

Sommaire

1 Avertissements	100
1.1 Avertissements généraux de sécurité	100
1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes	101
1.3 Responsabilité du fabricant	103
1.4 But de l'appareil	103
1.5 Plaque d'identification	103
1.6 Élimination	103
1.7 Ce manuel d'utilisation	104
1.8 Comment lire le manuel d'utilisation	104
2 Description	105
2.1 Description générale	105
2.2 Panneau de commandes	106
2.3 Micro-ondes	107
2.4 Autres parties	107
2.5 Accessoires disponibles	108
3 Utilisation	109
3.1 Avertissements	109
3.2 Matériaux compatibles avec les micro-ondes	109
3.3 Première utilisation	111
3.4 Utilisation des accessoires	111
3.5 Utilisation du four	112
3.6 Fonctions spéciales	125
3.7 Programmes automatiques	130
3.8 Menu secondaire	133
4 Nettoyage et entretien	136
4.1 Avertissements	136
4.2 Nettoyage des surfaces	136
4.3 Nettoyage des vitres de la porte	137
4.4 Nettoyage de la cavité de cuisson	137
4.5 Vapor Clean	139
5 Installation	142
5.1 Branchement électrique	142
5.2 Positionnement	143

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



1 Avertissements

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

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



ustensiles) dans les fentes.

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

Domages subis par l'appareil

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

1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes

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



Usage impropre
Risque d'explosion



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



Avertissements

- d'aliments destinés à la consommation. Tout autre utilisation est formellement interdite (ex. sécher des vêtements, chauffer des pantoufles, des éponges, des chiffons humides ou autre, déshydrater les aliments), et peut présenter un risque de blessures ou d'incendie.
- Nettoyez constamment l'appareil et éliminez les éventuels résidus d'aliments.
 - Ne séchez pas les aliments aux micro-ondes.
 - N'utilisez pas les micro-ondes pour réchauffer ou frire dans l'huile.
 - N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.
 - Ne réchauffez pas les aliments pour bébés dans des récipients fermés. Enlevez le couvercle ou la tétine (en cas de biberon). Au terme de la cuisson, vérifiez toujours la température de la préparation qui ne doit pas être trop élevée. Mélangez ou agitez le contenu pour obtenir une température homogène et éviter les brûlures.
 - Ne chauffez pas les œufs dans leur coquille ni les œufs durs entiers, car ils risquent d'exploser même après l'opération de réchauffage.
 - Avant de cuire les aliments avec une peau ou une pelure dure (ex. les pommes de terre, les pommes), il faut percer cette dernière.
 - Ne réchauffez pas des aliments contenus dans des emballages alimentaires.
 - N'utilisez pas les fonctions des micro-ondes lorsque le compartiment est vide.
 - Utilisez de la vaisselle ou des ustensiles compatibles avec les micro-ondes.
 - N'utilisez pas de barquettes en aluminium pour cuire les aliments.
 - N'utilisez pas de vaisselle avec des décorations métalliques (finitions en or, en argent).
 - L'appareil fonctionne sur la bande de fréquence ISM de 2,4 Ghz.
 - Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, l'appareil appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).
 - Cet appareil est conforme aux normes et aux directives en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. On recommande toutefois aux porteurs de pacemaker de respecter une distance minimale de 20-30 cm entre le four à micro-ondes en fonction et le pacemaker. Consultez le producteur du pacemaker pour de plus amples renseignements.



1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

1.4 But de l'appareil

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

1.5 Plaque d'identification

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

1.6 Élimination



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



Tension électrique Danger d'électrocution

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

Pour éliminer l'appareil :

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

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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



Avertissements

1.7 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.8 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

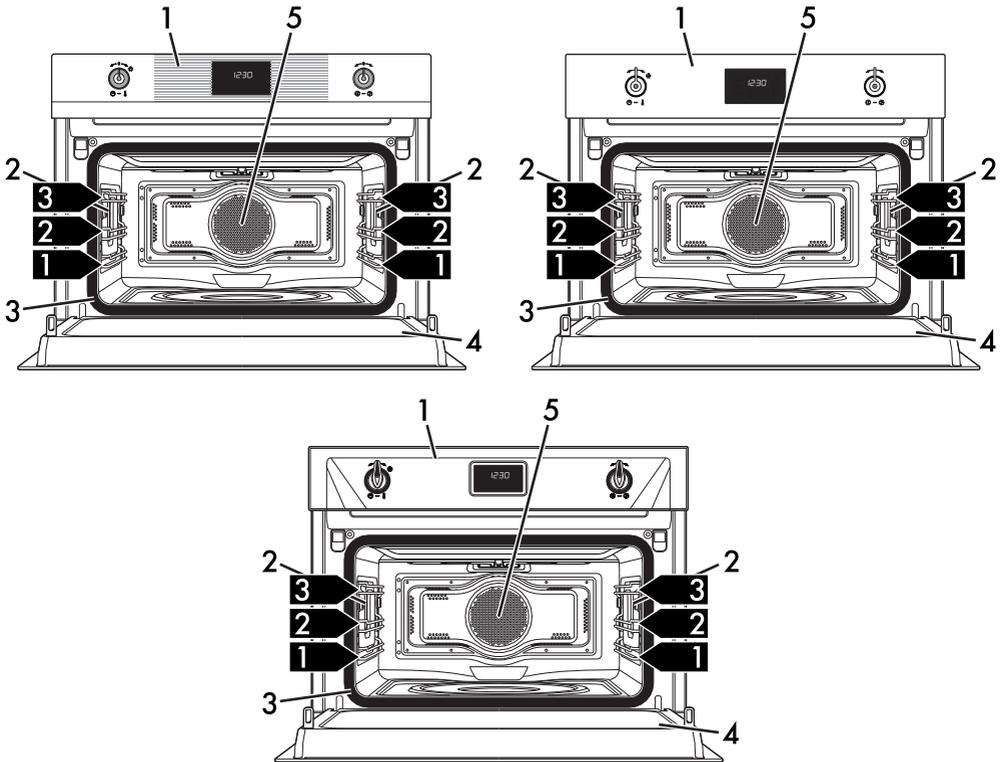
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



FR

1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

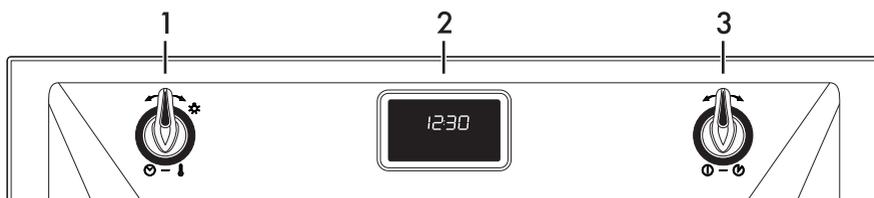
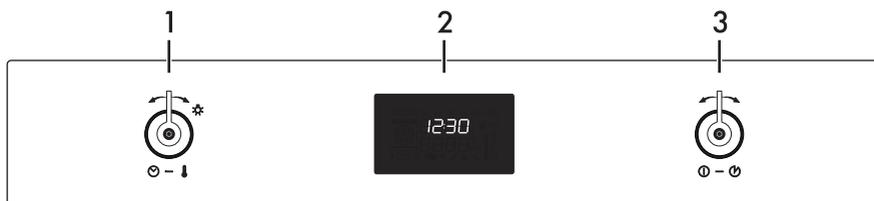
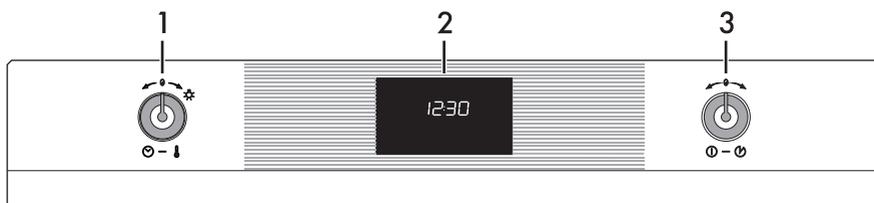
5 Turbine

1,2,3 Niveau de la glissière



Description

2.2 Panneau de commandes



1 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner :

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

2 Afficheur

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

3 Manette des fonctions

Cette manette permet de :

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



2.3 Micro-ondes

L'appareil est équipé d'un générateur de micro-ondes appelé magnétron. Les micro-ondes générées sont uniformément introduites dans la cavité de cuisson pour atteindre les aliments et les réchauffer.

Le processus de réchauffage est généré par le frottement des molécules contenues dans les aliments (essentiellement les molécules d'eau), générant ainsi de la chaleur.

La chaleur générée directement à l'intérieur des aliments permet de décongeler, de réchauffer ou de cuire plus rapidement que dans le cas d'une cuisson conventionnelle.

L'utilisation de récipients indiqués pour la cuisson aux micro-ondes permet aux ondes d'atteindre les aliments de façon plus uniforme (voir 3.2 Matériaux compatibles avec les micro-ondes).

2.4 Autres parties

Niveaux de positionnement

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

Turbine de refroidissement

La turbine refroidit l'appareil et entre en fonction pendant la cuisson.

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

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

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

ÉCO  et Vapor Clean 

- Quand la manette de la température est tournée légèrement à droite (activation et désactivation manuelle).



Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.



Utilisation

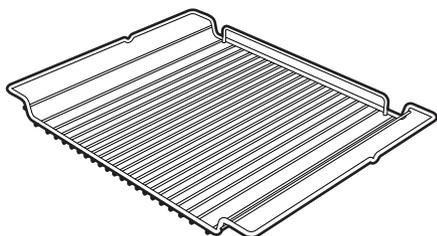
2.5 Accessoires disponibles

Tige d'ébullition



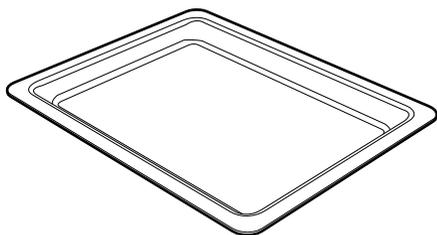
À utiliser dans un récipient durant le réchauffement des liquides, nécessaire pour éviter le retard du processus d'ébullition.

Grille



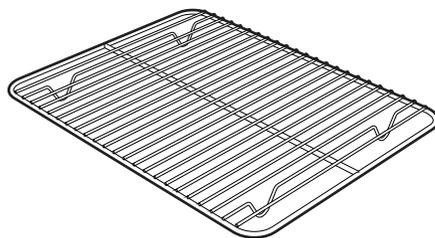
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite en verre



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

Grille pour lèche-frite



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

i Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

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

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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Portez des gants thermiques pour vous protéger les mains pendant la manutention d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant son fonctionnement.



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces émaillées

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



Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

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

3.2 Matériaux compatibles avec les micro-ondes

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

Le tableau suivant indique les matériaux compatibles et incompatibles :



Utilisation

MATÉRIAUX À UTILISER :

- Verre (enlevez les couvercles)*

- Vaisselle en Pyrex
- Verres
- Pots

- Porcelaine

- Terre-cuite

- Plastique (uniquement s'ils sont compatibles avec les micro-ondes)*

- Récipients
- Pellicules en plastique (évitiez le contact avec les aliments)

*Uniquement s'ils résistent à la chaleur.

MATÉRIAUX À NE PAS UTILISER

- Métal (ils risquent produire des arcs ou des étincelles)

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

- Bois

- Verres en cristal

- Papier (danger d'incendie)

- Récipients en polystyrène (danger de contamination des aliments)



La vaisselle doit être dépourvue de décorations métalliques.



N'utilisez pas de lèchefrites accessoires en métal avec les fonctions micro-ondes ou micro-ondes combiné.

Test de la vaisselle



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

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

1. Sortez tous les accessoires de la cavité de cuisson.
2. Positionnez la vaisselle à tester sur la grille insérée au premier niveau.
3. Sélectionnez la fonction de micro-ondes au niveau maximum de puissance (ex. 1000 W).
4. Sélectionnez une durée de cuisson de 30 secondes.
5. Démarrez la cuisson.



Vaisselle non compatible
Risque de dommages à l'appareil

- Interrompez immédiatement le test si vous constatez des étincelles ou un crépitement émis par la vaisselle. Dans ce cas, la vaisselle n'est pas compatible avec une cuisson aux micro-ondes.
6. À la fin du test, la vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude, elle n'est pas compatible avec une cuisson aux micro-ondes.



3.3 Première utilisation

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

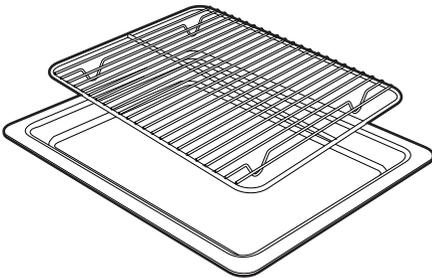


Pour le premier réchauffage, utilisez une fonction traditionnelle et pas une fonction micro-ondes.

3.4 Utilisation des accessoires

Grille pour lèche-frite

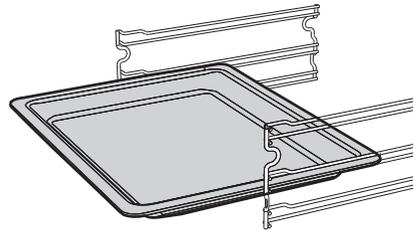
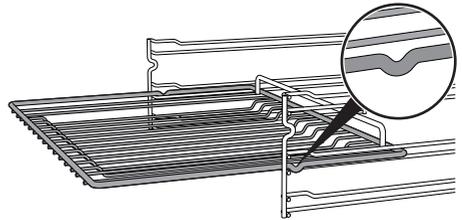
Introduisez la grille pour lèche-frite à l'intérieur de la lèche-frite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



Grilles et lèche-frites

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

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



**Haute température
Risque de brûlures**

- L'accessoire peut devenir très chaud. Utilisez toujours des gants thermiques pour la manipulation.



Introduisez complètement les grilles et les lèche-frites dans la cavité de cuisson jusqu'à l'arrêt.



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



Utilisation

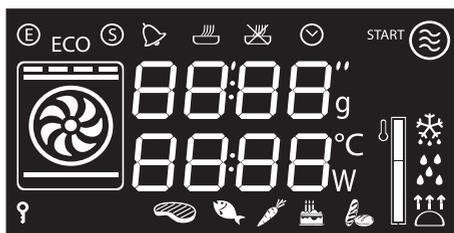
Tige d'ébullition

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



3.5 Utilisation du four

Afficheur



-  Voyant Puissance Éco
-  Voyant Show-Room
-  Voyant temporisateur minuteur
-  Voyant cuisson temporisée
-  Voyant cuisson programmée
-  Voyant horloge
-  Voyant micro-ondes
-  Voyant décongélation
-  Voyant verrouillage enfants
-  Niveau de température atteinte



Utilisation impropre Risque d'explosion/brûlure

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



Haute température Risque de dommages à l'appareil

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

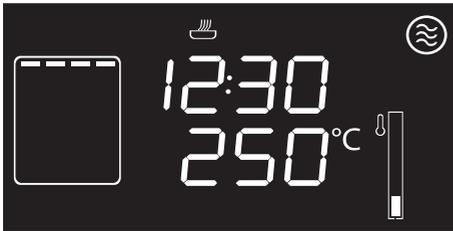


Conditions de fonctionnement

Stand-by : Lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée, l'afficheur indique l'heure actuelle.



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



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

Dans tout état, il est possible de modifier la valeur en tournant la manette de la température à droite ou à gauche. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

FR

Si une fonction micro-ondes est active :



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

Si une fonction Micro-ondes+Gril est active :



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

Si une fonction Gril est active :



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



Utilisation

Réglage de l'heure

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

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



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

Il est impossible de modifier l'heure si l'appareil est dans l'état ON.

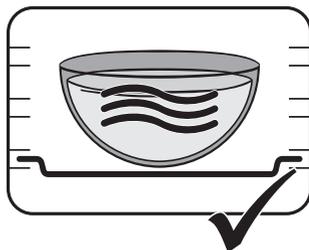
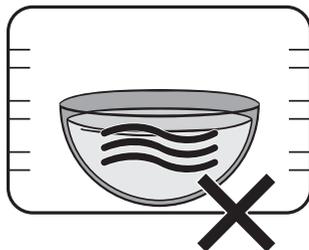
Micro-ondes



**Utilisation impropre
Risque de dommages à
l'appareil**

Durant l'utilisation des micro-ondes, les aliments doivent être placés dans un récipient posé sur la grille présente au premier niveau.

N'UTILISEZ PAS DE RÉCIPIENTS / ACCESSOIRES (lèche-frites, plaques en verre, etc.), DIRECTEMENT POSÉS SUR LA SOLE DE LA CAVITÉ DE CUISSON.



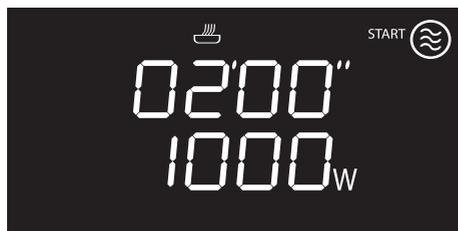
Pour obtenir des résultats optimaux en réalisant des cuissons prolongées à micro-ondes et combinées, il est conseillé de mélanger les aliments une à deux fois.



Micro-ondes

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

1. Avec la manette des fonctions, sélectionnez la fonction micro-ondes .



2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la durée (max. 30 minutes).
4. Appuyez sur la manette de la température.
5. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la puissance de 100W à 1000W (voir Puissances micro-ondes).

6. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson aux micro-ondes.



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



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

7. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message **STOP** et un signal sonore se déclenche.





Utilisation

8. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.



Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une autre cuisson temporisée, tournez la manette de la température à droite.



Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une fonction de cuisson différente, tournez la manette des fonctions à droite ou à gauche.



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

Puissances micro-ondes

On indique ci-après les puissances sélectionnables :

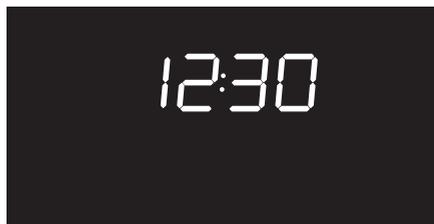
Puissance (W)	Utile pour
100	
200	Décongeler les aliments
300	
400	Cuire des viandes ou cuire délicatement
500	
600	
700	Réchauffer ou cuire des aliments
800	
900	
1000	Réchauffer des liquides

Fonction QUICK START micro-ondes

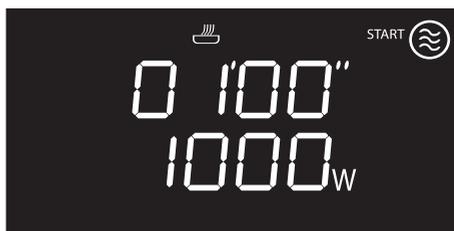


La fonction QUICK START permet d'activer rapidement les micro-ondes ; elle est utile pour réchauffer de petites quantités de liquides ou d'aliments.

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



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





Fonctions Combinées



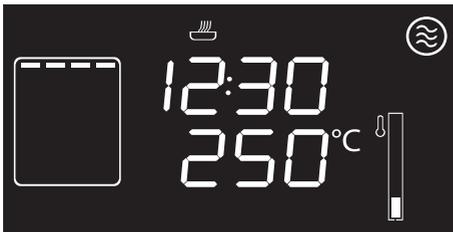
Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil

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



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

1. Au moyen de la manette des fonctions, sélectionnez une fonction combinée.



2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette pour régler la température.
4. Appuyez sur la manette de la température.
5. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la durée.
6. Appuyez sur la manette de la température.
7. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la puissance (de 100W à 700W).
8. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson combinée.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par le clignotement du niveau atteint.



FR

Au terme du préchauffage, le niveau atteint reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés.



Dans la fonction combinée Micro-ondes+Gril pour la typologie de cuisson et pour plus de rapidité, le préchauffage n'a pas lieu.



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



Utilisation

Liste des fonctions combinées



Micro-ondes + Gril

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



Micro-ondes + Statique + Turbine

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



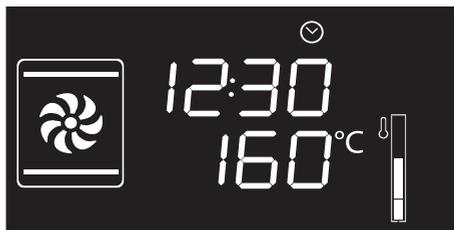
Micro-ondes + Circulaire + Turbine

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



Fonctions traditionnelles

1. Avec la manette des fonctions, sélectionnez une fonction de cuisson.



2. Appuyez sur la manette de la température et tournez-la pour modifier la température de cuisson.
3. Enfoncez la manette des fonctions pour démarrer la cuisson traditionnelle.



Pour interrompre une fonction à tout moment, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par le clignotement du niveau atteint.



Au terme du préchauffage, le niveau atteint reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés.





Liste des fonctions traditionnelles



ÉCO

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

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

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



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



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



Statique

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



Gril

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



Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).



Gril ventilé

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



Utilisation



Sole brassée

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



Chaleur tournante

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



Turbo

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

Minuteur



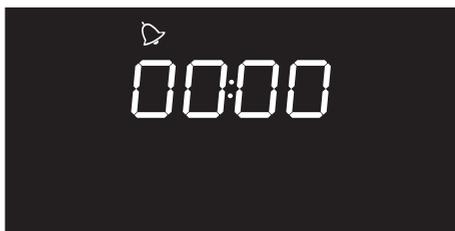
Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.



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

1. Appuyez une fois sur la manette (2 fois si l'on est en phase de cuisson). Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

 et le voyant  clignote.



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



4. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la.
5. Pour sélectionner un autre minuteur, tournez la manette de la température.



Pour désactiver le temporisateur minuteur, il faut sélectionner la valeur zéro.

Cuisson temporisée

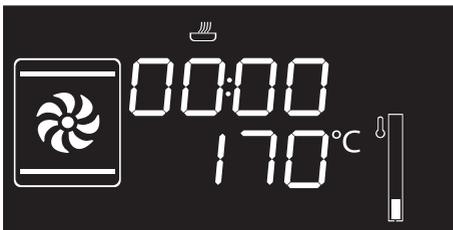


On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

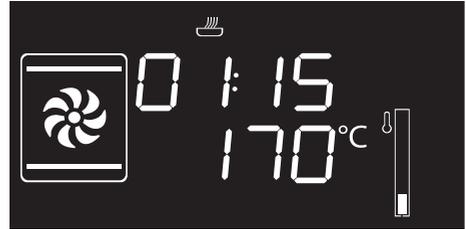


L'activation d'une cuisson temporisée annule un éventuel temporisateur minuteur sélectionné précédemment.

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



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



3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le voyant  cesse de clignoter et la cuisson temporisée démarre.



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

4. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message **Stop** et un signal sonore se déclenche.





Utilisation

5. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.



Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une autre cuisson temporisée, tournez la manette de la température à droite.



Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une fonction de cuisson différente, tournez la manette des fonctions à droite ou à gauche.



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

Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

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

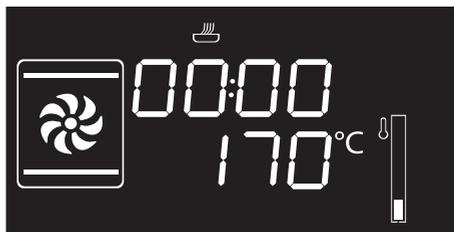
1. Lorsque le voyant  est fixe et que l'appareil est en phase de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.

Cuisson programmée

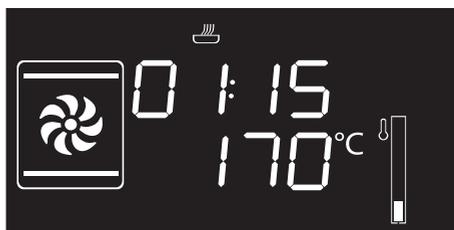


La cuisson programmée est la fonction qui permet de la terminer automatiquement à une heure définie sélectionnée par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaissent les chiffres  et le voyant  clignote.

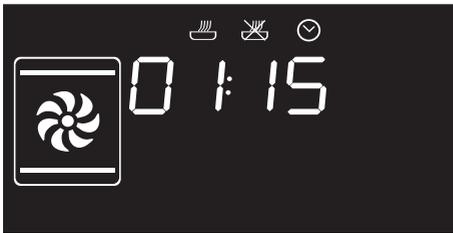


2. Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner la durée de cuisson de 00h01 à 12h59. Maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer rapidement.





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



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



Lors de la cuisson programmée, l'allumage du four est avancé de 10 minutes pour permettre à l'appareil d'atteindre la température nécessaire à la cuisson (préchauffage).

5. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message **STOP** et un signal sonore se déclenche.



6. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.



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



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

Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



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

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



Utilisation

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

Conseils pour la cuisson traditionnelle

Conseils généraux

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

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

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



Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

Pour économiser l'énergie

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

3.6 Fonctions spéciales

Levage



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



Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

1. Positionnez la pâte à lever sur le deuxième niveau.
2. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la fonction levage . Le message **START** clignote.
3. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer le levage.
4. Au terme de l'opération, le message **Stop** est affiché et un signal sonore se déclenche.



Utilisation

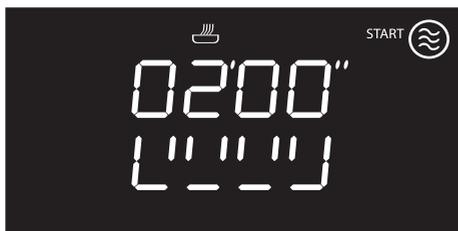
5. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.
6. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.

Réchauffage mo



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

1. Appuyez sur la manette des fonctions pour arrêter temporairement la fonction de réchauffage.



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

Shabat



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



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

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



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

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

1. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la fonction Shabat **SAbb**.
2. Appuyez sur la manette de la température et tournez-la pour modifier la température de la fonction.
3. Appuyez sur la manette de la température pour confirmer la température réglée. Le message **START** clignote.
4. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la fonction Shabat.
5. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.

Décongélation à temps



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

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson (voir Procédure « Turn »).
2. Avec la manette des fonctions, sélectionnez la fonction de décongélation à temps marquée du symbole  et .



3. Appuyez sur la manette de la température pour sélectionner la durée.
4. Tournez la manette pour modifier la valeur (de 5 secondes à 99 minutes).
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la décongélation.



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

6. Le message **Stop** s'affiche en clignotant à la fin de l'opération.



Utilisation

Décongélation au poids



Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction de leur poids et de leur typologie.



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

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson (voir Procédure « Turn »).
2. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la décongélation au poids indiquée par le message **dE00** et par les symboles aliments  éclairés.

7. Au terme, le message **StoP** est affiché et un signal sonore se déclenche.
8. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.
9. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.



3. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer la décongélation au poids.
4. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
5. Tournez la manette de la température pour sélectionner le poids (en grammes) de l'aliment à décongeler.
6. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres sélectionnés et commencer la décongélation.

Paramètres présélectionnés

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

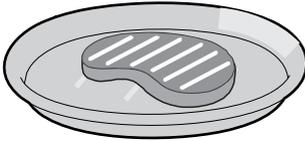
* Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et de la dimension de l'aliment à décongeler.



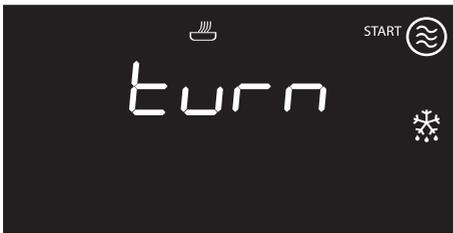
Procédure « Turn »

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

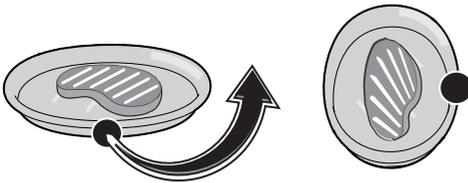
1. Enfouissez l'aliment en le disposant dans la cavité de cuisson parallèlement à la porte.



2. Lorsque l'appareil affiche le message **turn**, il faut retourner l'aliment.



3. Ouvrez la porte et tournez l'aliment de 90°.



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



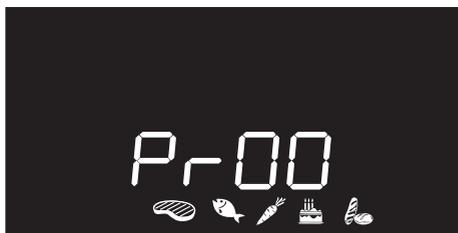
4. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la manette pour reprendre la fonction.
5. Au besoin, l'appareil pourra de nouveau demander de retourner l'aliment. On affiche le message **turn**.
6. Pour la deuxième rotation, il faudra ouvrir la porte et retourner l'aliment de 180°.



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



3.7 Programmes automatiques



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

1. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la cuisson avec programmes automatiques identifiée par le message **P-00** et par les symboles aliments  éclairés.
2. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer la cuisson avec programmes automatiques.
3. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le programme préféré (voir Tableau des programmes automatiques).
4. Tournez la manette de la température pour sélectionner le poids (en grammes) de l'aliment à cuire.

5. Au terme du préchauffage, le message **START** clignote. Introduisez l'aliment à cuire et appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson.

6. Au terme, le message **Stop** est affiché et un signal sonore se déclenche.

7. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.

8. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.



Dans les programmes automatiques il est possible de régler une cuisson programmée.



Pour interrompre une fonction à tout moment, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes.



Tableau des programmes automatiques



VIANDES (01 - 05)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
01	Rôti de bœuf (cuisson rosée)	1000	1		200	60
02	Carré de porc	1000	1	+	190+300W	60
03	Agneau (à point)	1200	1	+	190+300W	60
04	Veau (rôti)	1000	1	+	190+300W	70
05	Poulet rôti (entier)	1000	1	+	200+300W	50

FR



POISSON (06 - 07)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
06	Frais (entier)	500	1	+	160+300W	30
07	Congelé	500	1	+	160+300W	40



LÉGUMES (08 - 10)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
08	Variés et grillés	500	3		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Au four	1000	2	+	220+300W	30
10	Frites (surgelées)	500	2		220	13

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



Utilisation



GÂTEAUX (11 - 13)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
11	Biscuits	600	1		160	18
12	Tarte confiture	800	1		170	40



PAIN - PIZZA - PÂTES (14 -20)

Pr	Sous-type	Poids (g)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (minutes)
13	Pain à la levure (boule)	1000	1		200	30
15	Pizza en moule	1000	1		250	9
15	Pizza (surgelée)	300	1		250	8
16	Pâtes au four	2000	1		220	40
17	Lasagnes (fraîches)	2000	1		230	35
18	Lasagnes (surgelées)	300	1	+	230+500W	9
19	Quiche Lorraine	1000	1		200	40
20	Soufflé	500	1		180	25

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



Les temps indiqués dans les tableaux ne comprennent pas les temps de préchauffage et ils se réfèrent à des cuissons de pièces entières. Si l'aliment est coupé en portions plus petites, le temps de cuisson diminue.



3.8 Menu secondaire

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

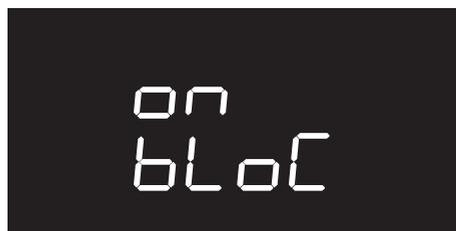
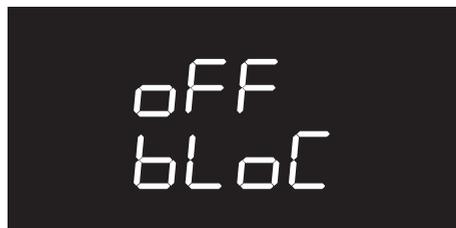
- d'activer ou de désactiver le Verrouillage Enfants.
- d'activer ou de désactiver le mode Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- d'activer ou de désactiver le mode Faible puissance (Puissance éco).
- d'activer ou désactiver la temporisation de la lampe (Éclairage éco)

Lorsque l'appareil est en Stand-By

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

Mode Verrouillage Enfants

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



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

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



Si l'on modifie les positions des manettes, l'afficheur montrera le message **bLoC** pendant quelques secondes.



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



Utilisation

Mode Show Room (uniquement pour les exposants)

En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.



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



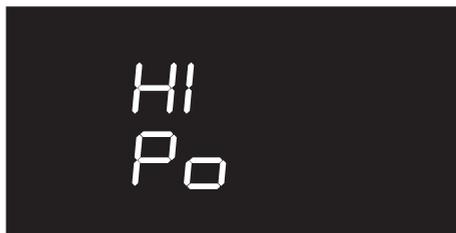
Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant  s'allume.

Mode Faible Puissance

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée.

Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

HI : puissance normale.



LO : faible puissance.



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



Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant  s'allume.



Mode de maintien au chaud (sur certains modèles uniquement)

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



Mode de temporisation de la lampe

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



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



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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson après l'utilisation

Risque de brûlures

- N'effectuez les opérations de nettoyage qu'après avoir laissé refroidir l'appareil.



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

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



Utilisation impropre
Risque d'explosion/brûlure

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



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

4.2 Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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



Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

4.3 Nettoyage des vitres de la porte

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



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

4.4 Nettoyage de la cavité de cuisson

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

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

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter les glissières de support des grilles / lèche-frites.



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

Séchage

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

À la fin de chaque cuisson :

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



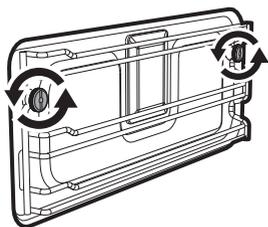
Nettoyage et entretien

Démontage des glissières de support pour grilles / lèche-frites

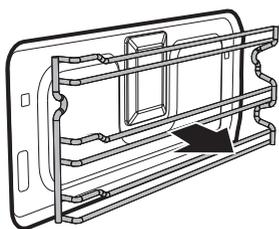
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les pivots de fixation de la glissière :



2. Tirez la glissière vers l'intérieur de la cavité de manière à le libérer des pivots de fixation.



3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les glissières de support. Faites très attention aux douilles d'espacement à insérer à l'intérieur du façonnage de la glissière du support.

Nettoyage de la partie supérieure



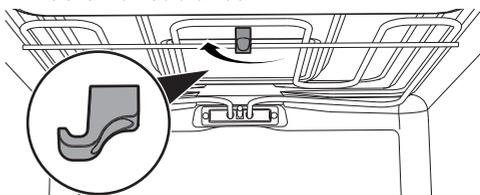
Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

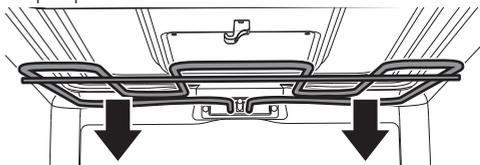
- Les opérations suivantes doivent être effectuées uniquement lorsque le four est complètement froid et éteint.

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

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



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



Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

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

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



4.5 Vapor Clean



Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Grâce à ce procédé, on peut nettoyer la cavité de cuisson avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

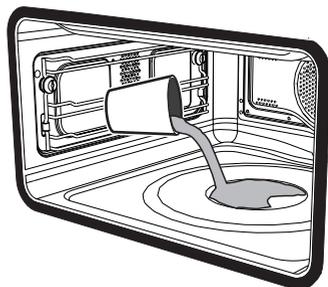
- Enlevez d'abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

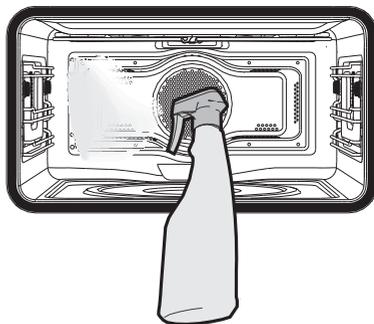
Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

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

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



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



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

- Fermez la porte.

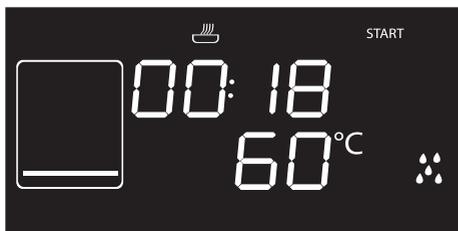


Nettoyage et entretien

Réglage de Vapor Clean

i Si la température intérieure est supérieure à celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor Clean, le cycle est immédiatement interrompu et l'afficheur montre le message **Stop**. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la fonction Vapor Clean . L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.



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

2. Appuyez sur la manette des fonctions pour activer le cycle de nettoyage automatique.

Fonction Vapor Clean programmée

Comme pour les fonctions normales de cuisson, pour la fonction Vapor Clean aussi il est possible de régler une heure de fin de fonction.

1. Après avoir sélectionné la fonction Vapor Clean, appuyez sur la manette de la température. Le voyant  commence à clignoter. L'afficheur montre l'heure de fin de fonction.



2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour différer l'heure de fin de cuisson.
3. Appuyez sur la manette de la température pour confirmer l'heure de fin de fonction.
4. Appuyez sur la manette des fonctions. L'appareil attend l'heure de départ sélectionnée.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

Au terme, l'afficheur montre le message **Stop** et un signal sonore se déclenche ; vous pouvez le désactiver en appuyant sur la manette de la température.

1. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.
2. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.



3. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
4. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
5. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur de la cavité de cuisson.

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



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



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

Quoi faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

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

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show-room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe 3.8 Menu secondaire).

Les commandes ne répondent pas :

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

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

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

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

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



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



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



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

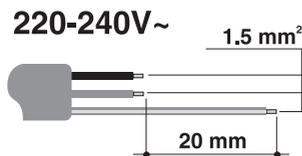
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm², suivant la section du conducteur interne).

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



Branchement fixe

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

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

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

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

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

Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

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



5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

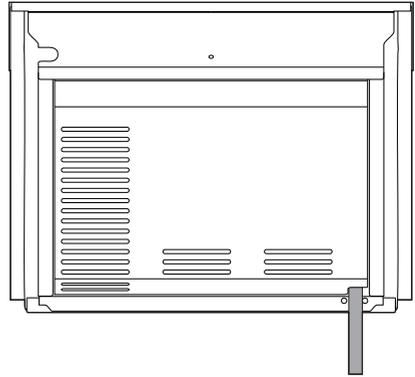
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

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

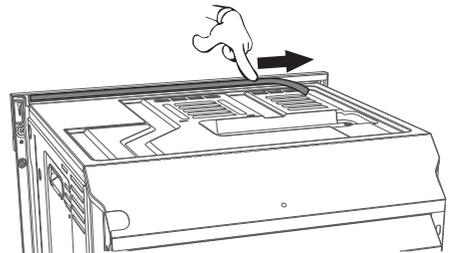
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint de façade

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

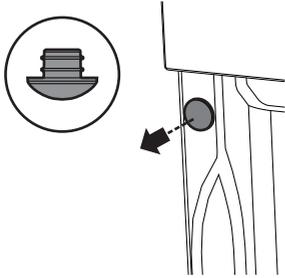




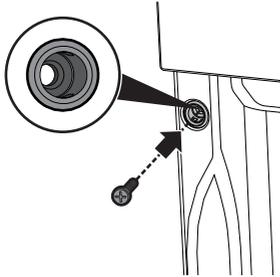
Installation

Douilles de fixation

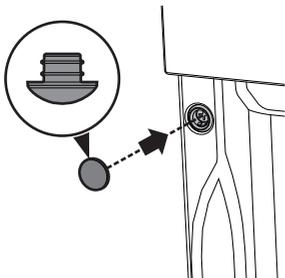
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérées sur l'avant du four.



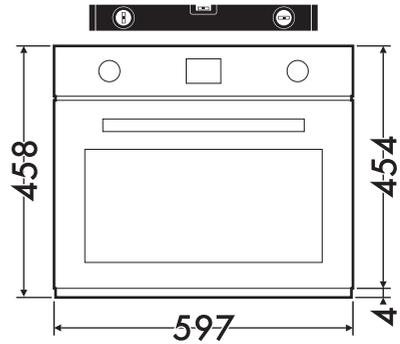
Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



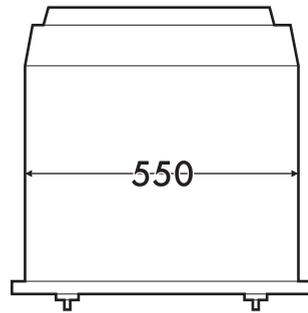
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



(vue frontale)

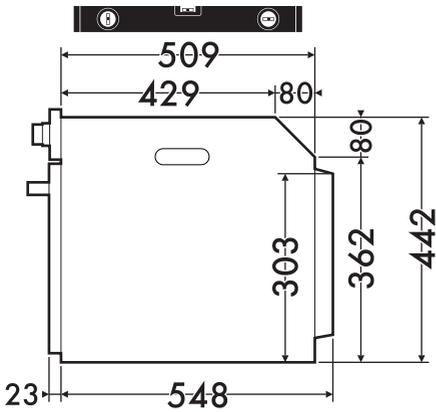


(vue de dessus)

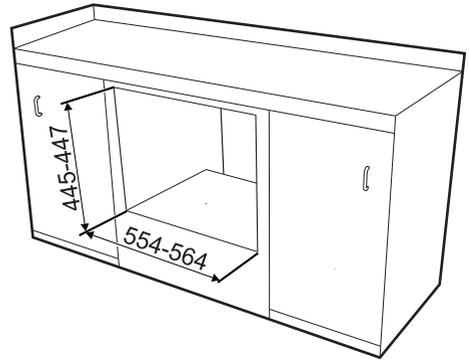
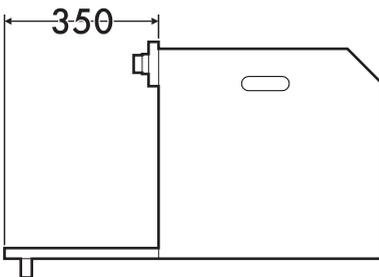
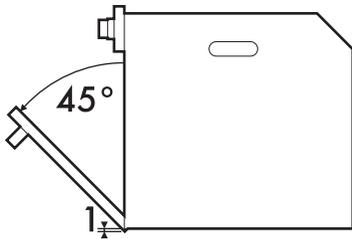
Installation



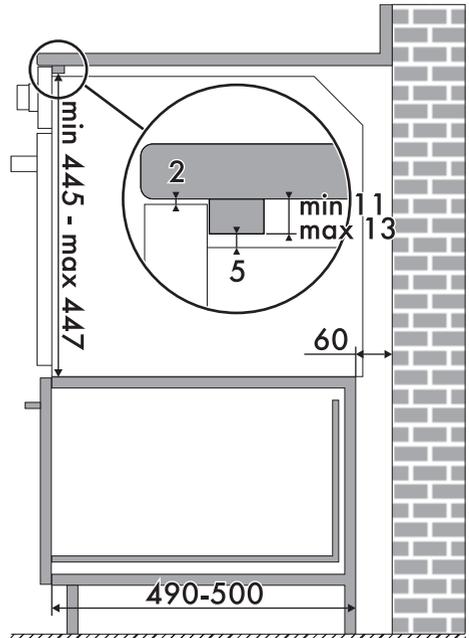
Encastrement sous les plans de travail (mm)



(vue de côté)



FR

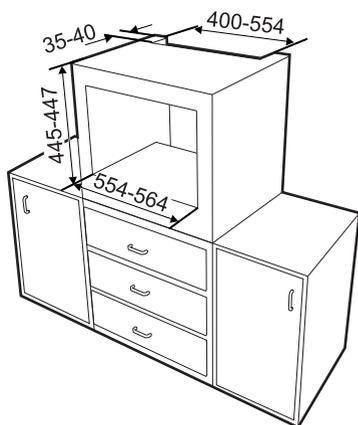


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Installation

Encastrement en colonne (mm)



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

