

Sommaire

1 Avertissements	96
1.1 Avertissements généraux de sécurité	96
1.2 Fonction de l'appareil	102
1.3 Responsabilité du fabricant	102
1.4 Ce manuel d'utilisation	102
1.5 Plaque d'identification	102
1.6 Élimination	103
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	104
1.8 Pour économiser l'énergie	104
2 Description	105
2.1 Description générale	105
2.2 Panneau de commandes	106
2.3 Autres parties	107
2.4 Accessoires	108
3 Utilisation	109
3.1 Matériaux compatibles avec les micro-ondes	110
3.2 Utilisation des accessoires	111
3.3 Utilisation du four	113
3.4 Conseils pour la cuisson	124
3.5 Fonctions spéciales	127
3.6 Réglages	129
4 Nettoyage et entretien	133
4.1 Nettoyage des surfaces	133
4.2 Nettoyage de la porte	134
4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson	134
5 Installation	136
5.1 Branchement électrique	136
5.2 Positionnement	137

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



Avertissements

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 est endommagé, n'utilisez pas l'appareil 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 de tout couvercle de protection contre l'exposition aux micro-ondes.
- **ATTENTION** : ne réchauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés car ils risqueraient d'exploser.
- **ATTENTION** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.



Avertissements

UTILISATION DES MICRO-ONDES

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



Utilisation impropre Danger 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 bouillants 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 d'aliments destinés à la consommation. Toute 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 chauffez pas les œufs dans leur coquille ni les œufs durs entiers, car ils risquent d'exploser même après l'opération de réchauffage.
- Ne réchauffez pas d'aliments contenus dans des emballages alimentaires.



- 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.
- Avant de cuire les aliments avec une peau ou une pelure dure (ex. les pommes de terre, les pommes), il faut percer cette dernière.
- 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).
- 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.
- 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).



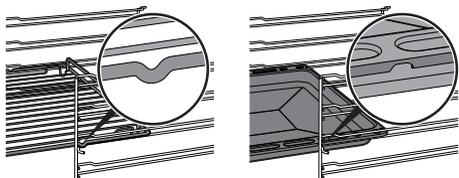
DOMMAGES SUBIS PAR L'APPAREIL

- 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.



Avertissements

- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- (sur certains modèles uniquement) Avant de démarrer la pyrolyse, éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez ni boîtes ni récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.



- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

Installation et entretien

• CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.

- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



Avertissements

- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.2 Fonction de l'appareil

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

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

1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

1.4 Ce manuel d'utilisation

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

1.5 Plaque d'identification

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



1.6 Élimination



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

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

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique Danger d'électrocution

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

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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



Avertissements

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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



Avertissements

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



Description

Description de l'appareil et de ses accessoires.



Utilisation

Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires.



Nettoyage et entretien

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



Installation

Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Informations/Recommandations

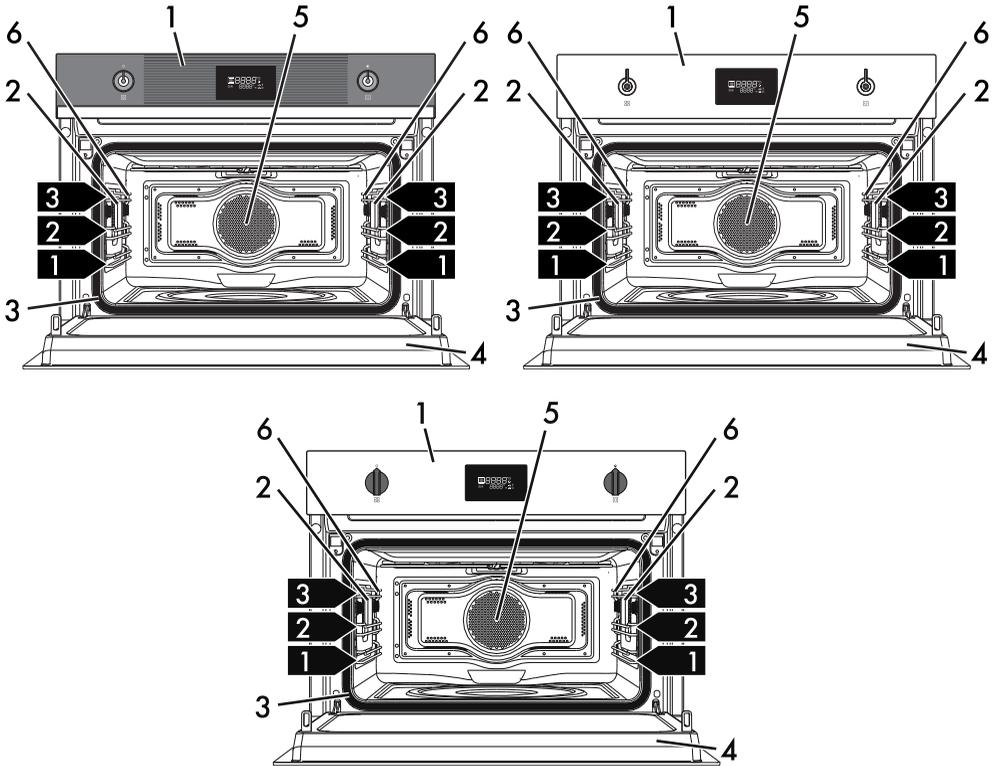
1.8 Pour économiser l'énergie

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



2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

6 Glissières de support pour grilles et lèchefrite

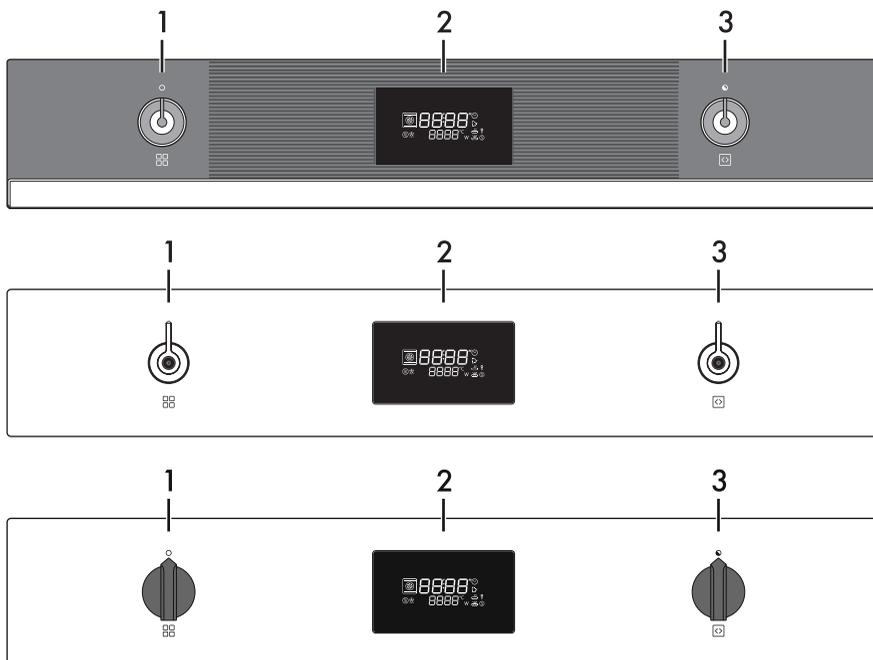
1,2,3... Niveau de la glissière

FR



Description

2.2 Panneau de commandes



1 Manette des fonctions

Cette manette permet de :

- allumer/éteindre l'appareil ;
- sélectionner une fonction.

 Tournez la **Manette des fonctions**  sur **0** pour terminer instantanément une éventuelle cuisson.

3 Manette Sélection

Cette manette permet de sélectionner :

- la température de cuisson ;
- la durée d'une fonction ;
- des cuissons programmées ;
- l'heure courante ;
- lancer ou arrêter temporairement une fonction.

2 Afficheur

Il affiche l'heure courante, la fonction, la puissance et la température de cuisson sélectionnées et le temps de cuisson éventuel.



2.3 Autres parties

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- lorsqu'on ouvre la porte ;
- quand on sélectionne une fonction quelconque.

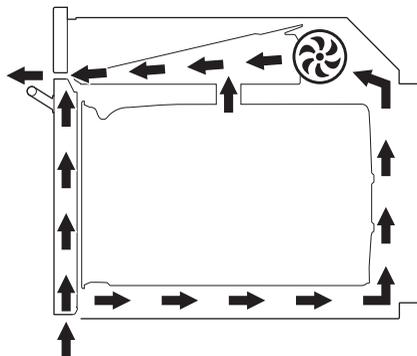


Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

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 le four et se met en marche durant la cuisson.

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

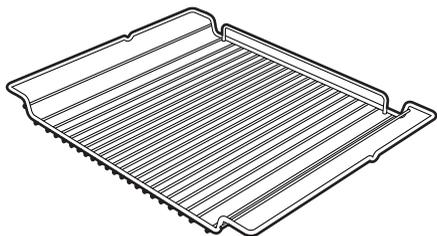
FR



Description

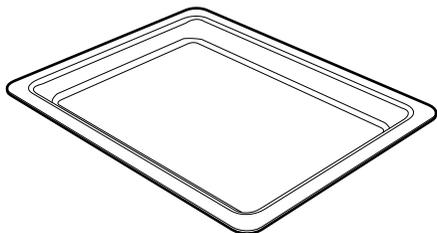
2.4 Accessoires

Grille



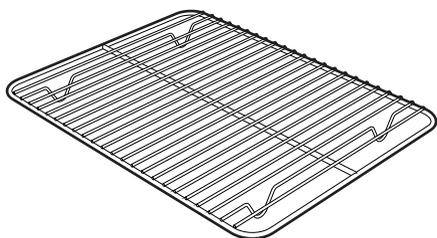
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite en verre



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

Grille pour lèche-frite



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

Tige d'ébullition



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



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.



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



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



3 Utilisation

Avertissements



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



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces émaillées

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



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.
- N'introduisez ni des boîtes ni des récipients fermés dans la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

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 au micro-ondes permet aux ondes d'atteindre les aliments de façon plus uniforme.



3.1 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 :

MATÉRIAUX À UTILISER :

- Verre (retirez toujours les couvercles)*

- Vaisselle en Pyrex
- Verres
- Bocaux

- Porcelaine

- Terre-cuite

- Plastique (si compatible avec les micro-ondes)*

- Récipients
- Film plastique (ne doit pas entrer au contact des aliments)

*uniquement s'ils résistent à la chaleur.

MATÉRIAUX À NE PAS UTILISER :

- Métal (il peut 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 lèche-frites 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 du compartiment du four.
2. Positionner la vaisselle à tester sur la grille du 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.

Opérations préliminaires

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

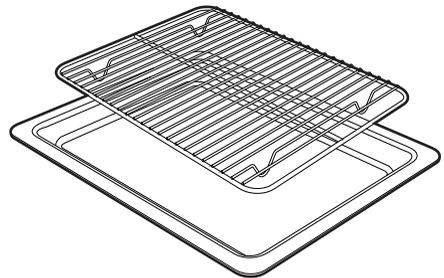


Pour le premier réchauffage, utilisez une fonction traditionnelle et pas une fonction micro-ondes.

3.2 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.



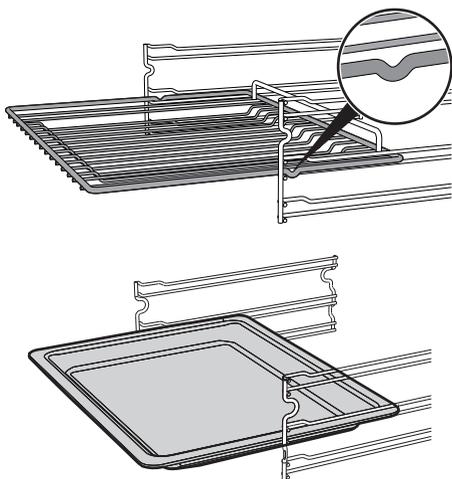


Utilisation

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 qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure 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 à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.



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

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.



Usage 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.



3.3 Utilisation du four

Afficheur

L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser il suffit de tourner les **Manettes**

Fonctions  et Sélection  pour sélectionner les valeurs indiquées.



-  Voyant horloge
-  Voyant minuteur
-  Voyant cuisson
-  Voyant fin de cuisson
-  Voyant verrouillage des commandes
-  Voyant showroom
-  Voyant micro-ondes
-  Voyant décongélation
- W** Voyant Watt

Première utilisation

Lors de la première utilisation, ou après une coupure de courant, l'affichage de l'appareil **00:00** clignote. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

1. Tournez la **Manette Sélection**  pour sélectionner l'heure courante.
2. Appuyez sur la **Manette Sélection**  pour régler l'heure courante et passer à la sélection des minutes.
3. Tournez la **Manette Sélection**  pour sélectionner les minutes de l'heure courante.
4. Appuyez sur la **Manette Sélection**  pour terminer le réglage.



Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver. Pour modifier l'heure courante, voir « 3.6 Réglages ».



Quand l'heure courante est visible, l'afficheur passe en visualisation de faible luminosité 2 minutes après la dernière intervention sur les manettes.



Utilisation

Minuteur



Cette fonction actionne uniquement la sonnerie à la fin du compte à rebours.

1. Avec la **manette Fonctions**  positionnée sur **0**, appuyez sur la **manette Sélection** .

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

 et le voyant du minuteur  clignote.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la **manette Sélection**  pour régler la durée du **minuteur** (de 1 minute à 13 heures).
3. Attendez 3 secondes ou appuyez sur la **Manette Sélection**  pour démarrer le **minuteur**.



Lors de cette fonction, l'afficheur passe en visualisation de faible luminosité 2 minutes après la dernière intervention sur les manettes.

Fin de la durée du minuteur

4. Quand la durée du minuteur est écoulée, les chiffres  et le **voyant du minuteur**  clignotent et un bref signal sonore retentit, qui peut être désactivé en appuyant sur la **manette Sélection**  ou en ouvrant la porte.
5. Tournez la **manette Sélection**  pour sélectionner une autre durée de minuteur ou appuyez sur la **manette Sélection**  pour sortir de la fonction **Minuteur** et revenir à l'affichage de l'heure courante.

Pour annuler le Minuteur

1. Appuyez sur la **manette Sélection** . Sur l'afficheur, le **voyant du minuteur**  clignote.
2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la **manette Sélection**  dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la remise à zéro du minuteur.
3. Attendez 3 secondes ou appuyez sur la **manette Sélection**  pour quitter la fonction **Minuteur** et revenir à l'affichage de l'heure courante.



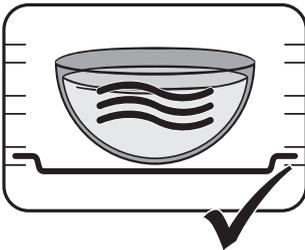
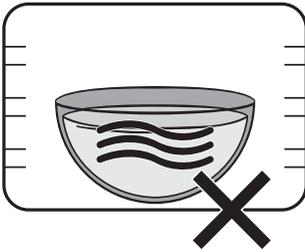
Avertissement



Utilisation impropre
Risque de dommages à
l'appareil

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

N'UTILISEZ PAS DE CONTENEURS OU D'ACCESSOIRES (plats, plats en verre, etc.) POSÉS DIRECTEMENT SUR LE FOND 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.

Sélection d'une fonction de cuisson à micro-ondes



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.

FR

1. Tournez la **Manette Fonctions**  vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la fonction « **MICRO-ONDES**  »).



2. Tournez la **Manette Sélection**  pour régler la durée de cuisson (de 5 secondes à 30 minutes) (par exemple « **5 minutes** »).





Utilisation

3. Appuyez sur la **Manette Sélection** .



4. Pendant que le **Voyant Watt**  clignote, tournez la **Manette Sélection**  vers la droite ou vers la gauche pour modifier la valeur de puissance de 100 W à 1000 W (voir Puissances micro-ondes) (par exemple « 500 watt »).



5. Attendez 3 secondes pour démarrer la cuisson ou appuyez sur la **Manette Sélection**  pour saisir d'éventuels réglages du temps de cuisson, de l'heure de fin de cuisson, etc.



Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue (le **Voyant Cuisson**  s'éteint). Suite à l'arrêt, appuyez sur la **Manette Sélection**  pour reprendre la cuisson.

Fin de la cuisson au micro-ondes

6. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message **STOP** clignotant et un signal sonore intervient, qui cesse lorsque vous ouvrez la porte ou en appuyant/tournant l'une des deux manettes.



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	Réchauffer ou cuire des aliments
700	
800	
900	Réchauffer des liquides
1000	



Sélection d'une fonction cuisson combinée



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. Tournez la **Manette Fonctions**  vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la fonction souhaitée (par exemple, « MICRO-ONDES + FOUR VENTILÉ  +  »).



2. Tournez la **Manette Sélection**  vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la température souhaitée (par exemple, « 200 °C »).



3. Appuyez sur la **Manette Sélection** .
4. Pendant que le **Voyant horloge**  clignote, tournez la **Manette Sélection**  vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de la cuisson (d'une minute à 13 heures) (par exemple « 15 minutes »).



5. Appuyez sur la **Manette Sélection** .



6. Pendant que le **Voyant Watt**  clignote, tournez la **Manette Sélection**  vers la droite ou vers la gauche pour modifier la valeur de puissance de 100 W à 600 W (voir Puissances micro-ondes)(par exemple « 400 watt »).



7. Appuyez sur la **Manette Sélection**  pour confirmer les données entrées.



Utilisation

8. Appuyez sur la **Manette Sélection**  pour commencer la cuisson combinée.



Fin de la cuisson au micro-ondes

9. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message **STOP** clignotant et un signal sonore intervient, qui cesse lorsque vous ouvrez la porte ou en appuyant/tournant l'une des deux manettes.



Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue (le **Voyant Cuisson**  s'éteint). Suite à l'arrêt, appuyez sur la **Manette Sélection**  pour reprendre la cuisson.

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 **Voyant cuisson** .

À la fin du préchauffage le **Voyant cuisson**  reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans la cavité de cuisson.



En fonction combinée **MICRO-ONDES**  + **GRILL**  pour le type de cuisson et pour plus de rapidité, le préchauffage n'a pas lieu.

Liste des fonctions de cuisson combinée



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 + FOUR VENTILÉ



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



MICRO-ONDES + FOUR THERMO-VENTILÉ



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.



Sélection d'une fonction de cuisson traditionnelle

1. Tournez la **Manette Fonctions**  vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la fonction souhaitée (par exemple, « **FOUR VENTILÉ**  »).
2. Tournez la **Manette Sélection**  vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la température souhaitée (par exemple, « **200 °C** »).
3. Attendez 3 secondes pour démarrer la cuisson ou appuyez sur la **Manette Sélection**  pour saisir d'éventuels réglages du temps de cuisson, de l'heure de fin de cuisson, etc.



Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue (le **Voyant Cuisson**  s'éteint). La fonction reprend automatique lorsque la porte est refermée.

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 **Voyant cuisson** .

À la fin du préchauffage le **Voyant cuisson**  reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans la cavité de cuisson.



On peut interrompre une cuisson à tout moment en tournant la **Manette Fonctions**  sur **0**.

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 sur la **manette Sélection** .



Utilisation

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

00:00 et le voyant de cuisson  et l'horloge  clignotent.



2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la manette Sélection  pour régler la durée de cuisson (d'1 minute à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).



3. Attendez 3 secondes.

Le voyant de Cuisson  cesse de clignoter et la Cuisson temporisée débute.



La cuisson temporisée ne tient pas compte des temps de préchauffage.

Fin de la cuisson temporisée

4. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message

STOP clignotant et un signal sonore intervient, qui cesse lorsque vous ouvrez la porte ou en appuyant/tournant l'une des deux manettes.



Pour sélectionner une nouvelle cuisson temporisée, tournez de nouveau la manette Sélection



Pour annuler une cuisson temporisée

1. Appuyez sur la manette Sélection .

Sur l'afficheur, le voyant Cuisson  clignote.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la manette Sélection  dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la remise à zéro de la durée de cuisson.
3. Attendez 3 secondes ou appuyez sur la manette Sélection  pour quitter la fonction Cuisson et revenir à l'affichage de l'heure courante.



Minuteur durant une cuisson



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



Il n'est pas possible de régler le **Minuteur pendant une cuisson** si une **Cuisson temporisée** a déjà été réglée.

- Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez 2 fois sur la **manette Sélection** .

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

 et le voyant du minuteur  clignote.



Il est possible de régler le **Minuteur** également quand une cuisson est en cours.

- Dans un délai de 3 secondes, tournez la **manette Sélection**  pour régler la durée du **minuteur** (de 1 minute à 13 heures).
- Attendez 3 secondes.

Le **voyant du minuteur**  cesse de clignoter et le **minuteur** démarre.

Fin de la durée du minuteur pendant une cuisson

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

Les chiffres  et le voyant du minuteur  clignotent.

- Tournez la **manette Sélection**  pour sélectionner une autre durée de minuteur ou appuyez sur la **manette Sélection**  pour désactiver le signal sonore et sortir du **Minuteur pendant la cuisson**.

Quelques secondes après, l'heure courante apparaît sur l'afficheur et la cuisson en cours se poursuit.

Pour annuler une durée de minuteur en cours de cuisson

- Pendant la cuisson, appuyez 2 fois sur la **manette Sélection** .

Sur l'afficheur, le **voyant du minuteur**  clignote.

- Dans un délai de 3 secondes, tournez la **manette Sélection**  dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la remise à zéro du minuteur.
- Attendez 3 secondes pour sortir de la fonction **Minuteur lors d'une cuisson**.



Utilisation

Cuisson programmée



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



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



Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler des **cuissons programmées** pour les fonctions **Micro-ondes** et **Combinées**.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la **manette Sélection** .

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

 et le **voyant de cuisson**  et

l'horloge  clignotent.



2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la **manette Sélection**  pour régler la durée de cuisson (d'1 minute à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).



3. Appuyez sur la **Manette Sélection** .

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres

 et le **voyant Fin de cuisson**

 et l'horloge  clignotent.

4. Dans un délai de 3 secondes, tournez la **manette Sélection**  pour régler l'heure de fin de cuisson (par exemple, « 13:15 »).



5. Attendez 3 secondes.

Le **voyant de Fin de cuisson**  reste fixe et l'appareil attend l'heure de démarrage programmée.



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



Fin de la cuisson programmée

Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message **STOP** clignotant et un signal sonore intervient, qui cesse lorsque vous ouvrez la porte ou en appuyant/tournant l'une des deux manettes.



Pour annuler une cuisson programmée

1. Appuyez sur la manette Sélection .

Sur l'afficheur, le voyant Cuisson  clignote.

2. Dans un délai de 3 secondes, tournez la manette Sélection  dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour régler une nouvelle cuisson temporisée.

Dès lors, la cuisson programmée a été annulée.



On peut interrompre une cuisson à tout moment en tournant la

Manette Fonctions  sur 0.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelle



STATIQUE

Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un met à la fois. Idéale pour cuire des rôtis, des viandes grasses, du pain et des gâteaux fourrés.



VENTILÉ

Cuisson intense et homogène. Idéale pour des biscuits, des gâteaux et pour des cuissons sur plusieurs niveaux.



GRIL

Permet d'obtenir d'excellents plats grillés ou gratinés. Utilisé en fin de cuisson, il ajoute une touche dorée uniforme aux plats.



ECO

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

Elle est conseillée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, les légumes).

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



En fonction **ECO**, évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.



En fonction **ECO**, les temps de cuisson sont plus longs.



La fonction **ECO** est une fonction de cuisson délicate, conseillée pour des cuissons ne nécessitant pas une température supérieure à 200 °C. Pour des cuissons à des températures plus élevées, il est recommandé de choisir une autre fonction.



TURBO

Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux à la fois, sans mélanger les odeurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.



Au sujet de la fonction **Turbo**



voir « 3.5 Fonctions spéciales ».

3.4 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

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



Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.
- Pour la viande et les pommes de terre, il est conseillé de tourner et/ou de remuer les aliments pour qu'ils soient dorés de manière uniforme sur toutes leurs faces.
- Pour les cuissons à faible température, faites dorer la viande à la poêle sur toutes ses faces pendant quelques minutes avant la cuisson au four.
- La cuisson au micro-ondes est conseillée pour les viandes sans couches de graisse ou sans tissus nerveux à leur surface.
- Pour les viandes en rôti au micro-ondes en cuisson combinée, il est conseillé de tourner l'aliment afin qu'il cuise et qu'il puisse dorer de manière uniforme.

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.
- En fonction Gril ventilé, il est recommandé de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

Conseils pour la décongélation et le levage

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



Utilisation

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (Kg)	Fonction	Niveau	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	2,5	STATIQUE	1	220	60-65	
Pâtes au four	2,0	STATIQUE	1	220	35-40	
Rôti de veau	1,5	MICRO-ONDES-FOUR THERMO-VENTILÉ	1	200+300 W	55-60	
Échine de porc	1,3	MICRO-ONDES-FOUR THERMO-VENTILÉ	1	190+300 W	40-45	
Côtes	0,9	TURBO	1	200	60-65	
Rôti de bœuf	0,9	THERMO-VENTILÉ	1	200	55-60	
Lapin rôti	1,3	MICRO-ONDES-FOUR THERMO-VENTILÉ	1	200+300 W	58-62	
Poitrine de dinde	2,3	MICRO-ONDES-FOUR THERMO-VENTILÉ	1	200+300 W	62-66	
					Côté 1	Côté 2
Saucisses	2,0	GRIL	3	250	16	12
Côtelettes de porc	0,8	TURBO	1	220	12	14
Lard de porc tranché	0,4	GRIL	3	250	15	5
Truite (fraîche)	0,8	MICRO-ONDES-FOUR THERMO-VENTILÉ	1	180+200 W	30-35	
Truite (congelée)	0,8	MICRO-ONDES VENTILÉ	1	190+400 W	25-30	
Bar	0,6	MICRO-ONDES-FOUR THERMO-VENTILÉ	1	180+200 W	26-30	
Lotte	0,7	MICRO-ONDES-FOUR THERMO-VENTILÉ	1	180+200 W	30-34	
Pommes de terre au four	1,0	MICRO-ONDES VENTILÉ	1	220+300 W	35-40	
Légumes variés	1,0	MICRO-ONDES-FOUR THERMO-VENTILÉ	1	200+500 W	20-25	
Pizza	1,0	VENTILÉ	1-2	250	13-16	
Fougasse	1,0	VENTILÉ	2	180	23-26	
Pain	0,5	THERMO-VENTILÉ	1	200	45-50	
Meringues	0,2	TURBO	1	120	115-120	
Tarte confiture	1,0	STATIQUE	1	180	45-50	
Gâteau paradis	0,6	THERMO-VENTILÉ	1	160	30-35	
Brioche	0,5	THERMO-VENTILÉ	1	160	50-55	
Savarin	1,0	STATIQUE	1	160	55-60	
Génoise	0,7	THERMO-VENTILÉ	1	160	70-75	
Beignets	0,3	TURBO	1	160	54-59	
Gâteau au chocolat	1,0	THERMO-VENTILÉ	1	160	48-52	

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.



3.5 Fonctions spéciales

Décongélation



Cette fonction permet de décongeler les aliments suivant un temps sélectionnable.

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Tournez la **manette Fonctions**  jusqu'à ce que l'inscription suivante s'affiche.



3. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour confirmer l'utilisation des Fonctions spéciales.

La page-écran de la fonction **décongélation** s'affiche.



4. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour confirmer la fonction de **Décongélation**.

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres  et les voyants **Micro-ondes**  et **Décongélation**  clignotent.



5. Tournez la **manette Sélection**  pour insérer la durée de **Décongélation** (de 5 secondes à 99 minutes) (par exemple « 12 minutes et 30 secondes »).
6. Attendez 3 secondes ou appuyez sur la **manette Sélection**  pour démarrer la décongélation.



Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue (le **Voyant Cuisson**  s'éteint). Suite à l'arrêt, appuyez sur la **manette Sélection**  pour reprendre la décongélation.



Utilisation

Fin de la décongélation

Au terme de la **Décongélation**, l'afficheur indique le message **STOP** clignotant et un signal sonore retentit, qui cesse lorsque vous ouvrez la porte ou que vous tournez/appuyez sur l'une des deux manettes.



7. Tournez la **manette Fonctions**  sur la position **0** pour quitter cette fonction.

Fonction TURBO



Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux à la fois, sans mélanger les odeurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

1. Tournez la **manette Fonctions**  jusqu'à ce que l'inscription suivante s'affiche.



2. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour confirmer l'utilisation des Fonctions spéciales.

La page-écran de la fonction **décongélation** s'affiche.



3. Tournez la **manette Sélection**  jusqu'à sélectionner la fonction **TURBO**.



4. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour confirmer la fonction **TURBO**.
5. Attendez 3 secondes pour démarrer cette fonction ou appuyez sur la **manette Sélection**  pour saisir d'éventuels réglages de la température, du temps de cuisson, de l'heure de fin de cuisson, etc.



6. Tournez la **manette Fonctions**  sur la position **0** pour quitter cette fonction.



3.6 Réglages

Heure courante

1. Tournez la **manette Fonctions**  jusqu'à ce que l'inscription suivante s'affiche.



2. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour entrer dans la liste des **Réglages**. La page-écran de la fonction **Heure courante** s'affiche.



3. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour commencer le réglage de l'heure courante (par exemple, « 12h30 »).



4. Tournez la **Manette Sélection**  pour sélectionner l'heure courante.



5. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour régler l'heure courante et passer à la sélection des minutes.



6. Tournez la **Manette Sélection**  pour sélectionner les minutes de l'heure courante.



7. Appuyez sur la **Manette Sélection**  pour terminer le réglage.



8. Tournez la **manette Sélection**  pour sélectionner un nouveau **Réglage**.



Utilisation

Verrouillage des commandes (sécurité des enfants)



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

1. Tournez la **manette Fonctions**  jusqu'à ce que l'inscription suivante s'affiche.



2. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour entrer dans la liste des **Réglages**. La page-écran de la fonction **Heure courante** s'affiche.



3. Tournez la **manette Sélection**  jusqu'à sélectionner la fonction **Verrouillage des commandes**.



4. Appuyez sur la **Manette Sélection**  pour confirmer.

5. Tournez la **manette Sélection**  pour activer la fonction de **Verrouillage des commandes**.



6. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour confirmer.
7. Tournez la **manette Sélection**  pour sélectionner un nouveau **Réglage**.



Le **Verrouillage des commandes** est indiqué par le voyant de **Verrouillage des commandes** allumé.



Si l'on touche ou si l'on modifie les positions des manettes, l'afficheur indique le message

bLOC pendant deux secondes.



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



Showroom (seulement pour les exposants)



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

1. Tournez la **manette Fonctions**  jusqu'à ce que l'inscription suivante s'affiche.



2. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour entrer dans la liste des **Réglages**. La page-écran de la fonction **Heure courante** s'affiche.



3. Tournez la **manette Sélection**  jusqu'à sélectionner la fonction **Showroom**.



4. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour confirmer.
 5. Tournez la **manette Sélection**  pour activer la fonction **Showroom**.
-
6. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour confirmer.
 7. Tournez la **manette Sélection**  pour sélectionner un nouveau **Réglage**.



La **Showroom** activée est signalée par le **voyant Showroom**  allumé sur l'afficheur.



Pour utiliser le four normalement, réglez cette fonction sur **OFF**.



Utilisation

Maintien au chaud



Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de garder au chaud (à basse température) l'aliment que l'on vient de cuire et de maintenir ses caractéristiques organoleptiques inaltérées lors de la cuisson.

1. Tournez la **manette Fonctions**  jusqu'à ce que l'inscription suivante s'affiche.



2. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour entrer dans la liste des **Réglages**. La page-écran de la fonction **Heure courante** s'affiche.



3. Tournez la **manette Sélection**  jusqu'à sélectionner la fonction **Maintien au chaud**.



4. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour confirmer.
5. Tournez la **manette Sélection**  pour activer la fonction **Showroom**.



6. Appuyez sur la **manette Sélection**  pour confirmer.
7. Tournez la **manette Sélection**  pour sélectionner un nouveau **Réglage**.



Pour utiliser le four normalement, réglez cette fonction sur **OFF**.



4 Nettoyage et entretien

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 et avec des finitions métalliques (par 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 raclours 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.

FR

4.1 Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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



Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des 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.

4.2 Nettoyage de la porte

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.



Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson

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

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

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

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et 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.

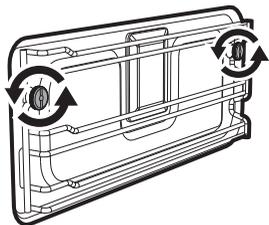


Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

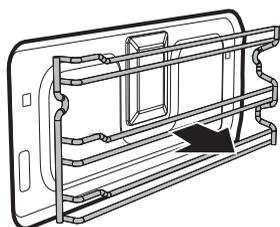
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les pivots de fixation du support :



2. Tirez le support 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 du support.

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

Nettoyage de la partie supérieure



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

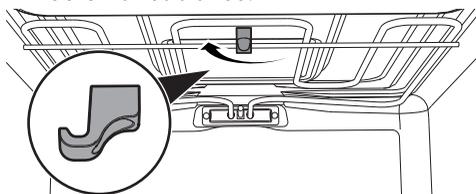
Risque de brûlures

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

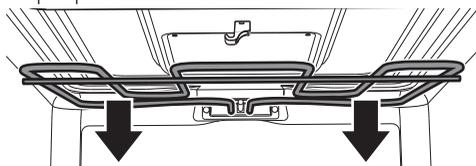
FR

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.



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.
- Coupez l'alimentation électrique générale.

Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées 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.

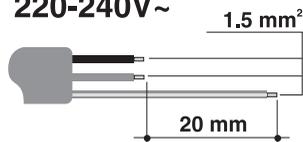
N'enlevez jamais la plaque.

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.

220-240V~



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.

Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Essais de bon fonctionnement

Effectuez quelques essais de bon fonctionnement à la fin de l'installation. En cas de non-fonctionnement, après s'être assuré d'avoir suivi correctement les instructions, débranchez l'appareil et contactez le service d'Assistance.

Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.

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

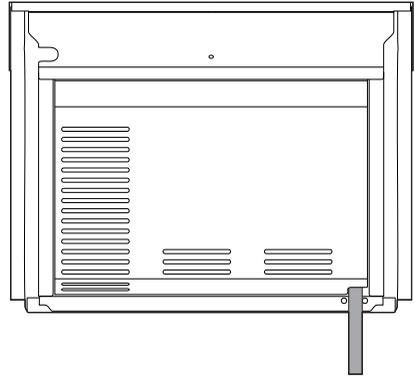
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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.

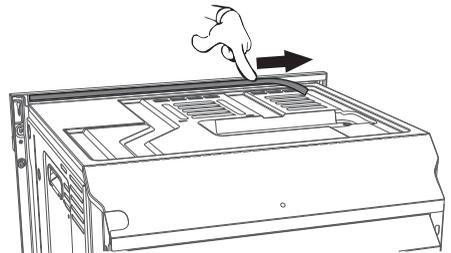
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint du panneau

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

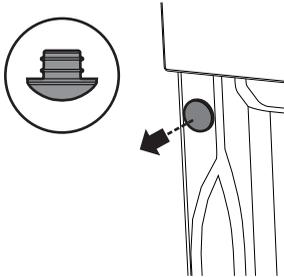




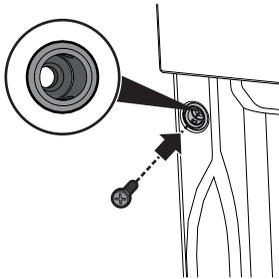
Installation

Douilles de fixation

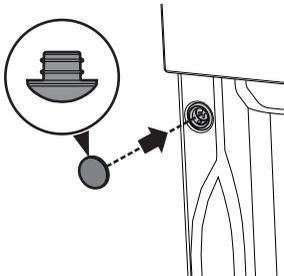
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.



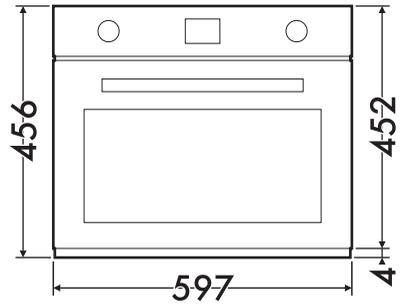
Positionnez l'appareil dans l'emplacement. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



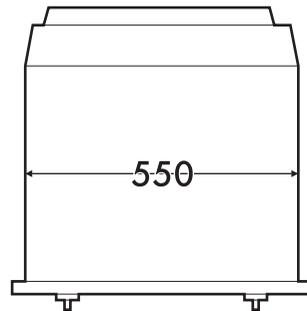
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



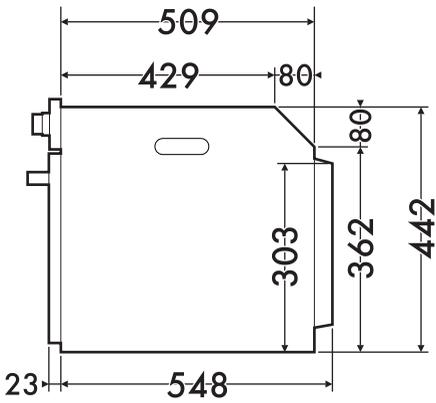
(vue frontale)



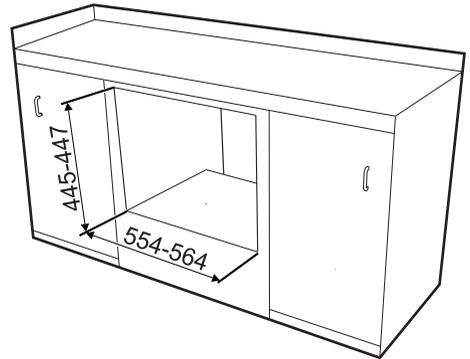
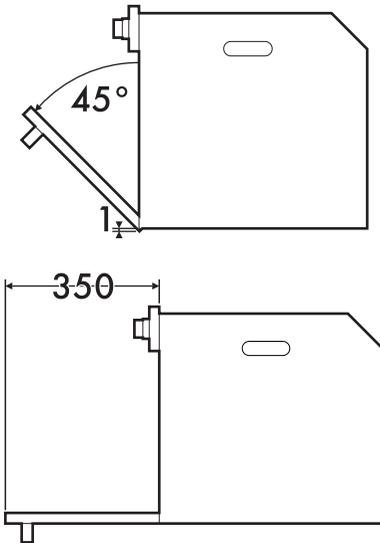
(vue de dessus)



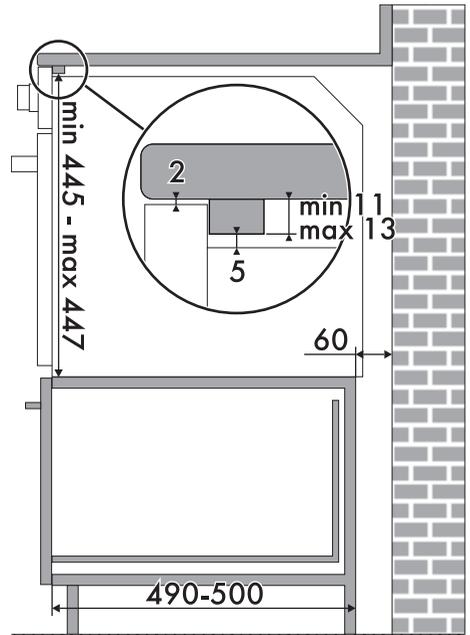
Encastement sous les plans de travail (mm)



(vue de côté)



FR

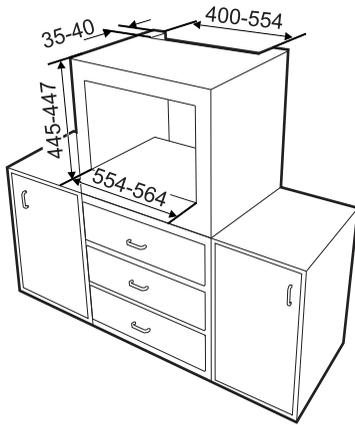


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



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.

