement)



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

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le voyant  clignotant.

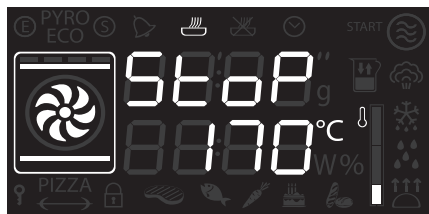
3. Appuyez une quatrième fois sur la manette de la température. Le voyant  clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'heure de fin de cuisson.
4. Au bout de quelques secondes les voyants  et  cessent de clignoter. L'appareil attend l'heure de départ sélectionnée.





Utilisation

5. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message STOP et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de la température.










Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



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

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

1. Quand les voyants  et  sont fixes et l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
3. Appuyez de nouveau sur la manette de la température. Le voyant  s'éteint et le voyant  commence à clignoter. L'afficheur montre l'horaire de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour différer l'heure de fin de cuisson.
5. Après quelques secondes les voyants  et  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprendra son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez de nouveau sur la manette de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.



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



Conseils pour la cuisson traditionnelle

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

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

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

Pour économiser l'énergie

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



3.6 Fonctions spéciales et programmes automatiques



Décongélation à temps



Décongélation au poids





i Cette fonction permet de décongeler les aliments avec la fonction micro-ondes en fonction d'un temps sélectionnable.

1. Enfourez l'aliment (voir Procédure « Turn »).
2. Avec la manette des fonctions, sélectionnez la fonction de décongélation à temps marquée du symbole  et .
3. Appuyez sur la manette de la température pour sélectionner la durée.
4. Tournez la manette pour modifier la valeur (de 5 secondes à 99 minutes).
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la décongélation.

i Cette fonction permet de décongeler les aliments avec la fonction micro-ondes en fonction du poids et du type d'aliments à décongeler.

1. Enfourez l'aliment (voir Procédure « Turn »).
2. Appuyez sur la manette des fonctions pour sélectionner la décongélation au poids indiquée par "dE00" et par les aliments éclairés.
3. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
4. Tournez la manette de la température pour sélectionner le poids (en grammes) de l'aliment à décongeler.
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres sélectionnés et commencer la décongélation.

 Si la durée de décongélation sélectionnée est supérieure à 5 minutes, il faudra retourner l'aliment à l'intérieur de la cavité pour un résultat optimal, voir : Procédure « Turn ».





 Pour un résultat optimal durant la phase de décongélation, il faudra tourner l'aliment à l'intérieur de la cavité, voir : Procédure « Turn ».

6. Stop s'affiche à la fin de l'opération.

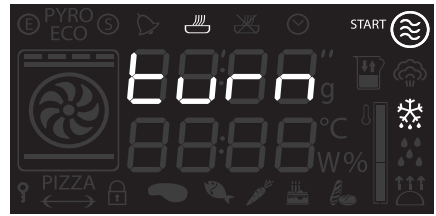
6. Stop s'affiche à la fin de l'opération.



Paramètres présélectionnés :

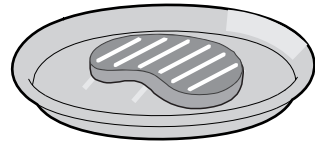
dE	Type	Poids (g)	Temps (min.)
01	 Viandes	500	20
02	 Poisson	400	17
03	 Fruit	300	15
04	 Pain	300	5

Procédure « Turn »

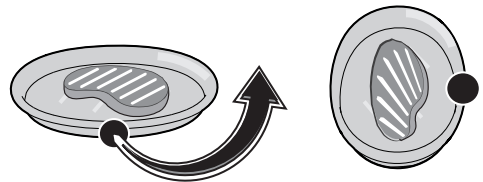


Pour une décongélation optimale, il est conseillé de retourner les aliments à l'intérieur de la cavité.

1. Enfourez l'aliment en le disposant parallèlement à la porte.



2. Lorsque l'appareil affiche « Turn », il faut retourner l'aliment.
3. Ouvrez la porte et tournez l'aliment de 90°.

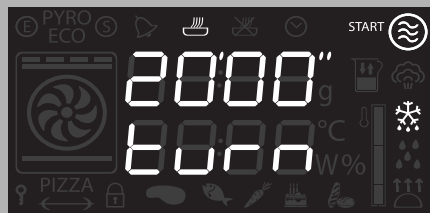




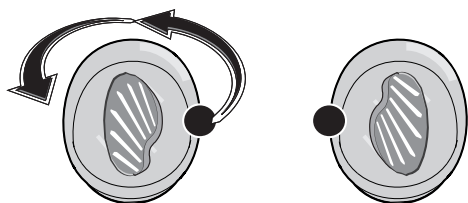
Utilisation



Si l'on ne retourne pas l'aliment, l'appareil attend une minute puis il poursuivra automatiquement la phase de décongélation. L'afficheur indique toujours « Turn » sous le comptage à titre de rappel.



4. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la manette pour reprendre la fonction.
5. Au besoin, l'appareil pourra de nouveau demander de retourner l'aliment. L'afficheur indiquera « Turn ».
6. Pour la deuxième rotation, il faudra ouvrir la porte et retourner l'aliment de 180°.



7. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la manette pour reprendre la fonction.

Levage



La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température.

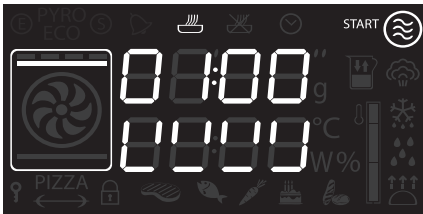


Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

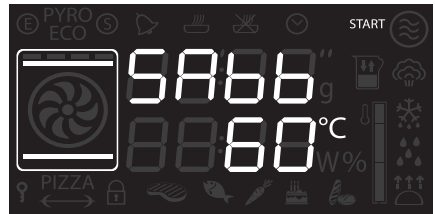
1. Positionner la pâte à lever sur le deuxième niveau.
2. Enfoncez la manette des fonctions pour sélectionner et démarrer le levage.



Réchauffage



Sabbath



i Cette fonction permet de réchauffer avec les micro-ondes les aliments déjà cuits et conservés au réfrigérateur.

1. Appuyez sur la manette des fonctions pour arrêter temporairement la fonction de réchauffage.
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour modifier la durée du réchauffage.
4. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres et commencer le réchauffage.

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



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant une durée indéterminée, on ne peut sélectionner aucune temporisation.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60-100 °C.
- Lumière du four désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle avec la manette n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.



Utilisation



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

Aucune action sur les manettes n'aura d'effet ; seule la manette des fonctions restera active pour éteindre l'appareil.

1. Enfoncez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction Sabbath.
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour modifier la durée du réchauffage.
4. Enfoncez la manette des fonctions pour confirmer les paramètres et commencer la fonction Sabbath.
5. À la fin de la cuisson, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour éteindre l'appareil.

Programmes automatiques



Les programmes automatiques de cuisson sont subdivisés par type d'aliments à cuisiner.

1. Enfoncez la manette des fonctions pour sélectionner la cuisson avec des programmes automatiques.
2. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le programme préféré (voir Tableau des programmes automatiques).



Avec cette fonction, la cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans le compartiment du four. Introduisez l'aliment et appuyez sur la manette des fonctions pour continuer la cuisson.



Tableau des programmes automatiques



VIANDES (01 - 05)

Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Micro-ondes (W)	Temps (minutes)
01 Rôti de bœuf	1000	1	Turbo	200	300	70
02 Carré de porc	1000	1	Turbo	190	300	60
03 Agneau	1000	1	Turbo	190	300	42
04 Veau	1000	1	Turbo	190	300	70
05 Poulet	1000	1	Turbo	200	300	50



POISSON (06 - 07)

Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Micro-ondes (W)	Temps (minutes)
06 Poisson frais	500	1	Turbo	160	300	30
07 Poisson congelé	500	1	Turbo	160	300	40



LÉGUMES (08 - 10)

Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Micro-ondes (W)	Temps (minutes)
08 Grillés	500	3	Gril	250	-	25
09 Rôtis	1000	2	Statique ventilé	220	300	30
10 Pommes frites congelées	500	2	Statique ventilé	220	-	13



GÂTEAUX (11 - 12)

Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Micro-ondes (W)	Temps (minutes)
11 Biscuits	600	1	Turbo	160	-	18
12 Tarte confiture	800	1	Statique	170	-	40



PAIN - PIZZA - PÂTE (13 -20)

Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Micro-ondes (W)	Temps (minutes)
13 Pain à la levure	1000	1	Chaleur tournante	200	-	30
14 Pizza en moule	1000	1	Statique ventilé	250	-	7
15 Pizza congelée	300	1	Statique ventilé	250	-	8
16 Pâtes au four	2000	1	Statique	220	-	40
17 Lasagne	2000	1	Statique	230	-	35
18 Lasagnes congelées	300	2	Turbo	230	500	9
19 Quiche Lorraine	1000	1	Statique	200	-	40
20 Quiche Lorraine congelée	500	1	Statique ventilé	180	-	30



3.7 Menu secondaire

L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :

- d'activer ou désactiver la Sécurité Enfants.
- d'activer ou de désactiver le mode Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- d'activer ou désactiver le mode Faible Puissance (Eco-Logic).
- d'activer ou désactiver le mode de maintien au chaud (Keep warm).
- d'activer ou désactiver la temporisation de la lumière (Eco light)


Lorsque l'appareil est en Stand-By

1. Allumez la lampe interne en tournant rapidement la manette de la température.
2. Maintenez la manette de la température enfoncée pendant au moins 5 secondes.
3. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier l'état de la sélection (ON/OFF).
4. Appuyez sur la manette de la température pour passer au mode suivant.

Mode Show Room (uniquement pour les exposants) : En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

Mode Sécurité Enfants : En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout d'une minute de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur.



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

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson, maintenez la manette de la température enfoncée pendant 5 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



Si l'on touche ou modifie les positions de la manette de la température ou de la manette des fonctions, l'afficheur montre le message « bloc » pour deux secondes.



Même lorsque le mode de sécurité enfants est actif, on peut éteindre l'appareil instantanément en enfonçant la manette des fonctions pendant 3 secondes.

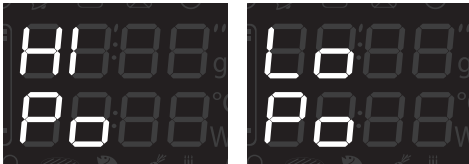




Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode sur OFF.


i Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant **(S)** s'allume.

Mode Faible Puissance : Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée. Indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.



HI : puissance normale.

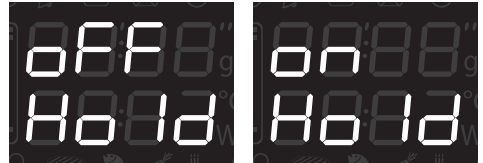
LO : faible puissance.

 En activant le mode faible puissance, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent se prolonger.

i Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant **(E)** s'allume.

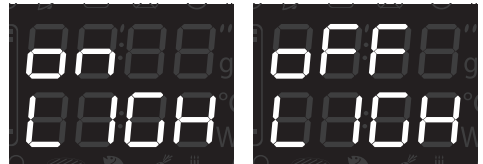
Mode de maintien au chaud (sur certains modèles uniquement) :

Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de maintenir au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire, pendant environ 1 heure.




Mode de temporisation de la lumière

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



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

 Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible lorsqu'on tourne la manette de la température à droite pour les deux sélections.



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Température élevée à l'intérieur du four après l'utilisation.

Risque de brûlures

- N'effectuez les opérations de nettoyage qu'après avoir laissé refroidir le four.



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.
- Le manque de nettoyage du compartiment du four influence négativement la vie de l'appareil et constitue un danger.
- Éliminez toujours les résidus d'aliment présents dans le compartiment du four.



Utilisation impropre

Risque d'explosion/brûlure

- N'utilisez pas de détergents contenant un taux élevé d'alcool ou risquant de dégager des vapeurs inflammables. Un réchauffage successif pourrait amorcer des explosions à l'intérieur de la cavité.



Si la lampe est endommagée, contactez le service d'assistance technique pour son remplacement. Ce défaut ne compromet pas l'intégrité de l'appareil qu'on peut continuer d'utiliser.

4.2 Nettoyage des surfaces

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

4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

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

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



4.4 Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

4.5 Nettoyage des vitres de la porte

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



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

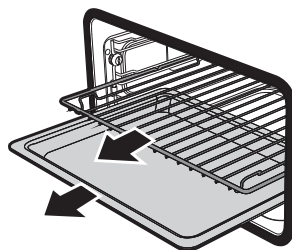
FR

4.6 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Extrayez toutes les parties amovibles.

Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez soigneusement les parties humides.



Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.



Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.



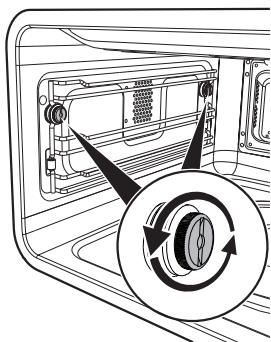
Nettoyage et entretien

Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

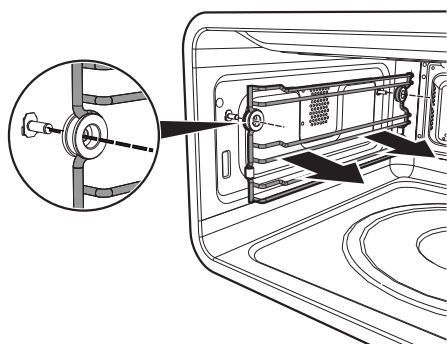
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les deux axes de fixation du support.



2. Tirez le support vers l'intérieur.

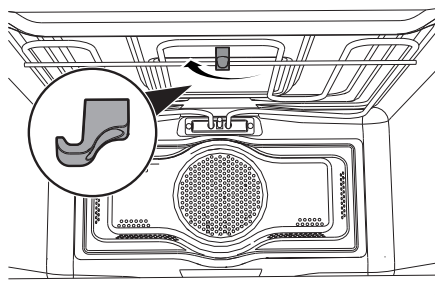


3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support. Faites très attention aux douilles d'espacement à insérer à l'intérieur du façonnage du support.

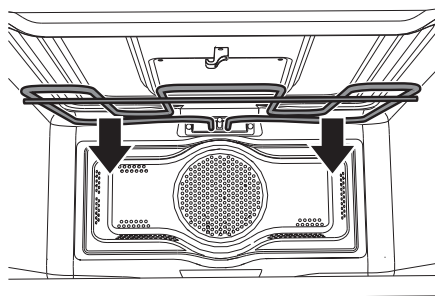
Nettoyage de la partie supérieure

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

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



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



Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

- Ne fléchez pas excessivement la résistance au cours de la phase de nettoyage.
3. Au terme des opérations de nettoyage, remettez la résistance en place et tournez l'arrêt pour l'enclencher.



4.7 Vapor Clean : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)



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



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

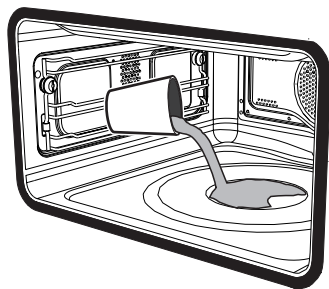
- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

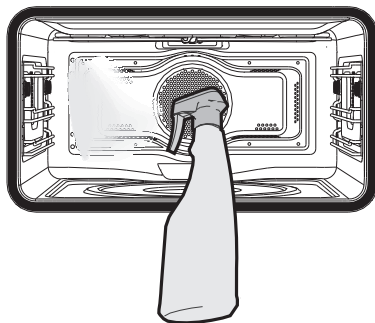
Avant de démarrer Vapor Clean :

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

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



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



- Fermez la porte.

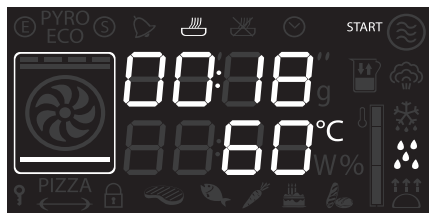


On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.




Nettoyage et entretien

Réglage de Vapor Clean



i

Si la température interne est supérieure à celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor clean, le cycle est immédiatement interrompu et l'afficheur indique STOP. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Avec la manette des fonctions, sélectionnez le symbole .
2. L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.
3. Enfoncez la manette de la température pour démarrer le cycle.
4. Un signal sonore est émis à la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean.

i

Les paramètres de température et du temps ne sont pas modifiables par l'utilisateur.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

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

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



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



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



Quoi faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

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

L'appareil ne chauffe pas :

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

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « blocage enfants » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Programmes automatiques »).

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

- Contrôlez si le mode « faible puissance » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Programmes automatiques »).

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

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



Si d'autres messages d'erreur ERRx sont signalés :

prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.



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



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

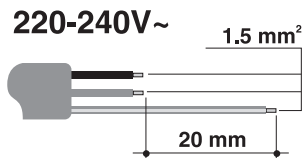
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble à trois pôles du type H05V2V2-F (câble 3 x 1,5 mm², en se référant à la section du conducteur interne).

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



Branchement fixe

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

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

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

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

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

5.2 Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plan de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



5.3 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

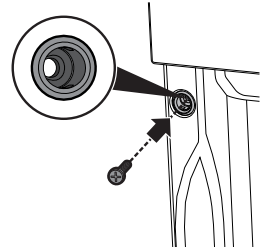
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



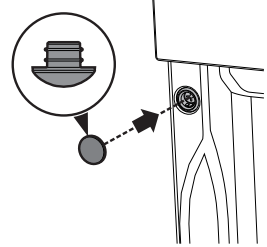
Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

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

Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.

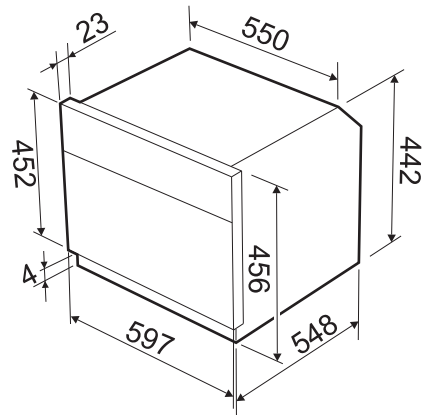


Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



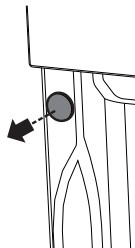
FR

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



Douilles de fixation

Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérées sur l'avant du four.

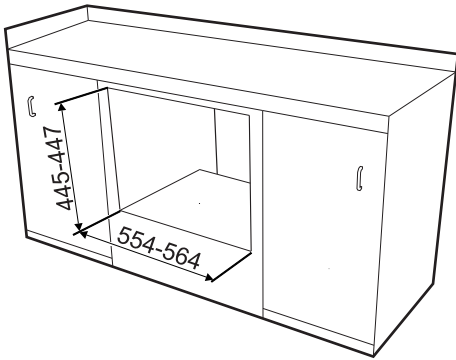


Positionnez l'appareil dans l'emplacement.

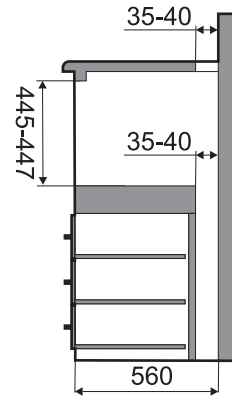
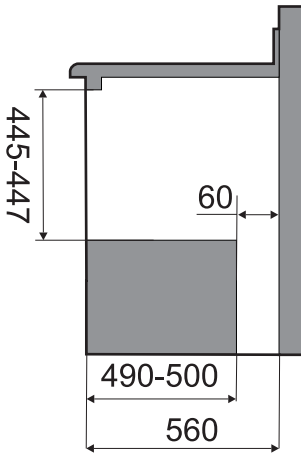
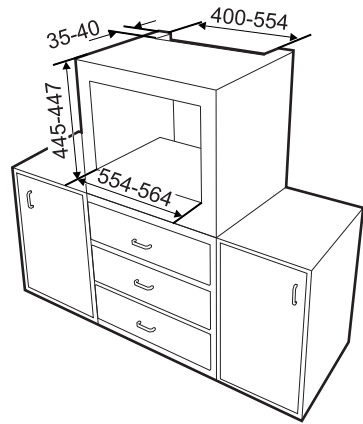


Installation

Encastrement sous les plans de travail (mm)



Encastrement en colonne (mm)



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



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