



Four encastrable

[fr] Manuel d'utilisation et notice
d'installation

C18MT22H0



Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels	7
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	8
4	Description de l'appareil.....	10
5	Accessoires.....	13
6	Avant la première utilisation	14
7	Utilisation	15
8	Fonctions de temps	16
9	Micro-ondes.....	17
10	Programmes micro-ondes.....	20
11	Assistant pour la cuisson et le rôtissage.....	20
12	Sécurité enfants	21
13	Chauffage rapide.....	22
14	Mode Sabbat.....	22
15	Réglages de base.....	23
16	Home Connect	24
17	Nettoyage et entretien	26
18	Fonctions de nettoyage.....	28
19	Supports	30
20	Porte de l'appareil	31
21	Dépannage	32
22	Mise au rebut.....	33
23	Service après-vente	34
24	Déclaration de conformité	34
25	Comment faire.....	35
26	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	44
26.1	Consignes générales de montage	44

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'un produit du groupe 2, classe B. « Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est adapté à un environnement domestique privé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/

ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 13

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
 - ▶ Si possible, portez des gants de protection.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.

→ "Prévention des dégâts matériels",

Page 7

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.

- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 34

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les porteurs d'un implant électronique doivent respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs emballages qui conservent la chaleur.
- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
- ▶ Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
- ▶ Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
- ▶ Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

L'huile alimentaire peut s'enflammer.

- ▶ Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière

d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▶ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés.
- ▶ Toujours retirer le couvercle et la tétine.
- ▶ Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

Avec les plus hauts niveaux en mode micro-ondes pur, la fonction de séchage active automatiquement une résistance de chauffe et chauffe le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes.
- ▶ Éloigner les enfants.

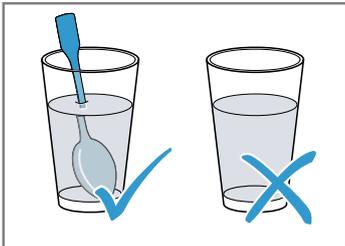
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

- ▶ Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.
- ▶ En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
 - ▶ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
 - ▶ Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres.
- "Nettoyage et entretien", Page 26

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou si le joint de porte est endommagé. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé.
- ▶ Confier la réparation uniquement au service après-vente.

L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage.

- ▶ Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil.
- ▶ Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

1.6 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- ▶ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.

- ▶ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments). L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.

- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Laisser sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- ▶ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des accessoires insérés directement les uns sur les autres génèrent des étincelles.

- ▶ Ne pas combiner la grille avec la lèchefrite.
- ▶ Insérer les accessoires uniquement à une hauteur distincte respective.

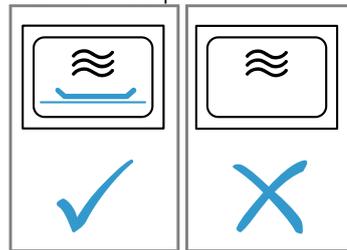
Lors du mode micro-ondes uniquement, la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie ne convient pas. Des étincelles peuvent se produire, ce qui endommagerait le compartiment de cuisson.

- ▶ Utiliser la grille fournie comme surface de support. Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Lorsque vous préparez du pop-corn au micro-ondes avec une puissance trop élevée, la vitre de la porte peut éclater en raison de la surcharge.

- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou en parallèle.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque :

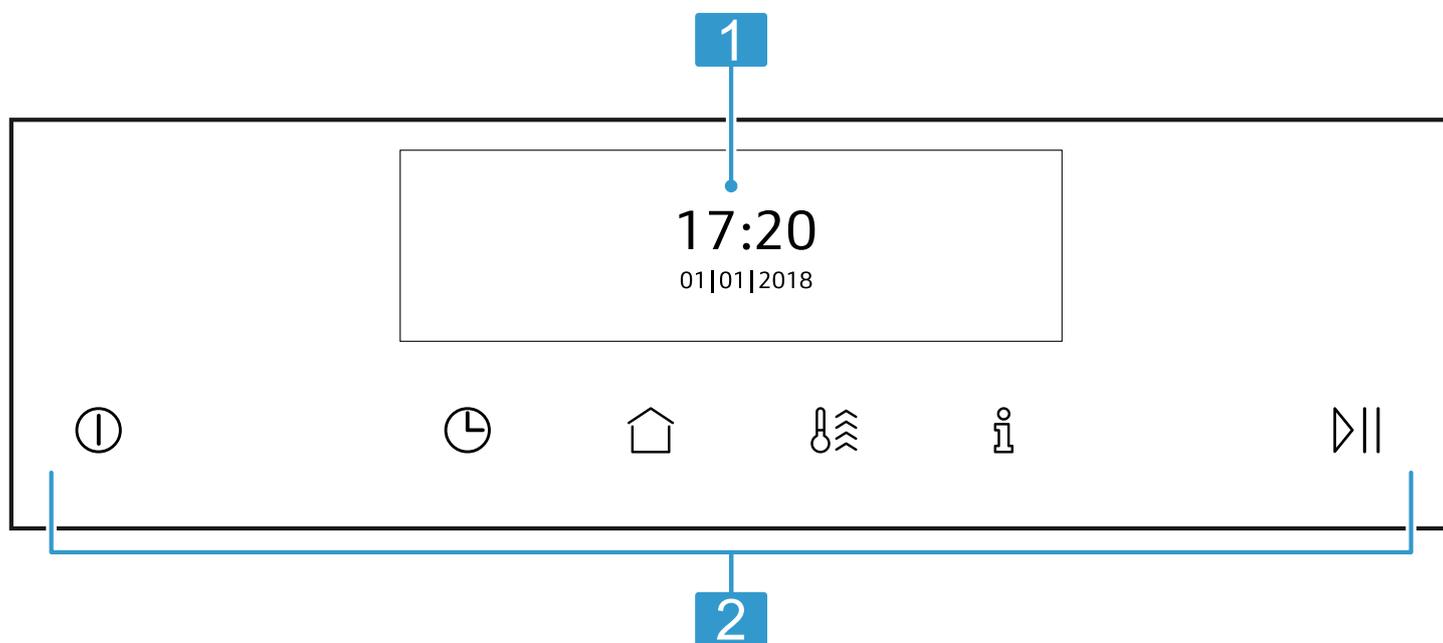
L'appareil consomme :

- max. 2 W en veille avec maintien de la connexion au réseau
- max. 1 W en mode non connecté avec l'écran allumé
- max. 0,5 W en mode non connecté avec l'écran éteint

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



1 Affichage

2 Touches

4.2 Touches

Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la touche correspondante.

Symbole	Nom	Utilisation
ⓘ	allumer/éteindre	Allumer ou éteindre l'appareil
⌚	Fonctions de temps/ sécurité enfants	<ul style="list-style-type: none"> Régler la "minuterie", la "durée " ou la fonctionnement différé "Fin à" Activer ou désactiver la "sécurité enfants"
🏠	Menu principal	Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages
🔥	Chauffage rapide	<ul style="list-style-type: none"> Activer ou désactiver le "chauffage rapide" Activer ou désactiver "PowerBoost"
ℹ️	Informations	<ul style="list-style-type: none"> Afficher d'autres informations Afficher la température actuelle
▶	Démarrer/arrêter	Démarrer ou arrêter le fonctionnement

4.3 Écran

À l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

Élément de commande

Utilisez l'affichage pour régler toutes les fonctions de votre appareil.

Pour adapter un réglage, effleurez avec le doigt l'endroit correspondant à l'écran. La zone de réglage devient plus claire. Dans cette zone de réglage, faites glisser votre doigt sur l'écran vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le réglage souhaité soit agrandi.

Direction	Utilisation
Se déplacer vers la gauche	Faire glisser votre doigt vers la droite sur l'écran

Direction	Utilisation
Se déplacer vers la droite	Faire glisser le doigt vers la gauche sur l'écran

Direction	Utilisation
Se déplacer vers le haut	Faire glisser le doigt vers le bas sur l'écran
Se déplacer vers le bas	Faire glisser le doigt vers le haut sur l'écran

Symboles

Différents symboles peuvent apparaître dans l'affichage.

Symbole	Nom	Utilisation
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réseau domestique et serveur Home Connect connectés ■ Le nombre de lignes indique la puissance du signal du réseau domestique → "Home Connect ", Page 24
	Réseau domestique	Réseau domestique non connecté → "Home Connect ", Page 24
	Serveur Home Connect	Serveur Home Connect non connecté → "Home Connect ", Page 24
	Démarrage à distance	Démarrage à distance activé → "Home Connect ", Page 24
	Diagnostic à distance	Diagnostic à distance activé → "Home Connect ", Page 24

4.4 Menu principal

Le menu principal vous fournit un aperçu des fonctions de votre appareil.

Pour ouvrir le menu principal, appuyez sur la touche .

Fonction	Nom	Utilisation
	Modes de cuisson	Sélectionner le mode de cuisson et la température souhaités pour vos mets
	Micro-ondes	Cuire, chauffer ou décongeler des mets rapidement avec le micro-ondes
	Micro-ondes combiné	Enclencher le micro-ondes sur un mode de cuisson
	Assistant pour la cuisson et le rôtissage	Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisseries et le rôtissage
	Programmes micro-ondes	Préparer des mets avec le micro-ondes
	MyProfile	Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins
	Home Connect	Connecter le four à un appareil mobile et le commander à distance. → "Home Connect ", Page 24
	Séchage	Sécher le compartiment de cuisson après une utilisation micro-ondes
	EasyClean	Nettoyer le compartiment de cuisson pour éliminer les salissures légères
	Auto-nettoyage par pyrolyse	Nettoyer le compartiment de cuisson

4.5 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Si la température dépasse 275 °C, l'appareil abaisse la température à environ 275 °C après environ 40 minutes.

Symbole	Mode de cuisson	Température	Utilisation
	Chaleur tournante	30 - 275 °C	Cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière.

Symbole	Mode de cuisson	Température	Utilisation
	Convection naturelle	50 - 275 °C	Cuire ou rôtir de manière traditionnelle sur un niveau. Ce mode de cuisson convient particulièrement pour les gâteaux avec garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Gril air pulsé	50 - 250 °C	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Position Pizza	50 - 275 °C	Préparer des pizzas ou des mets qui requièrent beaucoup de chaleur par le dessous. La résistance chauffante inférieure et la résistance circulaire dans la paroi arrière chauffent.
	Gril grande surface	50 - 290 °C	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril petite surface	50 - 290 °C	Pour griller de petites quantités de steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance chauffage du gril est chauffée.
	Chaleur de sole	50 - 250 °C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Cuisson basse température	70 - 120 °C	Pour la cuisson en douceur et lente à découvert de morceaux de viande tendres et saisis. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Position fermentation	35 - 55 °C	Pour laisser lever des pâtes et pour faire fermenter du yaourt. La pâte lève plus rapidement qu'à température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
	Préchauffer la vaisselle	30 - 70 °C	Pour chauffer de la vaisselle.
	Maintenir au chaud	60 - 100 °C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
	Convection naturelle éco	50 - 275 °C	Pour la cuisson délicate de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Le mode de cuisson situé entre 150 et 250 °C est le plus efficace. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.
	Chaleur tournante éco	30 - 275 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière. Le mode de cuisson situé entre 125 et 200 °C est le plus efficace. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.

4.6 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et de leur utilisation.

Les puissances du micro-ondes sont des niveaux et ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Puissance du micro-ondes en watts	Durée maximale en heures	Utilisation
90 W	1.30	Décongeler des aliments délicats.
180 W	1.30	Décongeler et poursuivre la cuisson d'aliments.

Puissance du micro-ondes en watts	Durée maximale en heures	Utilisation
360 W	1.30	Cuire du poisson et de la viande. Réchauffer des mets délicats.
600 W	1.30	Chauffer et cuire des mets.
max	00.30	Chauffer des liquides.

Remarque : La puissance maximale du micro-ondes n'est pas prévue pour chauffer des mets. Afin de protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite graduellement dans les premières minutes à 600 W. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

4.7 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

→ "Accessoires", Page 13

Votre appareil possède 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut. Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les laver.

→ "Supports", Page 30

Éclairage

Une ou plusieurs lampes de four éclairent le compartiment de cuisson.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Pour la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage s'allume avec le démarrage du mode de fonctionnement. Lorsque le fonctionnement prend fin, l'éclairage s'éteint.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil. L'appareil surchauffe.

- Maintenez les fentes d'aération dégagées.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil refroidisse plus vite une fois le programme terminé.

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

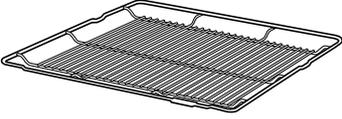
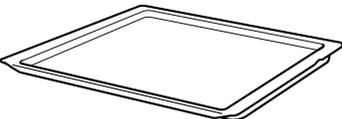
Lorsque vous refermez la porte de l'appareil en présence de la fonction Micro-ondes, vous devez poursuivre le fonctionnement à l'aide de ▶||.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules à gâteau ■ Plats à gratin ■ Récipients ■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ■ Plats surgelés
Lêchefrite 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteaux moelleux ■ Pâtisseries ■ Pain ■ Gros rôtis ■ Plats surgelés ■ Recueillir les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse, lors de la cuisson sur le gril.
Plaque à pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteau cuit sur une plaque ■ Petites pâtisseries

5.1 Remarques concernant les accessoires

Certains accessoires ne sont adaptés qu'à certains modes de fonctionnement.

Accessoires de micro-ondes

Pour un fonctionnement pur au micro-ondes, seule la grille fournie convient.

Les tôles, par exemple les lèchefrites ou la tôle de cuisson, peuvent produire des étincelles et sont inappropriées.

Respectez les instructions pour le micro-ondes.

→ "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes",

Page 17

5.2 Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

5.3 Introduire des accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

1. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche  se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.

2. Introduisez les accessoires entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

Grille combinée

Tôle par ex. lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Introduisez la plaque en orientant la partie biseautée  vers la porte de l'appareil.

3. Introduire complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Remarque : Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

5.4 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

www.neff-international.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service :

Après le raccordement électrique ou après une panne de courant prolongée, les réglages pour la première mise en service de l'appareil apparaissent.

Remarques

- Vous pouvez adapter les réglages à tout moment dans les réglages de base.
→ "Réglages de base", Page 23
- Vous pouvez également procéder aux réglages avec Home Connect. Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions de l'appli.

Régler la langue

1. Branchez l'appareil sur le secteur.
- ✓ Le premier réglage apparaît après quelques secondes.
2. Appuyez sur la ligne inférieure.
3. Pour sélectionner la langue, balayez vers la gauche ou vers la droite.

4. Appuyez sur la ligne supérieure.

Régler l'heure

1. Appuyez sur "Heure".
2. Appuyez sur la ligne inférieure.
3. Pour sélectionner l'heure, balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur "Minutes".
5. Pour sélectionner les minutes, balayez vers la gauche ou vers la droite.
6. Enregistrez le réglage avec .

Régler la date

1. Appuyez sur "Date".
2. Appuyez sur la ligne inférieure.
3. Pour sélectionner le jour, balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur "Mois".
5. Pour sélectionner le mois, balayez vers la gauche ou vers la droite.
6. Appuyez sur "Année".
7. Pour sélectionner l'année, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Enregistrez le réglage avec .

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

- ▶ Allumez l'appareil avec .

Remarques

- Les réglages de base vous permettent de définir si les modes de cuisson ou le menu principal s'affichent après la mise en marche.
→ "Réglages de base", Page 23
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

7.2 Éteindre l'appareil

- ▶ Éteignez l'appareil avec .

Remarques

- L'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche en fonction de la température du compartiment de cuisson.
→ "Indicateur de chaleur résiduelle", Page 15
- En fonction de la température du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du compartiment de cuisson.
→ "Ventilateur de refroidissement", Page 13

7.3 Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois que vous avez éteint l'appareil, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Affichage	Température
Chaleur élevée	supérieure à 120 °C
Chaleur basse	entre 60 et 120 °C

7.4 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Allumez l'appareil avec .
- ✓ Les modes de cuisson s'affichent.
2. Balayez vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le mode de cuisson apparaisse au milieu.
3. Appuyez sur la température.
4. Balayez vers la droite gauche ou vers la gauche jusqu'à ce que la température apparaisse au milieu.
5. Démarrez le fonctionnement avec .
- ✓ La durée de fonctionnement apparaît.
- ✓ La barre de chauffage affiche la montée de température.
6. Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .

7.5 Modifier la température

Une fois que vous avez démarré le fonctionnement, vous pouvez encore modifier la température.

1. Appuyez sur Température.
2. Balayez vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la température modifiée apparaisse au milieu.
- ✓ La température est modifiée.

7.6 Modifier le mode de cuisson

Si vous modifiez le mode de cuisson, l'appareil réinitialise tous les réglages.

1. Interrompez le fonctionnement avec .
2. Appuyez sur le mode de cuisson.
3. Balayez vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse au milieu.
4. Réglez la température et démarrez le fonctionnement.

7.7 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur .
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez de nouveau sur .

7.8 Annuler le fonctionnement

Remarque : Vous ne pouvez pas annuler certaines fonctions, par exemple les fonctions de nettoyage.

- ▶ Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le fonctionnement soit annulé.
- ✓ Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont réinitialisés.
- ✓ En fonction de la température du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du compartiment de cuisson.

7.9 Afficher la température actuelle

En cours de chauffage, vous pouvez également afficher la température actuelle.

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ La température apparaît pendant quelques secondes.

7.10 Afficher des informations

Condition : La touche  s'allume.

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ Les informations apparaissent pendant quelques secondes.

8 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de gérer son utilisation.

8.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

L'intervalle de temps est modifié si vous réglez des valeurs plus élevées. Pour une durée, vous pouvez par exemple régler jusqu'à une heure par tranches de minutes, et plus d'une heure par tranches de 5 minutes.

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie \odot	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. La minuterie n'influence pas l'appareil.
Durée \rightarrow	Une fois la durée écoulée, l'appareil interrompt automatiquement son fonctionnement.
Fin à \rightarrow	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement afin que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.

8.2 Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie aussi bien lorsque l'appareil est allumé que lorsqu'il est éteint.

Régler la minuterie

- Appuyez sur \odot .
- Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur "Minuterie" \odot .
- Pour sélectionner la durée de la minuterie, balayez vers la gauche ou vers la droite.
- Démarrez la minuterie avec \odot .
 - \odot apparaît. La durée de la minuterie s'écoule.
 - Un signal retentit lorsque la durée de la minuterie est écoulée.
- Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.

Modifier la minuterie

- Appuyez sur \odot .
- Pour modifier la durée de la minuterie, balayez vers la gauche ou vers la droite.
 - Le réglage est validé.

Annuler la minuterie

- Appuyez sur \odot .
- Pour régler la durée de la minuterie "00:00", balayez vers la droite.
 - La durée de la minuterie est supprimée.

8.3 Durée

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée. Vous pouvez uniquement utiliser la durée en combinaison avec un mode de cuisson.

Régler la durée

- Réglez un mode de cuisson et une température.
- Appuyez sur \odot .

- Pour sélectionner la durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.
- Démarrez le fonctionnement avec \rightarrow .
 - La durée apparaît. La durée s'écoule.
 - Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
- Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.

Modifier la durée

- Appuyez sur \odot .
- Pour modifier la durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.
 - Le réglage est validé.

Annuler la durée

- Appuyez sur \odot .
- Pour régler la durée "00 :00", balayez vers la droite.
 - La durée est supprimée.
- Pour poursuivre le fonctionnement sans durée, appuyez sur \rightarrow .

8.4 Fonctionnement différé - « Fin à »

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à l'heure de fin présélectionnée. Pour ce faire, réglez la durée et déterminez la fin du fonctionnement. Vous pouvez uniquement utiliser le fonctionnement différé en combinaison avec un mode de cuisson.

Réglez le fonctionnement différé "Fin à"

Remarques

- Ne laissez pas trop longtemps les aliments facilement périssables dans le compartiment de cuisson.
 - Vous ne pouvez pas régler chaque mode de cuisson avec le fonctionnement différé.
- Placez les mets dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
 - Réglez un mode de cuisson et une température.
 - Appuyez sur \odot .
 - Pour sélectionner la durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.
 - Appuyez sur "Fin à" \rightarrow .
 - La fin du fonctionnement apparaît.
 - Balayez vers la gauche pour sélectionner l'heure de fin.
 - Démarrez le fonctionnement différé avec \rightarrow .
 - L'appareil démarre le fonctionnement au moment approprié.
 - Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
 - Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.

Modifiez le fonctionnement différé "Fin à"

- Appuyez sur \odot .
- Appuyez sur "Fin à" \rightarrow .
- Pour modifier l'heure de fin, balayez vers la gauche ou vers la droite.
 - Le réglage est validé.

Annulez le fonctionnement différé "Fin à"

- Appuyez sur \odot .
- Pour réinitialiser l'heure de fin, balayez vers la droite.

- ✓ L'heure de fin correspond à l'heure actuelle plus la durée réglée.

- ✓ Le fonctionnement démarre avec une durée.

9 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de faire mijoter, chauffer, cuire ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser le micro-ondes seul ou combiné avec un mode de cuisson.

9.1 Vaisselle et accessoires avec micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez uniquement la vaisselle et les accessoires appropriés.

Respectez les indications du fabricant de votre vaisselle.

Sauf indication contraire, introduisez la vaisselle et les accessoires au niveau 1.

Convient au micro-ondes

Vaisselle et accessoires	Remarques
Vaisselle en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes :	Ces matériaux laissent passer les micro-ondes et ne sont pas endommagés.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verre ▪ Vitrocéramique ▪ Porcelaine ▪ Plastique résistant aux températures ▪ Céramique entièrement émaillée sans fissures 	
Vaisselle de service	Vous n'avez pas besoin de transvaser vos aliments. Remarque : Utilisez uniquement une vaisselle décorée avec de l'or ou de l'argent si le fabricant garantit son aptitude à être utilisée au micro-ondes.
Grille fournie	Seule la grille fournie convient pour un fonctionnement pur au micro-ondes. Remarque : Les tôles, par exemple les lèchefrites ou la tôle de cuisson, peuvent produire des étincelles et sont inappropriées.

Ne convient pas au micro-ondes

Remarque : Respectez les informations sur la manière de prévenir les dommages matériels.

→ "Micro-ondes", Page 8

Vaisselle et accessoires	Remarques
Vaisselle et moules en métal	Le métal n'est pas imperméable aux micro-ondes. Les mets ne sont pas ou à peine réchauffés. Remarque : Le métal peut former des étincelles dans le fonctionnement pur des micro-ondes.

Vaisselle et accessoires au MicroCombi

Grâce à la combinaison d'un micro-ondes et d'un mode de cuisson, l'utilisation de vaisselle et accessoires en métal est aussi possible.

Vaisselle et accessoires	Remarques
Vaisselle et récipients en métal	Vous pouvez utiliser du métal avec le MicroCombi. Remarque : Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.
Accessoires fournis :	Les accessoires livrés avec l'appareil sont adaptés au MicroCombi. Aucune étincelle n'est produite.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grille ▪ Lèchefrite ▪ Plaque à pâtisserie 	

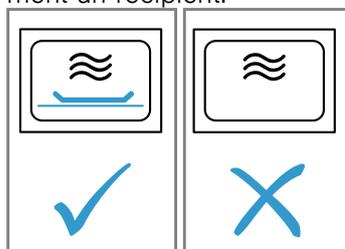
Test de micro-ondabilité

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle est micro-ondable, effectuez un test de micro-ondabilité.

ATTENTION !

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

1. Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.

2. Réglez l'appareil à la puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
3. Démarrez le fonctionnement.
4. Contrôlez le récipient plusieurs fois :
 - Si elle reste froide ou tiède, elle est appropriée pour le micro-ondes.
 - Si elle devient chaude ou si des étincelles se forment, arrêtez le test de micro-ondabilité. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

9.2 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler rapidement des mets.

Régler le micro-ondes

Remarques

- Veillez à utiliser correctement le micro-ondes :
 - → "Sécurité", Page 2
 - → "Prévention des dégâts matériels", Page 7
 - → "Puissances du micro-ondes", Page 12
 - → "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 17
- Pour éviter toute condensation, l'appareil active automatiquement une résistance chauffante aux puissances du micro-ondes 600 W et max. Le compartiment de cuisson et les accessoires deviennent chauds. Cela n'influence pas le résultat de cuisson. Vous pouvez désactiver la fonction de séchage dans les réglages de base.
→ "Réglages de base", Page 23

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Avec les plus hauts niveaux en mode micro-ondes pur, la fonction de séchage active automatiquement une résistance de chauffe et chauffe le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes.
 - ▶ Éloigner les enfants.
1. Allumer l'appareil à l'aide de ⏻.
 2. Appuyer sur ⏏.
 3. Pour régler "Four micro-ondes" , balayer vers la gauche ou vers la droite.
 4. Pour sélectionner le four micro-ondes, appuyer sur la ligne inférieure.
 - ✓ Une puissance du micro-ondes et une durée apparaissent.
 5. Pour sélectionner une puissance de micro-ondes, appuyer sur la puissance du micro-ondes.
 6. Pour sélectionner la durée, appuyer sur la ligne inférieure.
 7. Pour sélectionner une durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
 8. Démarrer le micro-ondes à l'aide de ▶▶.
 - ✓ Le micro-ondes démarre et la durée s'écoule. La barre de chauffage pulse.
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
 9. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur une touche quelconque.
 - Si nécessaire, régler de nouveau une puissance du micro-ondes et une durée.
 - Lorsque le plat est prêt, éteindre l'appareil à l'aide de ⏻.

10. Si vous avez désactivé la fonction de séchage pour micro-ondes dans les réglages de base, sécher le compartiment de cuisson.
→ "Séchez le compartiment de cuisson avec la fonction 'Sécher'", Page 18

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, vous devez poursuivre le fonctionnement à l'aide de ▶▶. Si vous avez modifié le réglage de base, veillez à ce que le micro-ondes ne continue pas à fonctionner sans mets à l'intérieur.

→ "Réglages de base", Page 23

Modifier la puissance du micro-ondes

Si vous modifiez la puissance du micro-ondes, la durée est réinitialisée.

1. Interrompre le fonctionnement à l'aide de ▶▶.
2. Appuyer sur la puissance du micro-ondes souhaitée.
3. Pour sélectionner la durée, appuyer sur la ligne inférieure.
4. Pour sélectionner une durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
5. Démarrer le micro-ondes à l'aide de ▶▶.

Modifier la durée

1. Appuyer sur ⏻.
2. Pour modifier la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
- ✓ Le réglage est validé.

Séchez le compartiment de cuisson avec la fonction "Sécher"

Avec "Sécher", le compartiment de cuisson se réchauffe de sorte que l'humidité qui s'y trouve s'évapore. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION !

L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.

- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
2. Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
3. Allumez l'appareil avec ⏻.
4. Appuyez sur ⏏.
5. Pour sélectionner "Sécher" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
6. Appuyez sur la ligne inférieure.
- ✓ La durée apparaît. La durée ne peut pas être modifiée.
7. Appuyez sur la ligne inférieure.
8. Démarrez le séchage avec ▶▶.
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.

9. Éteignez l'appareil avec .
10. Éliminez les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.
11. Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes afin que le compartiment de cuisson sèche complètement.

9.3 Micro-ondes combiné

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser certains modes de cuisson en combinaison avec le micro-ondes.

Les modes de cuisson possibles sont les suivants :

- Chaleur tournante 
- Convection naturelle 
- Gril air pulsé 
- Gril grande surface 
- Gril petite surface 

Les puissances du micro-ondes possibles sont les suivantes :

- 90 watts
- 180 watts
- 360 watts

Régler le micro-ondes combiné

Remarque :

Veillez à utiliser correctement le micro-ondes :

- → "Sécurité", Page 2
- → "Prévention des dégâts matériels", Page 7
- → "Puissances du micro-ondes", Page 12
- → "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 17

1. Allumer l'appareil à l'aide de .
2. Appuyer sur .
3. Pour régler le "micro-ondes combiné" , balayer vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyer sur "Continuer".
5. Pour sélectionner le mode de cuisson, appuyer sur "Mode de cuisson".
6. Pour sélectionner un mode de cuisson, balayer vers la gauche ou vers la droite.
7. Pour sélectionner la température, appuyer sur "Température".
8. Pour sélectionner une température, balayer vers la gauche ou vers la droite.
9. Pour sélectionner la puissance du micro-ondes, appuyer sur "Puissance du micro-ondes".
10. Pour sélectionner une puissance du micro-ondes, balayer vers la gauche ou vers la droite.
11. Pour sélectionner la durée, appuyer sur "Durée".
12. Pour sélectionner une durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
13. Pour enregistrer les réglages, appuyer sur .

14. Démarrer le micro-ondes combiné à l'aide de .
- ✓ Le micro-ondes combiné démarre et la durée s'écoule. La barre de chauffage s'allume.
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
15. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur une touche quelconque.
 - Si nécessaire, régler de nouveau un micro-ondes combiné.
 - Lorsque le plat est prêt, éteindre l'appareil à l'aide de .

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, vous devez poursuivre le fonctionnement à l'aide de . Si vous avez modifié le réglage de base, veillez à ce que le micro-ondes ne continue pas à fonctionner sans mets à l'intérieur.

→ "Réglages de base", Page 23

Modifier la température

Une fois que vous avez démarré le fonctionnement avec le micro-ondes combiné, vous pouvez encore modifier la température.

1. Appuyer sur Température.
2. Balayer vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la température modifiée apparaisse au milieu.
- ✓ La température est modifiée.

Modifier la durée

1. Appuyer sur .
2. Pour modifier la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
- ✓ Le réglage est validé.

Modifier le micro-ondes combiné

Si vous modifiez la combinaison du mode de cuisson et de la puissance du micro-ondes, tous les autres réglages sont réinitialisés.

1. Interrompre le fonctionnement à l'aide de .
2. Appuyer sur "Mode de cuisson" ou "Puissance du micro-ondes".
3. Pour sélectionner le mode de cuisson ou la puissance du micro-ondes, balayer vers la gauche ou vers la droite.
4. Pour sélectionner la température, appuyer sur "Température".
5. Pour sélectionner une température, balayer vers la gauche ou vers la droite.
6. Pour sélectionner la durée, appuyer sur "Durée".
7. Pour sélectionner une durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
8. Pour enregistrer les réglages, appuyer sur .
9. Démarrer le micro-ondes combiné à l'aide de .

10 Programmes micro-ondes

Grâce aux programmes micro-ondes, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux. Cela permet de réduire considérablement la durée de cuisson.

10.1 Récipients

Le résultat de la cuisson dépend de la nature et de la taille du récipient.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C. Les récipients les plus appropriés sont en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Les récipients fabriqués dans les matériaux suivants sont inadaptés :

- Aluminium poli et brillant
- Argile non vernie
- Matières plastiques ou poignées en plastique

Remarque : Pour certains plats, l'appareil allume le micro-ondes. Une indication apparaît pour vous inviter à utiliser des récipients allant au micro-ondes.

→ *"Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 17*

10.2 Vue d'ensemble des programmes micro-ondes

Vous pouvez sélectionner les programmes micro-ondes suivants :

- Décongeler des morceaux de volaille
- Décongeler de la viande
- Décongeler des filets de poisson
- Légumes frais
- Légumes, surgelés
- Pommes de terre à l'anglaise
- Riz long grain
- Filet de poisson à l'étuvée
- Pizza congelée, à fond mince, 1 pièce
- Lasagnes, surgelées
- Poulet, non farci
- Morceaux de poulet

- Rôti à base de viande hachée fraîche
- Pommes de terre au four, entières

10.3 Régler le programme micro-ondes

Remarque : Le résultat de cuisson dépend de la qualité et de la nature des aliments. Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur.

Conditions

- Respecter les informations concernant le four micro-ondes.
→ *"Micro-ondes", Page 17*
 - Peser le mets. Le poids du mets est nécessaire pour sélectionner le programme micro-ondes.
1. Allumer l'appareil à l'aide de .
 2. Appuyer sur .
 3. Pour sélectionner "Programmes micro-ondes" , balayer vers la gauche ou vers la droite.
 4. Appuyer sur la ligne inférieure.
 5. Appuyer sur la catégorie souhaitée.
 6. Pour sélectionner le programme micro-ondes souhaité, balayer vers la gauche ou vers la droite.
 7. Appuyer sur le programme micro-ondes.
 8. Pour adapter le poids, balayer vers la gauche ou vers la droite.
 9. Appuyer sur la ligne inférieure.
 - ✓ Les recommandations concernant la hauteur d'enfournement et la vaisselle apparaissent.
 10. Démarrer le programme micro-ondes à l'aide de .
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
 11. **Remarque :** Avec certains programmes micro-ondes, vous pouvez poursuivre la cuisson du plat.
→ *"Poursuivre la cuisson", Page 20*
Si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, appuyez sur "Terminer".

10.4 Poursuivre la cuisson

1. Appuyez sur "Poursuivre la cuisson".
2. Pour modifier les réglages, balayez vers la droite ou vers la gauche.
3. Démarrez la poursuite de la cuisson avec .

11 Assistant pour la cuisson et le rôtissage

Grâce à l'assistant de cuisson et de rôtissage, votre appareil vous aide à préparer de différents plats et vous propose les réglages optimaux.

L'assistant pour la cuisson et le rôtissage vous aide à effectuer les réglages pour pâtisserie classique, pain et rôti. L'appareil sélectionne pour vous le mode de cuisson optimal. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson proposées selon vos souhaits.

11.1 Vue d'ensemble des mets

Vous pouvez choisir les mets suivants :

- Pâte à gâteau à la levure chimique, moule démontable/à cake
- Génoise (6 œufs)
- Biscuit roulé

- Pâte levée, gâteau cuit sur une plaque avec garniture sèche
- Couronne briochée/brioche tressée
- Petites pâtisseries en pâte feuilletée
- Muffins, 1 niveau
- Pain blanc dans un moule à cake
- Petits pains/baguette à réchauffer, précuits
- Pizza congelée, à fond mince, 1 pièce
- Frites, surgelées, 1 niveau
- Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues
- Pommes de terre au four
- Lasagnes, fraîches
- Rôti de porc persillé, sans couenne
- Rôti de viande hachée (1 kg)

- Rosbif, à point, 1,5 kg
- Rôti à braiser
- Gigot d'agneau sans os
- Poulet, entier
- Cuisses de poulet
- Oie, entière (3-4 kg)

11.2 Régler l'assistant pour la cuisson et le rôtissage

Remarque : Utilisez des aliments frais, de préférence des aliments à la température du réfrigérateur. Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Allumez l'appareil avec .
2. Appuyez sur .
3. Pour sélectionner "Assistant pour la cuisson et le rôtissage" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur la ligne inférieure.
5. Appuyez sur la catégorie souhaitée.
6. Pour sélectionner les mets, balayez vers la gauche ou vers la droite.
7. Appuyez sur le mets souhaité.
- ✓ Les recommandations de réglage sont affichées.

8. **Remarque :** Les remarques supplémentaires ne sont pas sélectionnables pour tous les plats. Balayez vers la gauche pour afficher les remarques supplémentaires sur le mets.
 - ✓ Les remarques supplémentaires, par exemple sur la hauteur d'enfournement, les accessoires, la vaisselle, le moment auquel retourner, remuer ou ajouter du liquide apparaissent.
9. Pour adapter ces recommandations de réglage, appuyez sur "Adapter".
 - Appuyez sur le réglage.
 - Pour adapter le réglage, balayez vers la gauche ou vers la droite.
10. Démarrez l'assistant pour la cuisson et le rôtissage avec .
 - ✓ Il peut être nécessaire de retourner ou de remuer certains mets. Lorsque le moment de tourner ou de remuer est arrivé, un signal sonore retentit et un message apparaît.
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
11. **Remarque :** Pour certains programmes vous pouvez poursuivre la cuisson du mets.
 - "Poursuivre la cuisson", Page 21
 - Si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, appuyez sur "Terminer".

11.3 Poursuivre la cuisson

1. Appuyez sur "Poursuivre la cuisson".
2. Pour modifier les réglages, balayez vers la droite ou vers la gauche.
3. Démarrez la poursuite de la cuisson avec .

12 Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou en modifier les réglages.

12.1 Verrouillages

Votre appareil propose deux verrouillages différents :

Verrouillage	Activer/désactiver
Sécurité enfants automatique	Via le menu MyProfile 
Sécurité enfants non récurrente	Via la touche 

12.2 Activer la sécurité enfants automatique

La sécurité enfants automatique verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer l'appareil, coupez la sécurité enfants automatique. Après le fonctionnement, l'appareil verrouille automatiquement le bandeau de commande.

Remarque : Dès que vous activez la sécurité enfant automatique, l'appareil verrouille le bandeau de commande. Sauf les touches  et .

Condition : L'appareil est allumé.

1. Appuyez sur .

2. Pour sélectionner "MyProfile" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
3. Appuyez sur la ligne inférieure.
4. Pour sélectionner "Sécurité enfants automatique" balayez vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur la ligne inférieure.
6. Pour régler "Activé", balayez vers la droite.
7. Appuyez sur .
8. Enregistrez le réglage avec "Enregistrer".
- ✓  apparaît lorsque vous éteignez l'appareil.

12.3 Annuler la sécurité enfants automatique

1. Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.
2. Allumez l'appareil avec  et réglez un programme.

12.4 Désactiver la sécurité enfants automatique

1. Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.
2. Allumez l'appareil avec .
3. Appuyez sur .
4. Pour sélectionner "MyProfile" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur la ligne inférieure.

6. Appuyez sur la ligne supérieure.
7. Pour sélectionner "Sécurité enfants automatique" balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Appuyez sur la ligne inférieure.
9. Pour régler "Désactivé", balayez vers la gauche.
10. Appuyez sur .
11. Enregistrez le réglage avec "Enregistrer".

12.5 Activer la sécurité enfants non récurrente

La sécurité enfants non récurrente verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer

l'appareil, désactivez la sécurité enfants non récurrente. Après avoir éteint l'appareil, ce dernier ne verrouille plus le bandeau de commande.

Remarque : Dès que vous activez la sécurité enfant automatique, l'appareil verrouille le bandeau de commande. Sauf les touches  et .

- ▶ Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants activée" apparaisse.

12.6 Désactiver la sécurité enfants non récurrente

- ▶ Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.

13 Chauffage rapide

LE chauffage rapide vous permet de réduire la durée de chauffe.

Pour ces modes de cuisson, vous pouvez activer le chauffage rapide :

- Chaleur tournante 
- Convection naturelle 

13.1 Activer le chauffage rapide

1. Chaleur tournante  ou convection naturelle  et une température à partir de 100 °C.
 2. Démarrez le fonctionnement avec .
- ✓ La touche  s'allume.

3. Activez le chauffage rapide avec la touche .
- ✓  apparaît.
- ✓ Lorsque la température réglée est atteinte, le chauffage rapide s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.  s'éteint à l'affichage.
4. Introduisez les plats dans le compartiment de cuisson.

13.2 Désactiver le chauffage rapide

- ▶ Désactivez prématurément le chauffage rapide avec la touche .

14 Mode Sabbat

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les aliments peuvent être conservés au chaud entre 85 °C et 140 °C avec la convection naturelle, sans qu'il soit nécessaire d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

14.1 Démarrer la fonction Sabbat

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de chauffer. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, l'appareil chauffe de nouveau.
- Une fois que vous avez démarré le fonctionnement, vous ne pouvez pas modifier les réglages ni interrompre le fonctionnement.

Condition : Le mode Sabbat est activé dans les réglages de base, dans les favoris.

1. Allumez l'appareil avec .
2. Pour sélectionner le "mode Sabbat", balayez vers la gauche ou vers la droite.

3. Appuyez sur "Température".
4. Pour sélectionner la température, balayez vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur  pour enregistrer le réglage.
6. Appuyez sur "Durée".
7. Pour sélectionner la durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Appuyez sur  pour enregistrer le réglage.
9. Démarrez le mode Sabbat avec .
- ✓ La durée est affichée. La durée s'écoule.
10. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé. L'appareil cesse de chauffer et réagit de nouveau comme d'habitude lorsqu'il n'utilise pas le mode Sabbat.
 - Éteignez l'appareil avec .L'appareil s'éteint automatiquement après environ 10 à 20 minutes.

14.2 Annuler la fonction Sabbat

- ▶ Annulez la fonction Sabbat avec .

15 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

15.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Réglage de base	Sélection
Langue	voir la sélection sur l'appareil
Heure	00.00 - 23.59
Date	Jour, mois et année
Favoris → "Modifier les favoris", Page 23	Déterminez les modes de cuisson qui sont affichés dans le menu Modes de cuisson
Signal sonore	<ul style="list-style-type: none"> ■ Durée courte ■ Durée moyenne ■ Durée longue
Volume sonore	5 niveaux
Tonalité des touches	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivée (exception : ①) ■ Activé
Luminosité de l'écran	5 niveaux
Affichage de l'heure	<ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêt ■ Digital ■ Analogique
Éclairage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Allumé lors du fonctionnement ■ Éteint lors du fonctionnement
Poursuite automatique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lors fermet. porte ■ Ne pas poursuivre
Sécurité enfants	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verrouillage touches seulement ■ Système de verrouillage de la porte et verrouillage des touches
Sécurité enfants automatique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivée ■ Activée
Fonctionnement après la mise en service	<ul style="list-style-type: none"> ■ Menu principal ■ Modes de cuisson ■ Micro-ondes ■ Micro-ondes combiné ■ Assistant pour la cuisson et le rôtissage ■ Programme micro-ondes
Assombrissement de nuit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivé ■ Activé (écran assombri entre 22 h et 5 h 59)
Avertissement MO plaque à pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher ■ Ne pas afficher
Logo de la marque	<ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher ■ Ne pas afficher

Réglage de base	Sélection
Séchage du micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Activé ■ Désactivé
Temps de poursuite du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Recommandé ■ Minimal
Home connect	Home Connect Réglages → "Home Connect", Page 24
Réglages usine	Réinitialiser

15.2 Modifier MyProfile

1. Allumez l'appareil avec ①.
2. Appuyez sur .
3. Pour sélectionner "MyProfile" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur la ligne inférieure.
5. Pour sélectionner le réglage, balayez vers la gauche ou vers la droite.
6. Appuyez sur la ligne inférieure.
7. Pour modifier le réglage, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Appuyez sur .
9. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur "enregistrer".
 - Pour refuser les réglages, appuyez sur "rejeter".

15.3 Modifier les favoris

Dans les favoris, vous pouvez définir les modes de cuisson qui apparaissent dans le menu Modes de cuisson.

Remarque :

Vous ne pouvez pas désactiver certains modes de cuisson :

- CircoTherm chaleur tournante 
- Gril air pulsé 
- Gril, grande surface 

1. Allumez l'appareil avec ①.
2. Appuyez sur .
3. Pour sélectionner "MyProfile" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur la ligne inférieure.
5. Pour sélectionner des "favoris", balayez vers la gauche ou vers la droite.
6. Appuyez sur la ligne inférieure.
7. Pour sélectionner le mode de cuisson, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Appuyez sur le réglage souhaité.

Réglage	Affichage dans le menu Modes de cuisson
Activé	oui
Désactivé	non

9. Appuyez sur .
10. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur "enregistrer".
 - Pour refuser les réglages, appuyez sur "rejeter".

16 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement. Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseils

- Pour ce faire, veuillez consulter les documents Home Connect fournis.
- Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ "Sécurité", Page 2
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

16.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Téléchargez l'appli Home Connect.



2. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



3. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

16.2 Home Connect Réglages

Dans les réglages de base de votre appareil, vous pouvez adapter les réglages Home Connect ainsi que les paramètres réseau.

Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Réglage de base	Réglages possibles	Explication
Wi-Fi	Mise en marche Mise hors tension	Si le Wi-Fi est activé, vous pouvez utiliser Home Connect. En mode disponibilité réseau, l'appareil consomme 2 W maximum.
Réseau	Connecter au réseau Déconnecter du réseau	Lorsque vous déconnectez l'appareil du réseau, tous les informations du réseau sont effacées. Le réglage est utile lorsque vous avez de nouvelles données d'accès pour le routeur.
Connecter avec l'appli	-	Le réglage lance la connexion entre l'appli Home Connect et l'appareil.
Télécommande	activée désactivée	Si la fonction est désactivée, vous pouvez uniquement afficher l'état de fonctionnement de l'appareil dans l'appli. Lorsque la fonction est activée, vous pouvez démarrer et utiliser votre appareil à distance.
Info appareil ⓘ	-	L'écran affiche les informations concernant le réseau ou l'appareil.

16.3 Utiliser l'appareil avec l'appli Home Connect

Lorsque la fonction de démarrage à distance est activée, vous pouvez régler et démarrer l'appareil à distance avec l'appli Home Connect.

Remarque : Certains modes de fonctionnement peuvent uniquement être démarrés depuis le four.

Conditions

- L'appareil est allumé.
- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour pouvoir régler l'appareil à partir de l'appli Home Connect, le réglage de base "Télécommande" doit être activé. Lorsque le démarrage à distance est désactivé, l'appli Home Connect affiche uniquement les états de fonctionnement de l'appareil.

1. Allumer l'appareil avec .
2. Appuyer sur .
 - ✓ L'écran affiche le menu principal.
3. Balayer vers la gauche ou la droite pour sélectionner le démarrage à distance .
4. Appuyer sur "Activer".
 - ✓ L'écran affiche .
5. Effectuer un réglage dans l'appli Home Connect et l'envoyer à l'appareil.

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil dans les 15 minutes suivant l'activation du démarrage à distance ou suivant la fin du fonctionnement, le démarrage à distance est désactivé.
- Si vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil, le démarrage à distance sera automatiquement activé. Vous pouvez modifier les réglages via l'appli Home Connect ou démarrer un nouveau programme.

16.4 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. optimisation, dépannage, mises à jour pertinentes pour la sécurité. Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans

votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.

16.5 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : www.home-connect.com

16.6 Protection des données

Suivez les consignes de protection des données. Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique branché à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de l'électroménager.
- État d'une éventuelle restauration précédente des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

17 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

17.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Des produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil.
→ "Nettoyer l'appareil", Page 27

Façade de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inox	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Produits d'entretien spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox 	<p>Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox.</p> <p>Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.</p>
Surfaces laquées ou en plastique par ex. bandeau de commande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.</p> <p>Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant qui se trouve à la surface.</p>

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.</p> <p>Conseil : Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi. → "Porte de l'appareil", Page 31</p>
Recouvrement de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ En acier inox : Nettoyant pour inox ■ En plastique : Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour acier inox.</p> <p>Conseil : Retirez le recouvrement de la porte pour un nettoyage approfondi. → "Porte de l'appareil", Page 31</p>
Cadre intérieur de la porte en acier inox	Nettoyant pour inox	<p>Les décolorations peuvent être enlevées avec un nettoyant pour acier inox.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox.</p>
Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant qui se trouve à la surface.</p>
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.</p>

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Eau vinaigrée ■ Produits de nettoyage pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Pour sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte.</p> <p>Remarques</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. → "<i>Fonction de nettoyage 'Auto-nettoyage'</i>", Page 28 ■ L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. ■ Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise. ■ Une couche blanche se forme sur les surfaces émaillées à cause des résidus alimentaires. Cette couche n'entraîne aucun risque pour la santé. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique.
Surfaces autonettoyantes	-	Suivez les instructions pour les surfaces autonettoyantes.
Couvercle en verre de la lampe du four	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	En cas de fort encrassement, utilisez un produit de nettoyage pour four.
Supports	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Remarque : Débranchez les supports pour un nettoyage en profondeur. → "<i>Supports</i>", Page 30</p>
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Produits de nettoyage pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.</p>

17.2 Nettoyer l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Condition : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "*Produits de nettoyage*", Page 26

1. Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
 - Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.
→ "*Produits de nettoyage appropriés*", Page 26
2. Séchez avec un chiffon doux.

18 Fonctions de nettoyage

Utilisez les fonctions de nettoyage pour nettoyer l'appareil.

18.1 Fonction de nettoyage "Auto-nettoyage"

La fonction "auto-nettoyage" nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.

Nettoyez le compartiment de cuisson avec cette fonction de nettoyage tous les 2 ou 3 mois. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage plus souvent. La fonction de nettoyage consomme env. 2,5 - 4,7 kWh.

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un bon résultat de nettoyage et d'éviter tout dommage, préparez l'appareil avec soin.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- ▶ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

1. Sortez les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson.
2. Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson.
→ "Supports", Page 30
3. Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
4. Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint de porte à l'aide d'un produit de nettoyage et d'un chiffon doux.
Ne retirez pas le joint de porte et ne le récurvez pas. Retirez les salissures tenaces sur la vitre intérieure de la porte avec un produit de nettoyage pour four.
5. Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

Réglez la fonction de nettoyage "Auto-nettoyage pyrolyse"

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

Remarque : L'ampoule du four ne s'allume pas pendant la fonction de nettoyage.

Condition : → "Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage", Page 28.

1. Allumez l'appareil avec .
2. Appuyez sur .
3. Pour régler l'"auto-nettoyage pyrolyse"  balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur la ligne inférieure.
5. Pour sélectionner la position nettoyage, balayez vers la gauche ou vers la droite.

Position nettoyage	Degré de nettoyage	Durée en heures
1	Léger	env. 1h15
2	Moyen	env. 1h30
3	Fort	env. 2h00

Sélectionnez une position nettoyage plus élevée pour les salissures plus importantes ou plus anciennes.

Vous ne pouvez pas modifier la durée de la fonction de nettoyage.

Une fois la fonction de nettoyage en cours d'exécution, vous ne pouvez plus modifier la position nettoyage.

- ✓ La durée de la position nettoyage apparaît.
- 6. Appuyez sur la ligne inférieure.
- 7. **Remarque :** Aérez la cuisine pendant que la fonction de nettoyage est en marche.
Démarrez la fonction de nettoyage avec .
- ✓ La fonction de nettoyage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.

- ✓ Pour votre sécurité, la porte de l'appareil verrouille le compartiment de cuisson.  apparaît.
- ✓ Un signal retentit dès que la fonction de nettoyage est terminée.
- 8. Éteignez l'appareil avec . La porte de l'appareil se déverrouille uniquement lorsque l'appareil a suffisamment refroidi et  disparaît.
- 9. Après la fonction de nettoyage, mettez l'appareil en état de marche.
→ "Rendre l'appareil prêt à fonctionner après la fonction de nettoyage", Page 29

Rendre l'appareil prêt à fonctionner après la fonction de nettoyage

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Éliminez les dépôts blancs avec de l'acide citrique.
Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.
4. Accrochez les supports.
→ "Supports", Page 30

Remarque : Pendant le nettoyage, le cadre se décolore sur la face intérieure de la porte de l'appareil. Ces décolorations ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil. Éliminez la décoloration avec un nettoyant pour acier inox.

18.2 Aide au nettoyage "EasyClean"

Utilisez l'aide au nettoyage "EasyClean" pour le nettoyage intermédiaire du compartiment de cuisson. L'aide au nettoyage "EasyClean" ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler l'aide au nettoyage "EasyClean"

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Conditions

- Vous pouvez uniquement démarrer l'aide au nettoyage lorsque le compartiment de cuisson est refroidi (température ambiante) et si la porte de l'appareil est fermée.
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que ce dernier fonctionne. Sinon, l'appareil interrompt l'aide au nettoyage.
- Pour éliminer les salissures particulièrement tenaces, laissez agir quelques instants l'eau additionnée de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Pour éliminer les salissures particulièrement tenaces, enduisez les endroits encrassés sur les surfaces lisses de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. **ATTENTION !**
L'eau distillée dans le compartiment de cuisson entraîne de la corrosion.
▶ N'utilisez pas d'eau distillée.
Mélangez 0,4 litre d'eau avec une goutte de produit à vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
3. Allumez l'appareil avec .
4. Appuyez sur .
5. Sélectionnez "EasyClean" .
Pour faire défiler les différentes possibilités de sélection, balayez l'écran vers la gauche ou la droite.
6. Appuyez sur la ligne inférieure.
7. Démarrez l'aide au nettoyage avec .
✓ L'aide au nettoyage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
✓ Dès que l'aide au nettoyage est terminée, un signal retentit.
8. Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.
9. Nettoyez le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage.
→ "Post-nettoyage du compartiment de cuisson", Page 29

Post-nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION !

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.
▶ Après l'aide au nettoyage, essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez retirer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
3. Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Enfin, rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux, également sous les joints de porte.
4. Si les salissures tenaces persistent, répétez l'aide au nettoyage une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.
5. Pour laisser sécher le compartiment de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil en position de crantage (environ à 30°) pendant environ 1 heure.

19 Supports

Pour nettoyer soigneusement les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez décrocher ceux-ci.

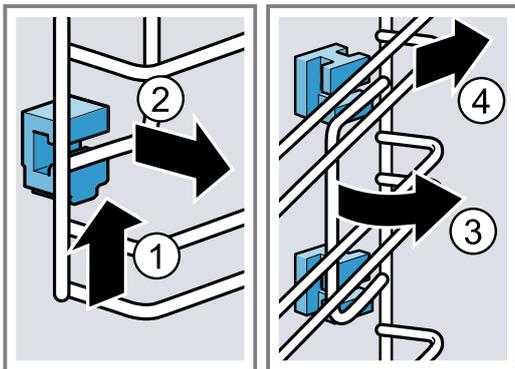
19.1 Décrocher les supports

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds

- ▶ Ne touchez jamais les supports chauds.
- ▶ Laissez toujours l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

1. Soulever le support à l'avant ① et le décrocher ②.
2. Basculer le support complet vers l'extérieur ③ et le décrocher à l'arrière ④.

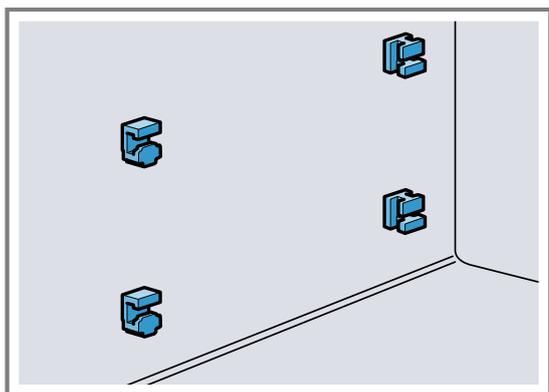


19.2 Insérer les fixations

Lorsque vous décrochez les supports, les fixations risquent de tomber.

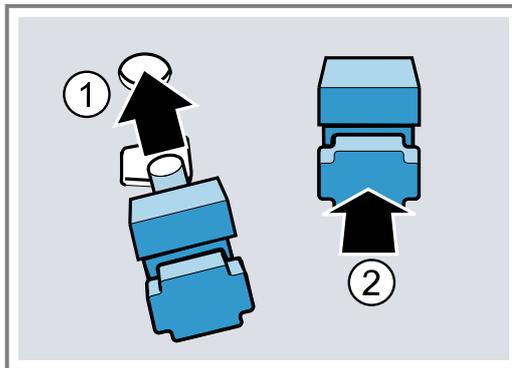
Remarque :

Les fixations sont différentes à l'avant et à l'arrière.

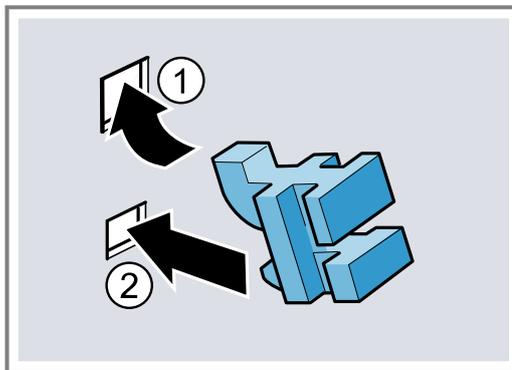


1. Enfiler les fixations à l'avant avec le crochet en haut dans le trou rond et les incliner légèrement ①.

2. Accrocher les fixations avant en bas et les redresser ②.



3. Accrocher les fixations arrière avec le crochet dans le trou supérieur ① et les pousser dans le trou inférieur ②.

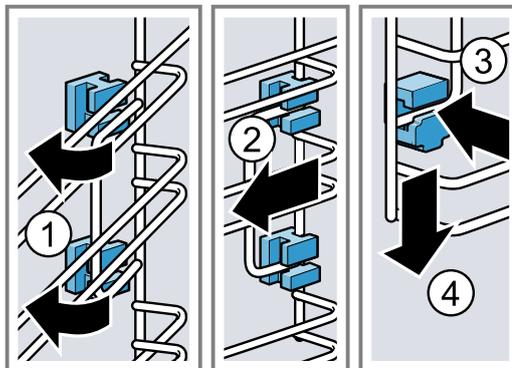


19.3 Accrocher des supports

Remarques

- En accrochant le support, veillez à ce que le chanfrein soit en haut.
- Les supports s'adaptent à droite et à gauche.

1. Positionner le support de manière inclinée en haut et en bas à l'arrière et l'enfiler dans les fixations. ①.
2. Tirer le support vers l'avant ②.
3. Accrocher le support à l'avant ③ et l'enfoncer vers le bas ④.



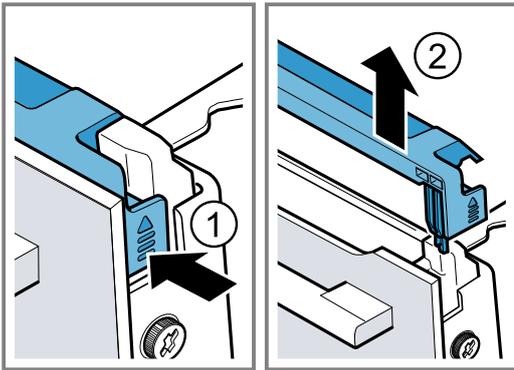
20 Porte de l'appareil

Pour nettoyer soigneusement la porte de l'appareil, vous pouvez la démonter.

20.1 Enlever le recouvrement de porte

L'insert en inox du recouvrement de porte peut changer de couleur. Enlevez le recouvrement de la porte pour nettoyer celui-ci et l'insert en inox ou pour démonter les vitres de la porte.

1. Ouvrir légèrement la porte de l'appareil.
2. Appuyer sur le recouvrement de porte à gauche et à droite.
3. Retirer le recouvrement de porte et fermer la porte de l'appareil avec précaution.



20.2 Démonter les vitres de la porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de raclours métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

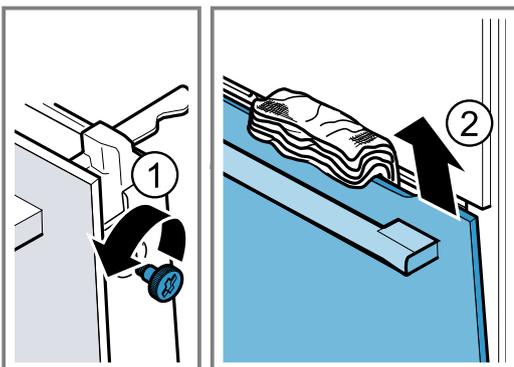
- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

Condition : Le recouvrement de la porte a été retiré.

1. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil et les retirer.
2. Coincer un torchon de cuisine plié plusieurs fois dans la porte de l'appareil.

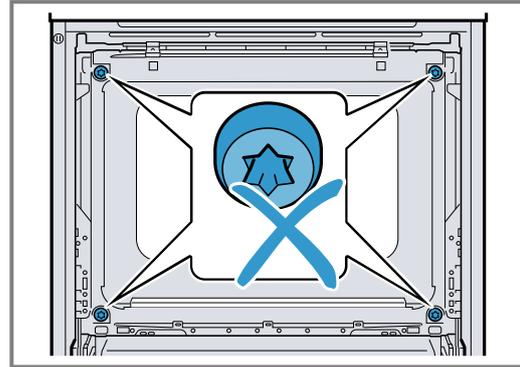


3. Fermer la porte de l'appareil.

4. Extraire la vitre frontale par en haut.
5. Tirer la vitre frontale avec la poignée de la porte vers le bas et la déposer sur une surface plane.
6. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé!**
Par l'ouverture des vis, la sécurité de l'appareil n'est plus garantie. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais dévisser les vis.

Ne jamais dévisser les 4 vis noires sur le cadre.



20.3 Monter les vitres de la porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

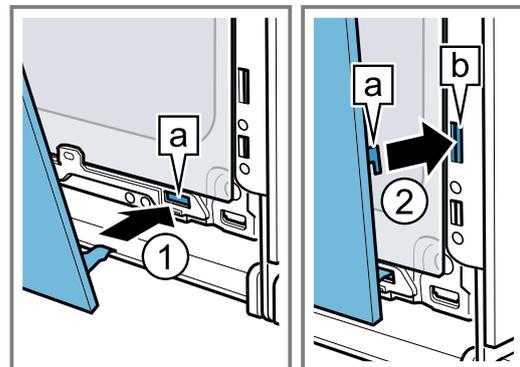
Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

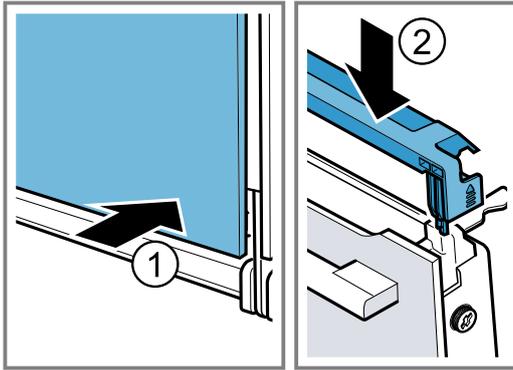
- ▶ Portez des gants de protection.

1. Accrocher la vitre frontale en bas dans les fixations de gauche et de droite [a] ①.
2. Appuyer sur la vitre frontale vers l'appareil jusqu'à ce que les crochets de gauche et de droite [a] soient en face du réceptacle [b] ②.



3. Appuyer la vitre frontale en bas ① jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de manière audible.
4. Rouvrir légèrement la porte de l'appareil et retirer le torchon.
5. Revisser les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil.

6. Poser le recouvrement de la porte et appuyer ② jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.



7. Fermer la porte de l'appareil.

Remarque : Utilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres de la porte sont correctement installées.

21 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

21.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>Le fusible est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. <p>Défaut électronique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en coupant le fusible. 2. Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. → "Réglages de base", Page 23
"« Langue française »" apparaît.	<p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Effectuez les réglages pour la première mise en service. → "Première mise en service :", Page 14
L'appareil ne peut pas être mis en marche,  apparaît.	<p>La sécurité enfants automatique est activée</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.
Le fonctionnement ne démarre pas ou s'interrompt.	<p>Différentes causes sont possibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez les notifications qui apparaissent. → "Afficher des informations", Page 15 <p>Dysfonctionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 34
L'appareil ne chauffe pas, l'affichage indique  .	<p>Le mode démonstration est activé dans les réglages de base.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. 2. Désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes dans les → "Réglages de base", Page 23.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne chauffe pas, l'affichage indique  .	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrez, puis fermez la porte de l'appareil une fois après une panne de courant. ✓ L'appareil effectue une auto-vérification et est ensuite fonctionnel.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	Le réglage de base a été modifié. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. → "Réglages de base", Page 23
La porte de l'appareil ne s'ouvre pas.	La fonction de nettoyage verrouille la porte de l'appareil,  s'allume. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que  disparaisse. → "Fonction de nettoyage 'Auto-nettoyage'", Page 28 <p>La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la touche . → "Sécurité enfants", Page 21 <p>Vous pouvez désactiver le verrouillage dans les réglages de base.</p> <ul style="list-style-type: none"> → "Réglages de base", Page 23
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allez sur www.home-connect.com.
En mode micro-ondes pur, le compartiment de cuisson chauffe.	La fonction de séchage est activée.
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	La lampe LED est défectueuse. Remarque : Ne retirez pas le couvercle en verre. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 34
Durée de fonctionnement maximale atteinte.	Pour éviter que l'appareil ne continue à fonctionner par inadvertance, il s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés. Une indication apparaît. Le moment où la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des réglages respectifs relatifs au mode de fonctionnement. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur une touche de votre choix. 2. Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le avec . Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas par inadvertance, réglez une durée. → "Réglage la durée", Page 16
Un message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage, par ex. D0111 ou E0111.	L'électronique a détecté un défaut. <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✓ Si le défaut était unique, le message disparaît. 2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 34
Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.	Les réglages étaient inadaptés. Les valeurs de réglage, par exemple la température ou la durée, dépendent de la recette, de la quantité et des aliments. <ul style="list-style-type: none"> ▶ La prochaine fois, réglez des valeurs plus ou moins élevées. Conseil : Vous trouverez de nombreuses indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées sur notre page d'accueil www.neff-international.com .

22 Mise au rebut

22.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

23 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

23.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

24 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse www.neff-international.com sur la page de votre appareil dans les documents supplémentaires.

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW

Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

25 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats, ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

25.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les mets.

- La température et la durée dépendent des quantités préparées et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Essayez d'abord avec les valeurs les plus basses.
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

25.2 Conseils de préparation pour la cuisson

- Pour faire cuire des gâteaux, de la pâtisserie ou du pain, les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.
- Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.
- Si vous préparez des soufflés directement dans la lèchefrite, enfournez-les au niveau 1.
- Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte cuite sur la plaque à pâtisserie que pour la pâte cuite dans un moule à cake.

ATTENTION !

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Lorsque vous cuisez sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1.

Cuisson sur 2 niveaux	Hauteur
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1
Deux grilles avec moules dessus	3
	1

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante.

Remarques

- Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

- Une préparation en combinaison avec le micro-ondes n'est possible que sur un niveau.

25.3 Instructions de préparation pour rôtis, viandes braisées et grillades

- Les recommandations de réglage s'entendent pour la pièce à rôtir à la température du réfrigérateur, ainsi qu'à une volaille non farcie et prête à cuire.
- Placez la volaille, avec le côté blanc ou avec le côté peau vers le bas sur le récipient.
- Retournez le rôti, la pièce à griller ou le poisson entier après environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson indiqué.

Rôtissage sur la grille

Sur la grille, les mets à rôtir deviennent particulièrement croustillants de tous les côtés. Par exemple, faites rôtir de grosses volailles ou plusieurs morceaux en même temps.

- Faites rôtir des morceaux de poids et d'épaisseur similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Placez le rôti directement sur la grille.
- Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, enfournez la lèchefrite à un niveau au-dessous de la grille.
- En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à $\frac{1}{2}$ litre d'eau dans la lèchefrite. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. De plus, moins de fumée se dégage et le compartiment de cuisson se salit moins.

Cuisson dans un récipient

Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre.

Généralités pour le rôtissage dans un récipient

- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et allant au four.
- Placez le récipient sur la grille.
- Un récipient en verre est le plus approprié.
- Respectez les indications du fabricant du récipient de cuisson.

Cuisson dans un récipient ouvert

- Utilisez un plat à rôtir à bord haut.
- Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Cuisson dans un récipient fermé

- Utilisez un couvercle approprié, bien fermé.
- Pour de la viande, l'espace entre le rôti et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.

- ▶ Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- ▶ Éloignez les enfants.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

► Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

- Grillez des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Posez les morceaux à griller directement sur la grille.
- Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, enfournez la lèchefrite, au moins à un niveau au-dessous de la grille.

Remarques

- La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la température réglée.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

25.4 Préparation au micro-ondes

Si vous préparez les mets au micro-ondes, vous pouvez réduire considérablement le temps de cuisson.

Généralités

- Le temps de cuisson pour la cuisson au micro-ondes dépend du poids total.
Si vous souhaitez préparer une quantité différente de celle indiquée, la règle de base est utile : **une quantité double nécessite presque deux fois plus de temps de cuisson**.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud.

- Dans la partie principale de la notice d'utilisation, vous trouverez des informations sur la façon de configurer le micro-ondes et le micro-combi.
 - → "Micro-ondes combiné", Page 19
 - → "Micro-ondes", Page 17 → "Micro-ondes", Page 18

Cuisiner ou cuire à la vapeur au micro-ondes

- Utilisez un récipient fermé, adapté au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir vos mets.
- Utilisez un récipient à bord haut avec un couvercle pour les produits céréaliers, par exemple pour le riz. Les céréales forment beaucoup d'écume lors de la cuisson. Ajoutez du liquide conformément aux recommandations de réglage.
- Lavez les aliments et ne les séchez pas. Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou de jus de citron à vos mets.
- Répartissez les mets à plat dans le récipient. Les mets plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Utilisez le sel et les épices avec modération. La préparation au four à micro-ondes permet de préserver en grande partie le goût inhérent.
- Retournez ou remuez les mets 2 à 3 fois.
- Laissez les mets reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson.

25.5 Préparation de produits surgelés

- N'utilisez pas de produits surgelés trop givrés.
- Retirez la glace.
- Les produits surgelés sont pré-cuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

25.6 Préparer des plats préparés

- Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Si vous faites chauffer ou cuire le plat préparé dans des récipients, utilisez des récipients résistants à la chaleur.

25.7 Sélection des mets

Recommandations de réglage pour de nombreux mets triés par catégories de mets.

Recommandations de réglage pour différents plats

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Cake, simple	Moule en couronne ou Moule à cake	1	☞	160 - 180	90	30 - 40
Cake, fin	Moule à cake	1	☞☞	150 - 170	-	60 - 80
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	1	☞	160 - 170	-	65 - 85

¹ Préchauffer l'appareil.

² Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	1		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30 - 40 2. 20
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	1		150 - 170	-	65 - 85
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	1		160 - 180	-	60 - 80
Muffins	Plaque à muffins	1		170 - 190	-	15 - 30
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	1		160 - 170	-	30 - 40
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	1		150 - 160	-	30 - 40
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2		140 - 160	-	15 - 30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Pain, cuisson sur sole, 750 g	Lèchefrite ou Moule à cake	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Pain, cuisson sur sole, 1500 g	Lèchefrite ou Moule à cake	1		1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pain, cuisson sur sole, 1500 g	Lèchefrite ou Moule à cake	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pain, cuisson sur sole, 1500 g	Moule à cake	1		200 - 210	-	35 - 45
Fougasse	Lèchefrite	1		250 - 270	-	20 - 30
Fougasse	Lèchefrite	1		220 - 240	-	20 - 30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	1		180 - 200	-	25 - 35
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	1		200 - 220	-	20 - 30
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fraîche, fond mince, dans un moule à pizza	Plaque à pizza	1		210 - 230	-	20 - 30
Quiche	Moule à tarte , Tôle noire	1		190 - 210	-	35 - 55
Quiche	Moule à tarte , Tôle noire	1		190 - 210	-	30 - 45
Tarte flambée	Lèchefrite	1		260 - 280 ¹	-	10 - 20

¹ Préchauffer l'appareil.² Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	1	≡	200 - 220	-	35 - 55
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	1	⌘	140 - 160	360	20 - 30
Lasagnes, surgelées, 400 g	Réceptacle ouvert	1	≡	200 - 210	180	20 - 25
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	1	⌘	170 - 180	-	50 - 65
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	1	⌘	170 - 190	360	20 - 25
Poulet, 1 kg, non farci	Réceptacle ouvert	1	⌘	200 - 220	-	60 - 70
Poulet, 1 kg, non farci	Réceptacle fermé	1	⌘	230 - 250	360	25 - 35
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Grille	2	⌘	220 - 230	-	30 - 35
Petits morceaux de poulet, 4 pièces de 250 g	Réceptacle ouvert	1	⌘	190 - 210	360	20 - 30
Oie, non farcie, 3 kg	Réceptacle ouvert	1	⌘	160 - 170	-	120 - 150
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Réceptacle ouvert	1	⌘	180 - 200	-	120 - 130
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Réceptacle fermé	1	⌘	180 - 200	180	55 - 65
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Réceptacle ouvert	1	≡ eco	180 - 190	-	120 - 140
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Réceptacle ouvert	1	⌘	210 - 220	-	40 - 50
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Réceptacle fermé	1	⌘	200 - 220	-	130 - 140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Réceptacle fermé	1	≡ eco	200 - 220	-	140 - 160
Rosbif, à point, 1,5 kg	Réceptacle ouvert	1	⌘	220 - 230	-	60 - 70
Rosbif, à point, 1,5 kg	Réceptacle ouvert	1	≡	240 - 260	180	30 - 40
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	2	⌘	290	-	20 - 30 ²
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Réceptacle ouvert	1	⌘	170 - 190	-	50 - 70
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Réceptacle fermé	1	⌘	240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
Rôti de viande hachée, 1 kg + 50 ml d'eau	Réceptacle ouvert	1	⌘	170 - 190	360	30 - 40
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Réceptacle ouvert	1	⌘	170 - 190	-	20 - 30
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille	2	⌘	250	90	15 - 20
Légumes, frais, 250 g	Réceptacle fermé	1	⌘	-	600	8 - 12 ³
Pommes de terre au four, coupées en deux, 1 kg	Lèchefrite	2	⌘	200 - 220	360	15 - 20

¹ Préchauffer l'appareil.² Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers, 500 g	Récipient fermé	1		-	600	12 - 15 ³
Riz long grain, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	1		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Millet complet, 250 g + 600 ml d'eau	Récipient fermé	1		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Polenta ou semoule de maïs, 125 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	1		-	600	6 - 8 ³

¹ Préchauffer l'appareil.

² Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Dessert

Préparer du pop-corn au micro-ondes

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
 - ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.
1. Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, par ex. le couvercle d'un moule à gratin. N'utilisez pas de porcelaine ni d'assiettes fortement incurvées.
 2. Placez le sachet de pop-corn sur le récipient en suivant les instructions de l'emballage.
 3. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
 4. En fonction du produit et de la quantité, il sera nécessaire d'adapter le temps.
 5. Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez et secouez le sachet de pop-corn après 1½ minutes.
 6. Placez le sachet de pop-corn au four et continuez à le faire sauter.

7. Lorsque vous n'entendez que des bruits de pop toutes les 2 ou 3 secondes, éteignez l'appareil et retirez le sachet de pop-corn du four.

8. Une fois la préparation terminée, essayez le compartiment de cuisson.

Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, il suffit de le chauffer à 40 °C.
3. Mélangez 150 g de yaourt du réfrigérateur dans le lait.
4. Versez le mélange dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
5. Filmez les récipients, par exemple avec du film alimentaire.
6. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
7. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
8. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur au moins 12 heures après la préparation.

Recommandations de réglage pour les desserts et les compotes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pudding à base de préparation pour flan	Récipient fermé	1		-	600	5 - 8 ¹
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		40 - 45	-	8-9h
Riz au lait, 125 g + 500 ml de lait	Récipient fermé	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Compote de fruits, 500 g	Récipient fermé	1		-	600	9 - 12
Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g ²	Récipient ouvert	1		-	600	4 - 6

¹ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

² Poser le sachet fermé sur le récipient.

25.8 Modes de préparation spéciaux et autres applications

Informations et recommandations sur les modes de préparation spéciaux et autres applications, par exemple la cuisson basse température ou la mise en conserve.

Cuisson basse température

Faites cuire lentement et à basse température des morceaux nobles, par exemple des morceaux tendres de bœuf, de veau, de porc, d'agneau ou de volaille.

Cuire une volaille ou une viande à basse température

Remarque : Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson basse température.

Condition : Le compartiment de cuisson est froid.

1. Utilisez de la viande fraîche et saine, sans os.
2. Placez le récipient sur la grille au niveau 1 dans la cavité du four.
3. Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
4. Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
5. Placez immédiatement la viande sur les récipients préchauffés dans le compartiment de cuisson. Pour maintenir une température homogène dans le compartiment de cuisson, gardez la porte du compartiment de cuisson fermée pendant la cuisson basse température.
6. Après la cuisson basse température, retirez la viande du four.

Recommandations de réglage pour cuisson basse température

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Durée de la cuisson en min.	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Durée en min.
Magret de canard, rosé, 300 g	Récipient ouvert	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Filet de bœuf, 1 kg	Récipient ouvert	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Médallions de veau, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	1	4		80 ¹	40 - 60
Selle d'agneau, désossée, pièces de 200 g	Récipient ouvert	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Préchauffer l'appareil.

Décongeler

Décongelez les aliments surgelés avec votre appareil.

Conseils de préparation pour décongeler

- Le mode de fonctionnement "Micro-ondes" vous permet de décongeler des fruits, des légumes, de la volaille, de la viande, du poisson ou des pâtisseries surgelés.
- Pour décongeler, sortez les mets surgelés à décongeler de leur emballage.
- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.
- Les recommandations de réglage s'appliquent aux mets à température de congélation (-18 °C).
- Pour une décongélation plus facile, procédez en plusieurs étapes. Les étapes sont indiquées les unes après les autres dans les recommandations de réglage.
- Remuez ou retournez les mets 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Séparez les mets. Retirez les morceaux déjà décongelés du compartiment de cuisson.
- Laissez reposer le mets décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température se stabilise.

Recommandations de réglage pour décongeler

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pain, 500 g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Petits pains	Grille	1		140 - 160	90	2 - 4
Gâteau, fondant, 500 g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Gâteau, sec, 750 g	Récipient ouvert	1		-	90	10 - 15

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pièce de viande, entière, par ex. rôti, viande crue, 1 kg	Récipient ouvert	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ↑
Viande hachée, mixte, 500°g	Récipient ouvert	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ↑
Poulet, entier, 1,2 kg	Récipient ouvert	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ↑
Poisson, entier, 300 g	Récipient ouvert	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ↑
Baies, 300 g	Récipient ouvert	1	☞	-	180	5 - 10
Décongeler du beurre, 125 g	Récipient ouvert	1	☞	-	90	7 - 9

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

Réchauffer au micro-ondes

Les mets peuvent être réchauffés au micro-ondes ou bien être décongelés et réchauffés en une seule étape.

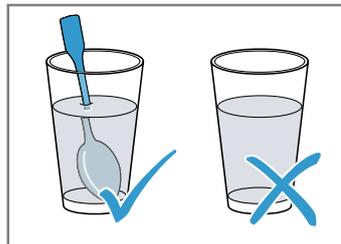
Conseils de préparation pour réchauffer avec le micro-ondes

- Utilisez un récipient fermé, adapté au micro-ondes.
- Retournez ou remuez les mets 2 à 3 fois.
- Laissez les mets reposer pendant 1 à 2 minutes après avoir été réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud.
- Notez ce qui suit lorsque vous faites chauffer des aliments pour bébés :
 - Placez le biberon sans tétine ni bouchon sur la grille.
 - Agitez ou remuez bien les aliments pour bébés après les avoir fait chauffer.
 - Vérifiez impérativement la température des aliments pour bébé.
- Essuyez le compartiment de cuisson après l'avoir chauffé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Recommandations de réglage pour réchauffer au micro-ondes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Chauffer des boissons, 200 ml	Récipient ouvert	1	☞	-	1000	1 - 3 ¹
Chauffer des aliments pour bébé, par ex. un biberon de lait, 150 ml	Récipient ouvert	1	☞	-	360	1 - 3 ¹

¹ Remuez bien les aliments.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Légumes, réfrigérés, 250 g	Réceptacle fermé	1		-	600	3 - 8
Garnitures, par ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz réfrigéré	Réceptacle fermé	1		-	600	5 - 10
Potage, potée, 400 ml réfrigéré	Réceptacle fermé	1		-	600	5 - 7
Plat, 1 portion réfrigéré	Réceptacle fermé	1		-	600	4 - 8
Gratins, 400 g, par ex. lasagnes, gratin de pommes de terre	Réceptacle ouvert	1		180 - 200	180	20 - 25
Garnitures, 500 g, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz surgelé	Réceptacle fermé	1		-	600	7 - 10
Potage, potée, 200 ml surgelé	Réceptacle fermé	1		-	600	4 - 6 ¹
Plat, 1 portion surgelé	Réceptacle fermé	1		-	600	11 - 15

¹ Remuez bien les aliments.

Maintenir au chaud

Conseils de préparation pour maintenir au chaud

- Si vous utilisez le mode de cuisson "Maintenir au chaud", évitez la formation de condensation. Vous ne devez pas essayer le compartiment de cuisson.
- Pour éviter que les mets ne se dessèchent, vous pouvez les recouvrir.
- Ne maintenez pas les mets au chaud plus de 2 heures.
- Notez que certains mets continuent de cuire lorsqu'ils sont maintenus au chaud.

25.9 Plats tests

Les informations de cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuire

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les recommandations de réglage. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.
- Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :
 - Lèchefrite : hauteur 3
 - Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Biscuit à l'eau
 - Si vous pâtissez sur 2 niveaux, placez les moules démontables en quinconce sur les grilles.

Recommandations de réglage pour pâtisser

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1		150 - 160 ¹	20 - 30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1		140 - 150 ¹	25 - 35

¹ Préchauffez l'appareil 5 minutes. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

² Préchauffez l'appareil. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1	≡	160 ¹	25 - 35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1	⌘	150 ¹	20 - 30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1	⌘	150 ¹	20 - 30
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1	⌘	140 ¹	30 - 40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	1	≡	160 - 170 ²	25 - 35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	1	⌘	160 - 170 ²	30 - 45

¹ Préchauffez l'appareil 5 minutes. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

² Préchauffez l'appareil. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

Recommandations de réglage pour griller

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	3	⌘	290	3 - 6

Préparation au micro-ondes

- Si vous utilisez la grille, enfournez-la avec l'inscription **Micro-ondes** orientée vers la porte de l'appareil et avec la courbure vers le bas dans le compartiment de cuisson.
- Pour tester le fonctionnement du micro-ondes, désactivez la fonction séchage dans les réglages de base. → Page 23

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Viande	Récipient ouvert	1	⌘	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Lait aux œufs	Récipient ouvert	1	⌘	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Génoise	Récipient ouvert	1	⌘	600	7 - 9
Pain de viande hachée	Récipient ouvert	1	⌘	600	22 - 27

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes combiné

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 11	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	1	⌘	150 - 170	360	25 - 30
Gâteau	Récipient ouvert	1	⌘	190 - 210	180	12 - 18
Poulet	Récipient ouvert	1	⌘	180 - 200	360	25 - 35 ¹

¹ Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

26 Instructions de montage

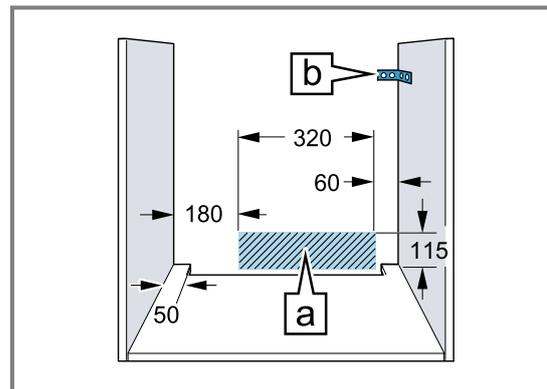
Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 26.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer l'installation de l'appareil.

- Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil. Entre le mur et le plancher du meuble ou bien la paroi arrière du meuble situé au-dessus, respecter une distance d'au moins 35 mm.
- Les fentes d'aération et les orifices d'aspiration ne peuvent pas être recouverts.
- Seule une installation effectuée selon la présente notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable pour les dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée **a** ou à l'extérieur de l'espace d'installation.
Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce **b**.



- Portez des gants de protection pour éviter de vous blesser en vous coupant. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer des implants électroniques, par ex. des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- ▶ En tant que porteur d'un implant électronique, respecter lors du montage une distance minimum de 10 cm par rapport au bandeau de commande ou aux éléments de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ N'utilisez pas de bloc multiprise.
- ▶ Utilisez uniquement une rallonge certifiée, d'une section minimale de 1,5 mm² et conforme aux exigences de sécurité nationales en vigueur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contactez le service après-vente.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.

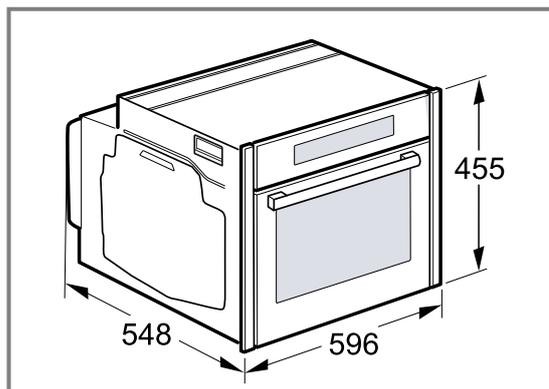
ATTENTION !

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

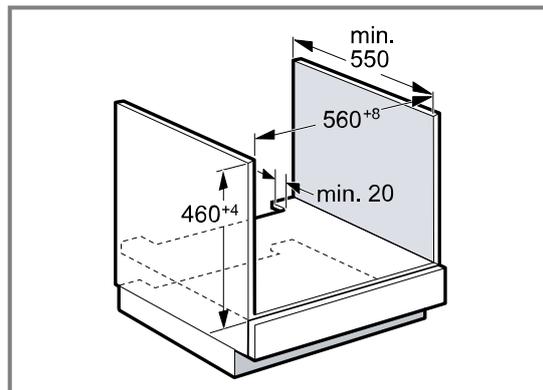
26.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



26.3 Installation sous un plan de travail

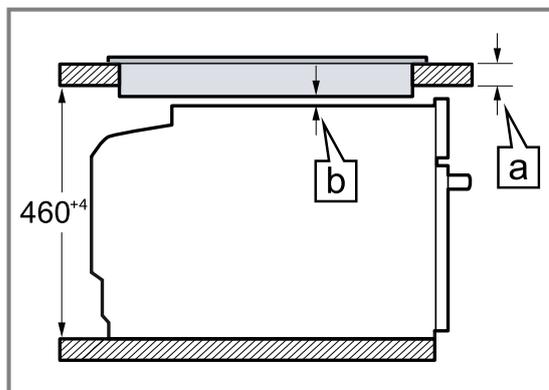
Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.



- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.
- Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.
- Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.
- Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

26.4 Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.



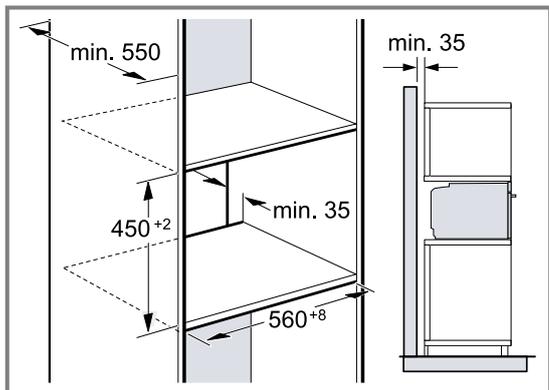
En raison de la distance minimale nécessaire \boxed{b} l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est \boxed{a} .

Type de table de cuisson	a posé en mm	a affleurant en mm	b en mm
Table de cuisson induction	42	43	5
Table de cuisson induction pleine surface	52	53	5
Table de cuisson gaz	32	43	5 ¹
Table électrique	32	35	2

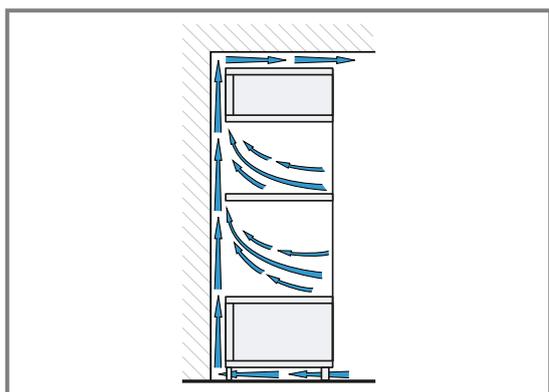
¹ Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

26.5 Installation dans un meuble haut

Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



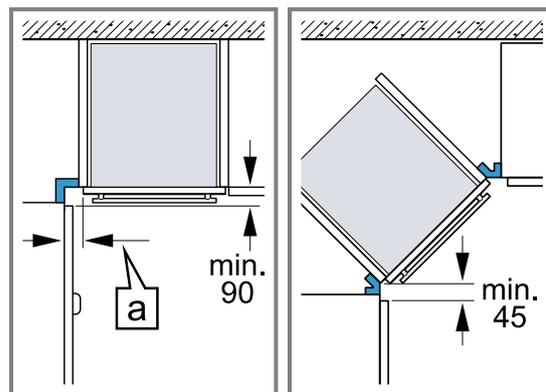
- Pour la ventilation de l'appareil, les planches intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Afin de garantir une ventilation suffisante de l'appareil, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. À cet effet, découper le cache du socle ou fixer une grille de ventilation. Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



- Si le meuble haut possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière préfabriqués, celui-ci doit être enlevé.
- Encastrez l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

26.6 Installation dans un angle

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans un angle.



- Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension \boxed{a} dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

26.7 Raccordement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.
- Le cordon d'alimentation secteur doit être connecté au dos de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Un cordon d'alimentation secteur de 3 m est en vente auprès du service après-vente.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après-vente.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité

Remarque : L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

- ▶ Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

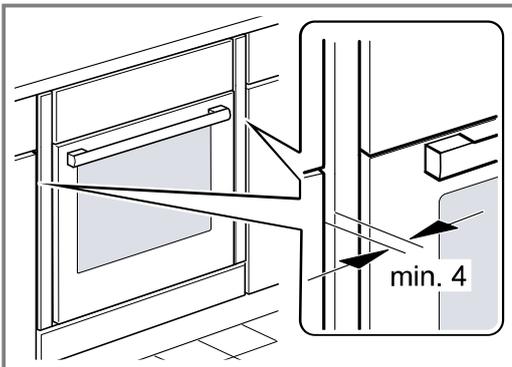
Remarque : Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - vert-jaune : conducteur de protection (⊕)
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

26.8 Installer l'appareil

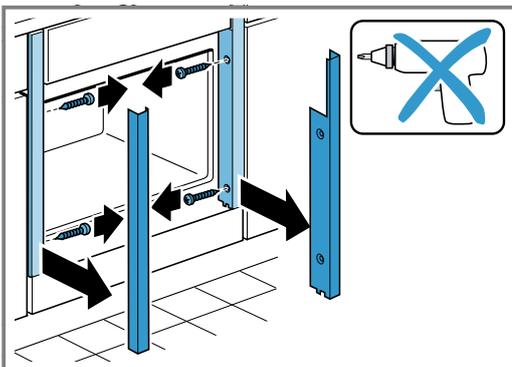
Remarque : Ne pas fixer les bandeaux à l'aide d'une visseuse. Cela risquerait d'endommager les bandeaux.

1. Pousser l'appareil jusqu'au fond. Ne pas plier, ni coincer le câble de raccordement, ni le faire passer au-dessus d'arêtes vives.
2. Centrez l'appareil.



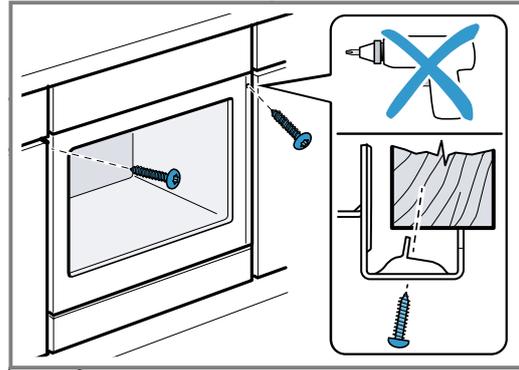
Une fente d'aération d'au moins 4 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.

3. Ouvrir la porte de l'appareil et dévisser les caches à gauche et à droite.

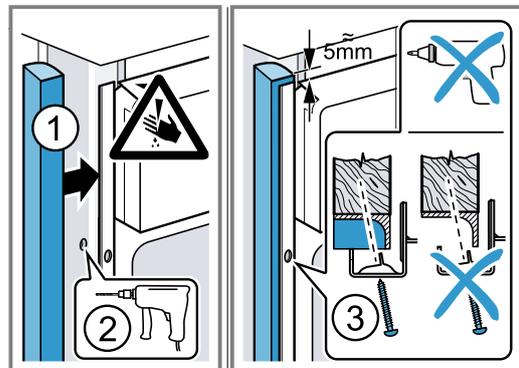


4. Fermez la porte de l'appareil.

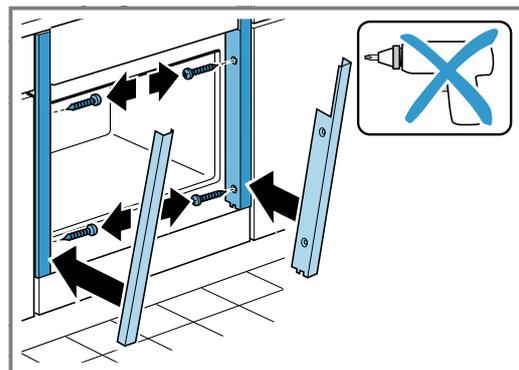
5. Vissez fermement l'appareil.



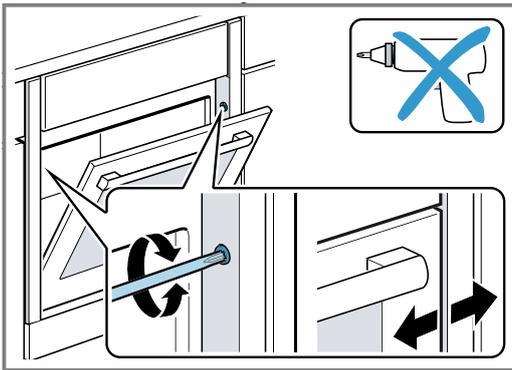
6. Pour les cuisines sans poignée avec poignée verticale :
 - Fixez une pièce d'obturation appropriée ① pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.
 - Pré-percer les profilés en aluminium pour réaliser un raccord à vis ②.
 - Fixez l'appareil avec une vis adéquate ③.



7. Appliquer les caches et les visser, d'abord en haut et ensuite en bas.



8. Si nécessaire, ajuster l'espace entre la porte de l'appareil et les caches latéraux en agissant sur la vis supérieure à gauche et à droite.



Remarque : L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

26.9 Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Ouvrir la porte de l'appareil et dévisser les caches à gauche et à droite.
3. Desserrez les vis de fixation.
4. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001715582
020916
fr