

**INSTRUCTION MANUAL** EN  
Microwave

**GEBRAUCHSANWEISUNG** DE  
Mikrowelle

**MANUEL D'UTILISATION** FR  
Micro-ondes



## EN

---

Dear Customer,

Thank you for choosing this **SMEG** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

**KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.**

**Always keep the instruction manual handy. If you lend the appliance to someone else give them the manual as well!**

The user manual is also available for download at [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

## DE

---

Sehr geehrter Kunde,

Danke dass Sie sich für dieses **SMEG** Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Gerätes die besten Ergebnisse zu erzielen.

**BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.**

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf unserer Homepage verfügbar [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

## FR

---

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **SMEG**.

Veillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

**CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

**Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!**

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

# Sommaire

<b>1. Avertissements</b> .....	<b>47</b>
1.1. Consignes de sécurité .....	47
1.2. Élimination .....	52
1.3. Ce manuel d'utilisation .....	52
1.4. Comment lire le manuel d'utilisation .....	52
<b>2. Description</b> .....	<b>53</b>
2.1. Description générale .....	53
2.2. Panneau de contrôle .....	54
2.3. Discription de la puissance .....	54
<b>3. Utilisation</b> .....	<b>55</b>
3.1. Les avantages des micro-ondes .....	55
3.2. Avertissements .....	56
3.3. Quel type de vaisselle peut être utilisé? .....	56
3.4. Première utilisation .....	58
3.5. Utilisation du four .....	58
3.6. Fonctions de cuisson .....	58
3.7. Pendant le fonctionnement... ..	59
3.8. Tableaux des temps de cuisson conseilles .....	60
<b>4. Nettoyage et entretien</b> .....	<b>64</b>
4.1. Avertissements .....	64
4.2. Nettoyage des surfaces .....	64
4.3. Nettoyage ordinaire quotidien .....	64
4.4. Taches d'aliments ou résidus .....	64
4.5. Nettoyage de l'appareil .....	64
4.6. Surface avant .....	65
4.7. Interventions de maintenance peu fréquentes .....	65
4.8. Remplacement des ampoules .....	65
4.9. Que faire si le four ne fonctionne pas? .....	65
<b>5. Installation</b> .....	<b>67</b>
5.1. Avant l'installation .....	67
5.2. Après l'installation .....	67
<b>6. Installation Images</b> .....	<b>68</b>



## 1.1. Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement"

## **SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES** **Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants..
- **AVERTISSEMENT:** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## **SÉCURITÉ GÉNÉRALE**

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que:
  - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - dans des bâtiments de ferme ;
  - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
  - en chambre d'hôtes.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en



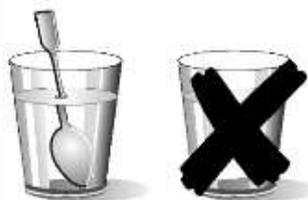
## Avertissements

fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie."
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
  - La porte ne ferme pas correctement;
  - Les gonds de la porte sont endommagés;
  - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées;
  - La vitre de la porte est endommagée;
  - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.
- Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.



- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention!** Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit!**



### **Attention quand vous chauffez des liquides!**

- Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. **DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!**  
Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

## **INSTALLATION**

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Cette installation doit être faite conformément à la réglementation courante.

- Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- L'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- **Attention:** Le four doit être obligatoirement relié à la terre.

## NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four".

## RÉPARATION

- **Avertissement:** Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement:** Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.



- **Avertissement:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

### **Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes:**

- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- La ase céramique et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.



# Avertissements

## 1.2. Élimination

### Élimination de l'emballage

L'emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d'emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantisiez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.

### Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Avant d'éliminer votre appareil, rendez-le inutilisable. Tirez le câble d'alimentation, coupez-le et jetez-le.

## 1.3. 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.

## 1.4. 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



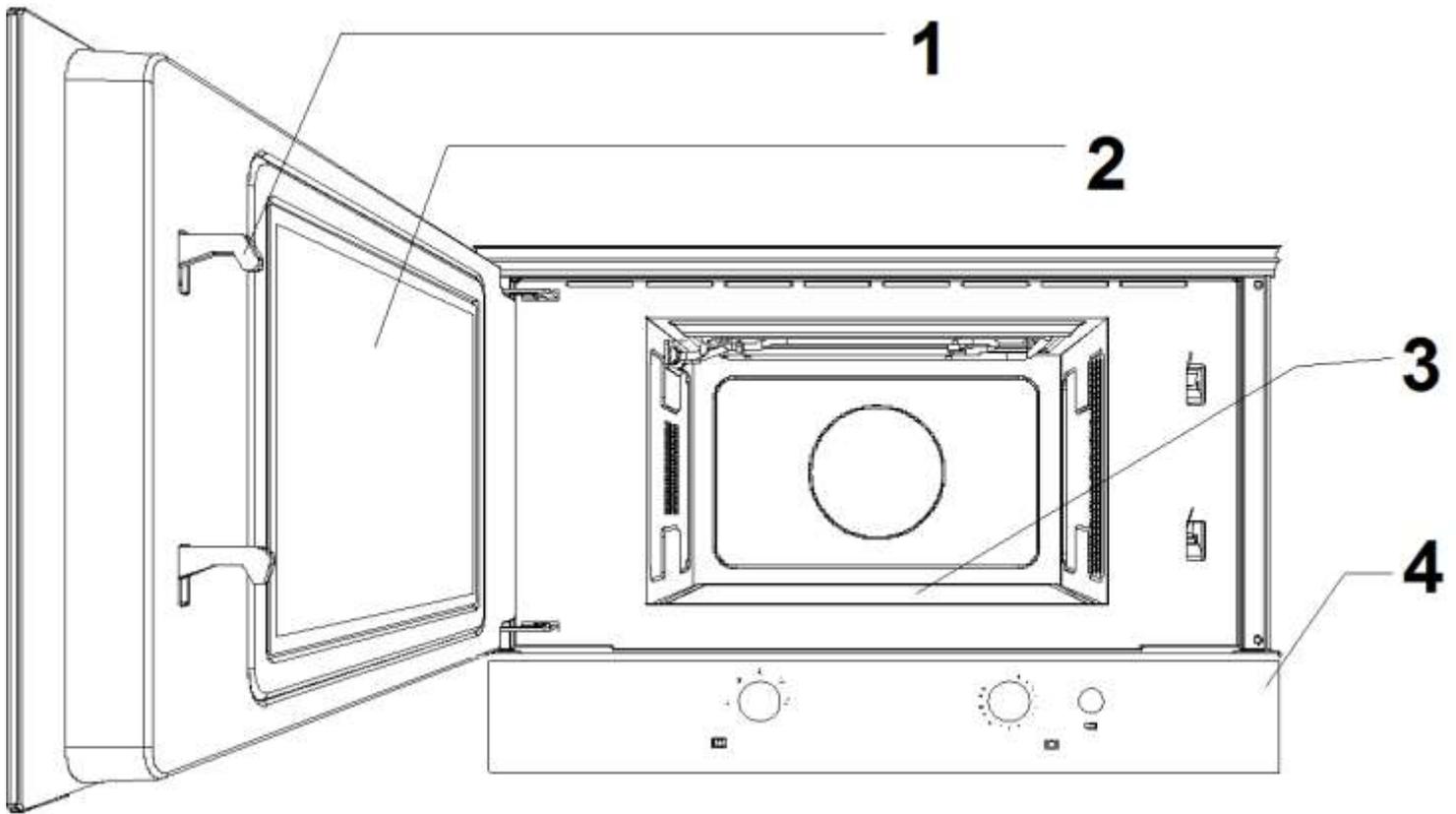
Information



Suggestion



## 2.1. Description générale



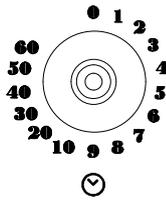
1. Fermetures
2. Porte vitrée
3. Base céramique
4. Panneau de contrôle



# Description

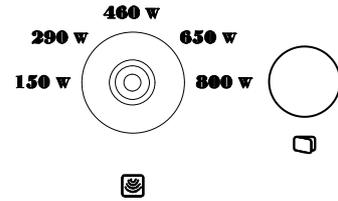
## 2.2. Panneau de contrôle

**1**

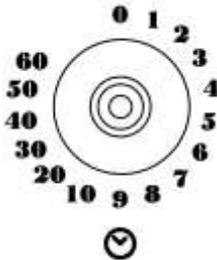


**2**

**3**



### **1** Bouton de minuterie

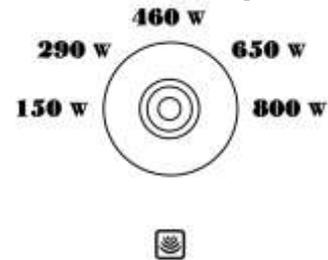


Ce bouton permet:

- Sélectionner la durée de cuisson

Pour savoir comment s'en servir correctement, voir les sections suivantes.

### **2** Bouton de sélection puissance



Ce bouton permet:

- Sélectionner la puissance de cuisson

### **3** Bouton d'ouverture de porte

## 2.3. Discription de la puissance

Power	Foods
150W	Maintenir des aliments chauds, décongeler lentement des aliments délicats
290W	Cuire à basse température, faire bouillir du riz Décongeler rapidement
460W	Faire fondre du beurre Réchauffer aliments bébé
650W	Cuire légumes verts et autres aliments Cuire et réchauffer en surveillant Cuire et réchauffer de petites quantités Réchauffer des aliments délicats
800W	Cuire et réchauffer rapidement un liquide ou un aliment



## 3.2. Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a, par conséquent, une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

### Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'une base céramique.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

### Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

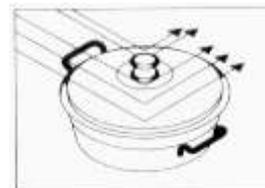
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

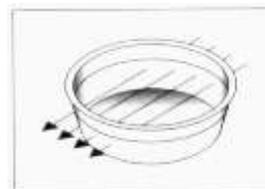
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût des aliments ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

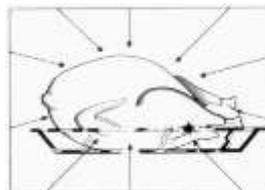
### Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



...traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



### 3.2. Avertissements



#### Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation

#### Risque d'incendie ou d'explosion

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

### 3.3. Quel type de vaisselle peut être utilisé?

#### Fonction Micro-ondes

Avec la fonction Micro-ondes, tenez compte du fait que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. En revanche, le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

C'est pourquoi, les **casseroles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., verre de plomb) ne doivent pas non plus être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner dans le four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, ainsi que le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés pendant des temps courts, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà cuisinés.

#### Testez la vaisselle

Placez la vaisselle à l'intérieur du four pendant 20 secondes à température maximale. Si elle est froide ou tiède, elle est apte. En revanche, si elle chauffe beaucoup ou provoque des étincelles, elle n'est pas apte.

Les aliments chauds transmettent la chaleur à la vaisselle, qui peut devenir très chaude. C'est pourquoi il faut toujours utiliser un **gant**.

#### Récipients et papier d'aluminium

Les plats pré-cuisinés dans des récipients en aluminium ou recouverts de papier aluminium peuvent être mis dans le micro-ondes à condition de respecter les points suivants:

Tenez compte des recommandations du fabricant qui figurent sur l'emballage.

- Les récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four (distance min. de 3 cm). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Placez le récipient en aluminium directement sur la base céramique. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille!
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes pénètrent dans les aliments seulement par le haut. En cas de doute, utilisez seulement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes lors du processus de décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en couvrant les extrémités.
- **Important:** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four afin d'éviter la formation d'étincelles.



## Couvercle

Il est recommandé d'utiliser des couvercles en verre, en plastique ou du film transparent, car ils offrent les avantages suivantes:

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);
2. Le processus de cuisson est plus rapide;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

Le couvercle doit avoir des orifices pour qu'il ne se forme aucun type de pression. Les sacs en plastique doivent aussi être ouverts. Les biberons tout comme les petits pots pour bébés et autres récipients similaires ne doivent être chauffés que sans couvercle, car ils pourraient exploser.

Le tableau suivant vous donne une idée générale du type de vaisselle approprié pour chaque situation.

## Tableau – Vaisselle

Mode de fonctionnement Type de vaisselle	Micro-ondes	
	Décongeler / chauffer	Cuire
<b>Verre et porcelaine 1)</b> domestique, non résistant au feu, lavable au lave-vaisselle.	oui	oui
<b>Céramique vitrifiée</b> verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui
<b>Céramique, vaisselle en grès 2)</b> non vitrifiée vitrifiée sans décorations métalliques	oui	oui
<b>Vaisselle en terre cuite 2)</b> vitrifiée non vitrifiée	oui non	oui non
<b>Vaisselle en plastique 2)</b> résistant à la chaleur jusqu'à 100°C résistant à la chaleur jusqu'à 250°C	oui oui	non oui
<b>Films plastiques 3)</b> Film pour la conservation des aliments Cellophane	non oui	non oui
<b>Papier, carton 4)</b>	oui	non
<b>Métal</b> Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires	oui non non	non oui non

1. Sans bord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant.
3. N'utilisez pas de liens ou attaches métalliques pour fermer les sacs. Perforez les sacs. N'utilisez les films que pour couvrir.

4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Seulement les emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four.

## 3.4. 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).



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

## 3.5. Utilisation du four

### Ouverture de la porte

Pour ouvrir la porte presse le Bouton d'ouverture de porte brièvement.

## 3.6. Fonctions de cuisson

### 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. **Sélectionner la puissance** à l'aide du bouton (voir le tableau «Description des Fonctions»).
2. Régler la **Minuterie** sur la durée choisie. Pour une durée inférieure à 2 minutes, tourner le bouton de la **Minuterie** au-delà de la durée puis revenir à la durée souhaitée.
3. Fermer la porte. Le four se met en marche.



La fonction de cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte.



## 3.7. Pendant le fonctionnement...

### Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur le Bouton d'ouverture de la porte.

Dans ces deux cas:

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le temporisateur s'arrête et indique le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors:

- Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
- Modifier les paramètres de la cuisson;
- Annuler la cuisson, en suivant les indications données dans «Annuler une cuisson»

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

### Modification des paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) seulement quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme suit:

- Pour modifier le temps de fonctionnement, tournez le bouton de la minuterie. Le nouveau temps sélectionné est dès lors validé.
- Pour modifier la puissance, tournez le bouton de sélection de puissance sur une nouvelle position. La fonction choisie sera validée dans 30 secondes

### Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, tournez la minuterie jusqu'à la position zéro.



#### Attention!

- **Quand vous finissez de vous servir du micro-ondes, veillez à replacer la minuterie sur la position zéro. Dans le cas contraire, quand vous refermerez la porte le four se remettra en marche, ce qui pourrait endommager le micro-ondes s'il était vide.**

### Fin d'une cuisson

À la fin du processus de cuisson le four émet un signal sonore et le bouton de la minuterie se trouve sur la position zéro.



#### Attention!

- **Quand vous finissez de vous servir du micro-ondes, veillez à replacer la minuterie sur la position zéro. Dans le cas contraire, quand vous refermerez la porte le four se remettra en marche, ce qui pourrait endommager le micro-ondes s'il était vide.**

### 3.8. Tableaux des temps de cuisson conseilles

#### Cuisson aux micro-ondes



##### Avertissement!

- Lire le chapitre "Consignes de sécurité" avant de cuire au four à micro-ondes.

Suivre ces conseils en cuisant aux micro-ondes :

- Avant de chauffer ou de refroidir les aliments à pelure ou à peau (par ex. les pommes, les tomates, les pommes de terre, les saucisses), les percer à la fourchette pour qu'elles n'éclatent pas. Découper les aliments avant de les préparer.
- Avant d'utiliser un récipient ou un plat, s'assurer qu'il est micro-ondable (voir paragraphe sur les types de plats allant au four).
- Lorsqu'on cuit des aliments contenant très peu d'humidité (par ex. pour décongeler du pain, faire du pop-corn, etc.), l'évaporation est très rapide. Le four fonctionne alors comme s'il était vide et les aliments risquent de brûler. Dans ce cas, le four et le récipient risquent de se détériorer. Vous devrez donc régler tout juste le temps de cuisson nécessaire et devez impérativement surveiller la cuisson de près.
- Il est impossible de chauffer de grosses quantités d'huile (à frire) au four à micro-ondes.
- Retirer les aliments pré-cuits des récipients où ils se trouvent, ces récipients n'étant pas toujours résistants à la chaleur. Suivre les consignes du fabricant des aliments.
- Si l'on a plusieurs récipients, comme par exemple des coupes, les disposer de façon uniforme sur la base céramique.
- Ne pas fermer les sacs plastique avec du métal. Préférer le plastique. Percer les sacs à plusieurs reprises avec une fourchette pour permettre à la vapeur de s'échapper facilement.
- En chauffant ou en cuisant les aliments, vérifier qu'ils atteignent au moins une température de 70°C.
- Au cours de la cuisson, il peut se former de la vapeur sur la vitre du four, qui risque de goutter. Cette situation est normale et sera plus visible si la température de la pièce est basse. Cela n'aura aucune répercussion sur le fonctionnement du four en sécurité. Une fois la

cuisson terminée, essuyer l'eau de condensation.

- Pour chauffer des liquides, prendre des récipients à large ouverture pour faciliter l'évaporateur.

Préparer les aliments conformément aux consignes, en se souvenant bien des temps de cuisson et niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

N'oubliez pas que ces chiffres ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier selon l'état initial, la température, la teneur en humidité et le type d'aliment à cuire. Il est conseillé de régler les temps de cuisson et niveaux de puissance au cas par cas. En fonction des caractéristiques précises des aliments, vous pouvez avoir besoin d'augmenter ou de réduire les temps de cuisson ou les niveaux de puissance.

#### Cuisson aux micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est grande, plus le temps de cuisson doit être long. Ne pas oublier que :

- s'il y a le double de quantité, il faut régler le double de durée,
- s'il y a la moitié de la quantité, il faut régler la moitié de la durée.

2. Plus la température est basse, plus le temps de cuisson est long.

3. Les aliments renfermant beaucoup de liquide chauffent plus vite.

4. La cuisson sera uniforme si les aliments sont répartis de façon homogène sur la base céramique. Si l'on met des aliments denses à l'extérieur du plateau et des aliments moins denses au centre du plateau, on pourra chauffer simultanément différents types d'aliments.

5. On peut ouvrir la porte du four à tout moment. En faisant cela, le four s'arrêtera automatiquement. Le four à micro-ondes ne redémarrera qu'en fermant la porte et en appuyant sur la touche Départ.

6. Les aliments couverts nécessitent un temps de cuisson moindre et conservent mieux leurs caractéristiques. Les couvercles utilisés doivent impérativement laisser passer les micro-ondes et être percés de petits trous pour laisser s'échapper la vapeur.



## Pour cuire des légumes

Aliments	Quantité (g)	Liquide ajouté	Puissance (w)	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Consignes
Choux-fleurs	500	100 ml	850	9-11	2-3	Couper en tranches.
Brocoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	Couvrir.
Champignons	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Petits pois, carottes	300	100 ml	850	7-9	2-3	Couper en des ou en tranches. Couvrir.
Carottes surgelées	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	850	5-7	2-3	Peler et couper en morceaux de même taille. Couvrir.
Poivron	250	25 ml	850	5-7	2-3	Couper en des ou en tranches. Couvrir.
Poireau	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Choux de bruxelles surgelés	300	50 ml	850	6-8	2-3	Couvrir.

## Pour cuire du poisson

Aliments	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Consignes
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir pour cuire. Retourner au bout de la moitié du temps de cuisson.
Poisson entier	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Couvrir pour cuire. Retourner au bout de la moitié du temps de cuisson. Vous souhaitez peut-être couvrir les bords minces du poisson.

## Décongélation aux micro-ondes

### Généralités sur la décongélation

1. En décongelant, n'employer que des plats micro-ondables (porcelaine, verre, plastique adapté).
2. La fonction de décongélation selon le poids et les tableaux renvoie à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation est fonction de la quantité et de l'épaisseur des aliments. En congelant les aliments, ne pas oublier l'opération de décongélation. Répartir les aliments de façon homogène dans le récipient.
4. Répartir les aliments le mieux possible à l'intérieur du four. Les parties les plus épaisses des

bâtonnets de poisson ou de poulet devront être orientées vers l'extérieur du plat. On peut protéger les parties les plus délicates des aliments avec des morceaux de feuille d'aluminium. Important : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec l'intérieur de la cavité du four car cela risque de provoquer des arcs électriques.

5. Les parties épaisses des aliments devront être retournées plusieurs fois.
6. Répartir des aliments congelés de la manière la plus homogène possible ; les parties étroites et minces décongelent plus rapidement que les parties épaisses et larges.



## Utilisation

7. Les aliments riches en graisses tels que le beurre, le fromage à la crème et la crème ne devront pas être décongelés entièrement. En les laissant à température ambiante, ils seront prêts à être servis au bout de quelques minutes. Pour ce qui est de la crème surgelée, si vous trouvez des petits morceaux de glace à l'intérieur, il faudra les mélanger avant de servir.

8. Poser la volaille sur une assiette renversée pour que le jus de viande s'écoule plus facilement.

9. Envelopper le pain dans une serviette de table pour qu'il ne sèche pas trop.

10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.

11. Retirer les aliments congelés de leur conditionnement sans oublier d'en retirer les plaques d'identification métalliques souples. Pour les récipients destinés à conserver au congélateur

les aliments congelés ou surgelés et pouvant servir également au réchauffage et à la cuisson, il suffira de retirer le couvercle. Dans tous les autres cas, vous devrez mettre les aliments en récipients micro-ondables.

12. Le liquide résultant de la décongélation, provenant principalement de la volaille, devra être éliminé. En aucun cas, ces liquides ne devront pouvoir entrer en contact avec d'autres aliments.

13. Ne pas oublier qu'en utilisant la fonction Décongélation, il faut prévoir un temps de repos en attendant que les aliments soient entièrement décongelés.

Le tableau ci-dessous présente différents temps de décongélation et de repos (pour assurer une répartition homogène de la température des aliments) pour différents types et poids d'aliments, ainsi que des recommandations.

Aliment	Poids	Temps décongélation	Temps repos	Conseil
Viande, veau, bœuf, porc	100 g	3-4 min	5-10 min	Retourner une fois
	200 g	6-7 min	5-10 min	Retourner une fois
	500 g	14-15 min	10-15 min	Retourner deux fois
	700 g	20-21 min	20-25 min	Retourner deux fois
	1 000 g	29-30 min	25-30 min	Retourner deux fois
	1 500 g	42-45 min	30-35 min	Retourner trois fois
Viande en sauce	500 g	12-14 min	10-15 min	Retourner deux fois
	1 000 g	24-25 min	25-30 min	Retourner trois fois
Viande hachée	100 g	4-5 min	5-6 min	Retourner deux fois
	300 g	8-9 min	8-10 min	Retourner trois fois
	500 g	12-14 min	15-20 min	Retourner une fois
Saucisse	125 g	3-4 min	5-10 min	Retourner deux fois
	250 g	8-9 min	5-10 min	Retourner une fois
	500 g	15-16 min	10-15 min	Retourner deux fois
Volaille, abats	200 g	7-8 min	5-10 min	Retourner trois fois
	500 g	17-18 min	10-15 min	Retourner une fois



Aliment	Poids	Temps décongélation	Temps repos	Conseil
Poulet	1 000 g	34-35 min	15-20 min	Retourner une fois
	1 200 g	39-40 min	15-20 min	Retourner une fois
	1 500 g	48-50 min	15-20 min	Retourner deux fois
Poisson	100 g	3-4 min	5-10 min	Retourner une fois
	200 g	6-7 min	5-10 min	Retourner une fois
Truite	200 g	6-7 min	5-10 min	Retourner deux fois
Crevettes	100 g	3-4 min	5-10 min	Retourner une fois
	500 g	12-15 min	10-15 min	Retourner une fois
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Retourner deux fois
	300 g	8-9 min	10-15 min	Retourner une fois
	500 g	12-14 min	15-20 min	Retourner une fois
Pain	100 g	2-3 min	2-3 min	Retourner deux fois
	200 g	4-5 min	5-6 min	Retourner deux fois
	500 g	10-12 min	8-10 min	Retourner deux fois
	800 g	15-18 min	15-20 min	Retourner trois fois
Beurre	250 g	8-10 min	10-15 min	Tourner une fois, tenir couvert
Fromage blanc	250 g	6-8 min	5-10 min	Tourner une fois, tenir couvert
Crème	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirer le couvercle



## 4.1. Avertissements



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

### Risque de brûlures

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



### Utilisation impropre

### Risque de dommages aux surfaces

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



### Utilisation impropre

### Risque d'explosion/brûlure

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



**AVANT DE NETTOYER LE MICRO-ONDES, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT.**

## 4.2. Nettoyage des surfaces

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

## 4.3. Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore. Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

## 4.4. Taches d'aliments ou résidus

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

## 4.5. Nettoyage de l'appareil

### Pour nettoyer la cavité du four

Le nettoyage est la seule intervention d'entretien normalement obligatoire.

Après chaque utilisation du four, nettoyer les parois intérieures avec un chiffon humide : c'est le moyen le plus simple d'éliminer les éclaboussures ou les taches d'aliments qui risquent d'être collées à l'intérieur.

Pour éliminer la crasse tenace, utiliser un nettoyant non agressif. Ne pas employer de nettoyants pour fours en bombes ni d'autres produits nettoyants agressifs ou abrasifs.

Toujours conserver la porte et le devant du four très propres pour s'assurer que la porte s'ouvre et se ferme correctement.

S'assurer que l'eau ne pénètre pas par les orifices de ventilation du four à micro-ondes.

Si la cavité du four est très encrassée, poser un verre d'eau sur la base céramique et mettre le four à micro-ondes en marche sur 2 ou 3 minutes à puissance maximale. La vapeur ainsi dégagée ramollira la crasse que l'on pourra ensuite nettoyer facilement avec un chiffon souple.

Les odeurs désagréables (par ex. suite à la cuisson de poissons) peuvent être éliminées facilement. Verser quelques gouttes de jus de citron dans une tasse remplie d'eau. Mettre une cuillère de café dans la tasse pour éviter à l'eau de déborder. Chauffer l'eau pendant 2 à 3 minutes à puissance maximale des micro-ondes.



## 4.6. Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. Pour finir, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

**Pour les fours dont le devant est en aluminium,** utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon et blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

## 4.7. Interventions de maintenance peu fréquentes

Il arrivera parfois que le four nécessite des interventions d'entretien mineures ou le remplacement de pièces d'usure, telles que des joints d'étanchéité, des ampoules, etc. Les opérations précises à effectuer pour chaque intervention de ce genre sont énoncées ci-après.



Avant d'effectuer une opération nécessitant d'accéder à des pièces sous tension, débrancher entièrement l'appareil.

## 4.8. Remplacement des ampoules

- Si l'ampoule a besoin d'être remplacée appeler l'assistance technique car il est nécessaire de désinstaller le four pour effectuer le remplacement.

## 4.9. Que faire si le four ne fonctionne pas?



### Avertissement

- Toute réparation doit impérativement n'être effectuée que par un technicien spécialisé. Toute réparation effectuée par une personne non autorisée par le fabricant présente un danger.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

### Le four ne fonctionne pas ! Vérifiez si :

- La prise est correctement branchée au mur.
- Le circuit d'alimentation du four est branché.
- La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.

### Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre ! Vérifiez si :

- Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
- Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four.

### Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement ! Vérifiez si :

- Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
- Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés. Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.



## Nettoyage et entretien

### **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !**

- Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.

### **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !**

- Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

### **J'entends du bruit quand la porte est ouverte !**

- Ce n'est pas un problème. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner lorsque la porte est ouverte.

### **La porte du four ne s'ouvre pas.**

- Vérifiez que la fiche est correctement branchée dans la prise et que le four est sous tension. La porte du four ne s'ouvre que lorsque le four est branché au secteur.



Si vous observez tout autre type de problème, contactez le Service d'assistance au client.



**Les réparations ne peuvent être réalisées que par des techniciens spécialisés.**



## 5.1. Avant l'installation

**Vérifiez que la tension de l'alimentation** de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.



### Attention!

- Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

**Vérifiez que le four n'est pas endommagé.**

Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

**N'UTILISEZ PAS LE FOUR** si le câble d'alimentation, ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

**Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.**



### Attention!

- La prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

## 5.2. Après l'installation

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

Si vous souhaitez encastrer votre four, l'installation doit être effectuée par un technicien qualifié. Le four devra être branché à un disjoncteur omnipolaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.



### Attention!

- **Le four doit être obligatoirement relié à la terre.**

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

**Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.**

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien de votre four ».

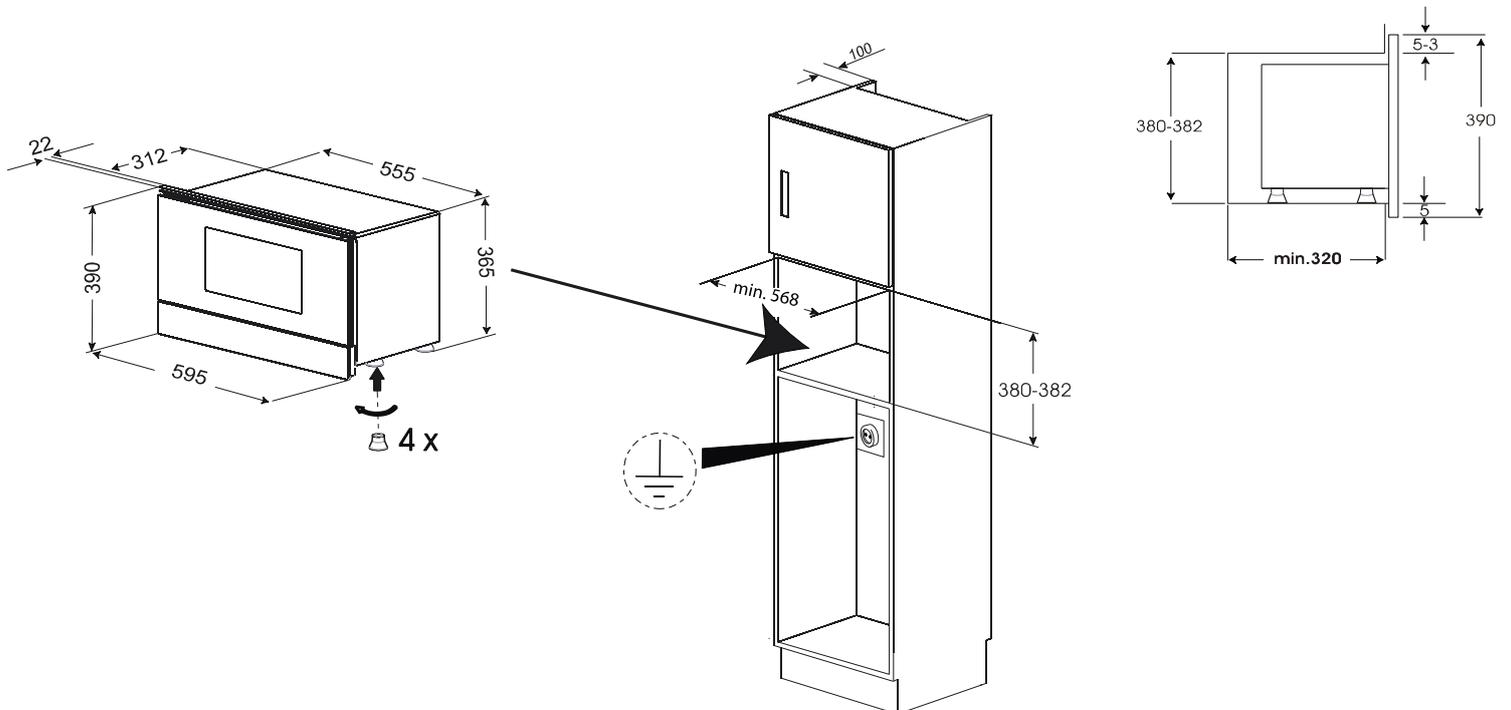
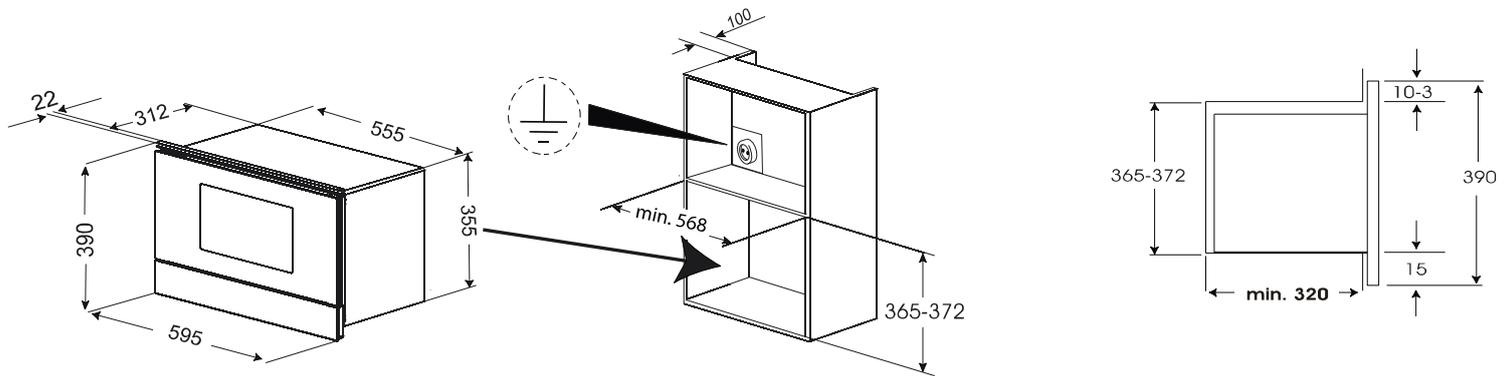


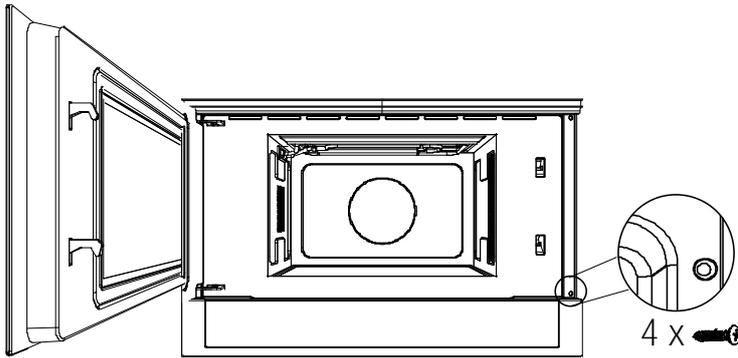
# Installation Images/ Installations-Images / Installation Images

**EN** This microwave is designed to be installed above 850mm from floor level. This microwave cannot be installed under a worktop or below another oven, in order to avoid liquid spillage.

**DE** Diese Mikrowelle ist darauf ausgelegt, auf mehr als 85 cm Höhe über dem Boden installiert zu werden. Diese Mikrowelle darf nicht unter einer Arbeitsplatte oder unter einem anderen Ofen installiert werden, damit keine Flüssigkeiten darauf auslaufen können.

**FR** Le micro-ondes est conçu pour une installation à plus de 850 mm au-dessus du sol. Le micro-ondes ne peut pas être installé sous un plan de travail ni sous un autre four afin d'éviter les projections de liquides.





## EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided.

## DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

## FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que la partie avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet. Insert the screws through the front holes