

Sommaire

1 Avertissements	72
1.1 Avertissements généraux de sécurité	72
1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes	73
1.3 Responsabilité du fabricant	75
1.4 But de l'appareil	75
1.5 Plaque d'identification	75
1.6 Élimination	75
1.7 Ce manuel d'utilisation	76
1.8 Comment lire le manuel d'utilisation	76
2 Description	77
2.1 Description générale	77
2.2 Panneau de commandes	78
2.3 Autres parties	78
2.4 Micro-ondes	79
2.5 Accessoires disponibles	79
3 Utilisation	80
3.1 Avertissements	80
3.2 Première utilisation	81
3.3 Utilisation des accessoires	82
3.4 Utilisation du four	83
3.5 Fonctions de cuisson	85
3.6 Fonctions spéciales	92
3.7 Menu secondaire	96
4 Nettoyage et entretien	98
4.1 Avertissements	98
4.2 Nettoyage des surfaces	98
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	98
4.4 Taches d'aliments ou résidus	99
4.5 Séchage	99
4.6 Nettoyage des vitres de la porte	99
4.7 Nettoyage de l'intérieur du four	99
5 Installation	102
5.1 Branchement électrique	102
5.2 Remplacement du câble	102
5.3 Positionnement	103

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



1 Avertissements

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

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



ustensiles) dans les fentes.

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

Domages subis par l'appareil

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

1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes

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



Utilisation impropre
Risque d'explosion



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

- Utilisez exclusivement les micro-ondes pour la préparation



Avertissements

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



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

1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

1.4 But de l'appareil

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

1.5 Plaque d'identification

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

1.6 Élimination



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



Tension électrique Danger d'électrocution

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

Pour éliminer l'appareil :

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



Avertissements

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

1.7 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.8 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

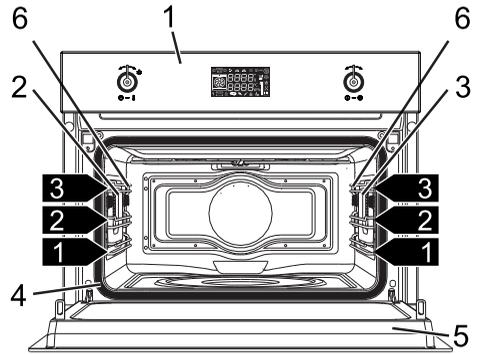
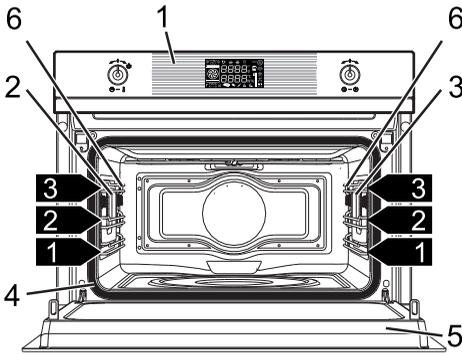
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



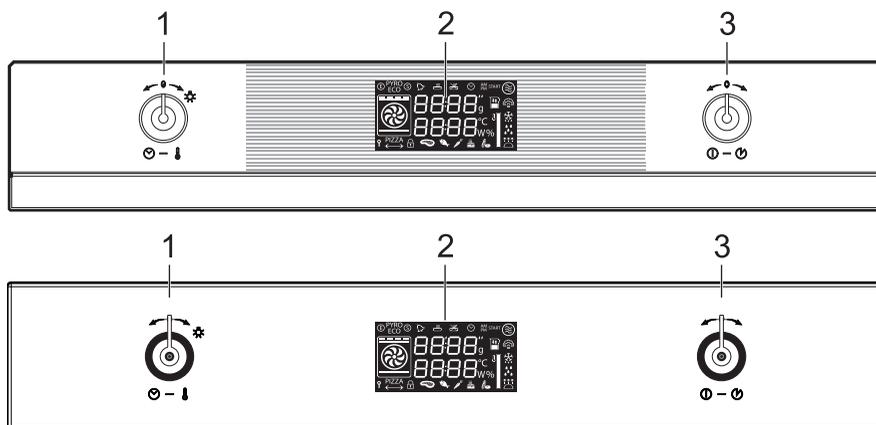
FR

- 1 Panneau de commandes
- 2 Lumière de gauche
- 3 Lumière de droite (sur certains modèles uniquement)
- 4 Joint
- 5 Porte
- 6 Glissières de support pour grilles et lèche-frite
- 1,2,3...** ▶ Plaque de la glissière



Description

2.2 Panneau de commandes



Manette de la température (1)

Cette manette permet de sélectionner :

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

Afficheur (2)

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

Manette des fonctions (3)

Cette manette permet de :

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

2.3 Autres parties

Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 1.2.1 Description générale).

Turbine de refroidissement

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

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

Éclairage interne

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



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

2.4 Micro-ondes

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

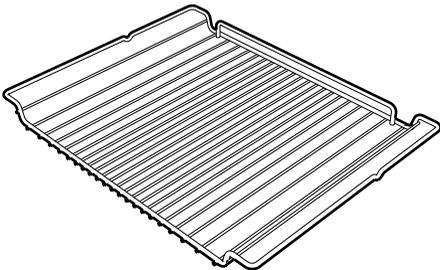
La chaleur générée directement à l'intérieur des aliments permet de décongeler, de réchauffer ou de cuire plus rapidement qu'avec une cuisson conventionnelle.

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

2.5 Accessoires disponibles

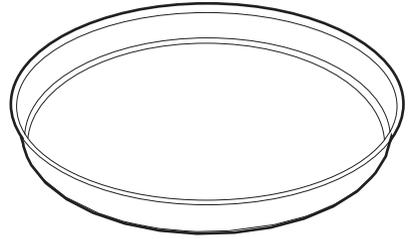
i Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



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

Plat Baker



Utile pour une cuisson homogène et dorée.

Tige d'ébullition



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

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

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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



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

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



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

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



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces émaillées

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

Matériaux compatibles avec les micro-ondes

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

Le tableau suivant indique les matériaux compatibles et incompatibles :

À UTILISER

Verre*

- Vaisselle en Pyrex
 - Verres
 - Pots en verre
- Enlevez toujours les couvercles.

Porcelaine

Terre-cuite

Plastique*

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

*Uniquement s'ils résistent à la chaleur



À NE PAS UTILISER

Métal

- Feuilles d'aluminium
 - Plats en aluminium
 - Assiettes
 - Outils en métal
 - Ficelles pour sachets de surgélation
- Ils peuvent produire des arcs ou des étincelles.

Bois

Verres en cristal

Papier Danger d'incendie

Récipients en polystyrène expansé Danger de contamination des aliments.

*Uniquement s'ils résistent à la chaleur



La vaisselle doit être dépourvue de décorations métalliques.



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

Test de la vaisselle



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

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

1. Sortez tous les accessoires du compartiment du four.
2. Placez la vaisselle à tester sur la sole.

3. Sélectionnez la fonction de micro-ondes au niveau maximum de puissance (ex. 1000 W).
4. Sélectionnez une durée de cuisson de 30 secondes.
5. Démarrez la cuisson.



**Vaisselle non compatible.
Risque de dommages à l'appareil**

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

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

3.2 Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 14 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez le four à vide à la température maximale (fonctions traditionnelles) pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



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



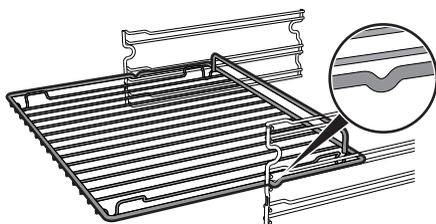
Utilisation

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèche-frites

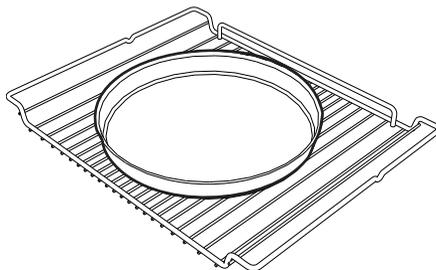
Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

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



Plat Baker

Posez le plat Baker au centre de la grille pour un fonctionnement optimal.



**Haute température.
Risque de brûlures**

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



**Haute température.
Risque de brûlures**

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



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



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



**Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces**

- N'utilisez pas de couteaux directement sur la surface du plat
- Durant le nettoyage, n'utilisez pas de brosses ni d'éponges métalliques qui risquent d'endommager la couche de surface.



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 cuillère en plastique résistant à la chaleur) dans le récipient au cours de la phase de réchauffage.



Utilisation impropre Risque d'explosion/brûlure

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

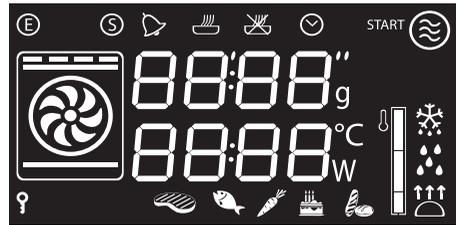


Haute température Risque de dommages de l'appareil

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

3.4 Utilisation du four

Afficheur



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



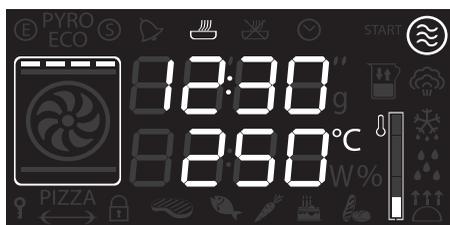
Utilisation

Conditions de fonctionnement

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



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



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

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

Si une fonction micro-ondes est active :



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

Si une fonction Micro-ondes+Gril est active :



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

Si une fonction Gril est active :



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



Réglage de l'heure

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

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



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

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

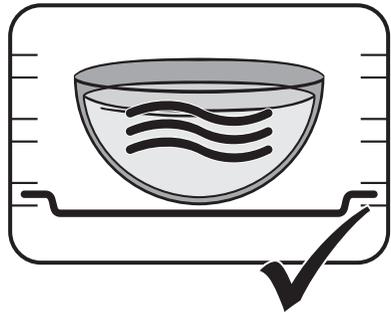
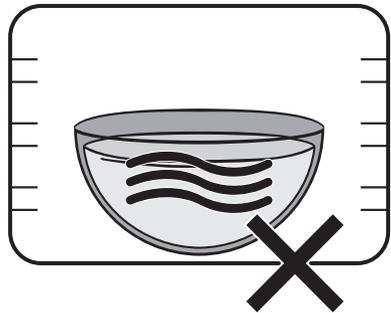
3.5 Fonctions de cuisson



Pour les cuissons au micro-ondes, les aliments doivent être placés dans un récipient posé sur la grille présente au premier niveau.

IL EST DÉCONSEILLÉ DE CUIRE LES ALIMENTS DANS UN RÉCIPIENT POSÉ SUR LE FOND DE LA CHAMBRE DE CUISSON.

FR



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



Utilisation

Micro-ondes :



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

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



Tournez la manette de la température pour sélectionner un autre temps de cuisson.
Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson.



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



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



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



Micro-ondes

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



Puissances micro-ondes

On indique ci-après les puissances sélectionnables :

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

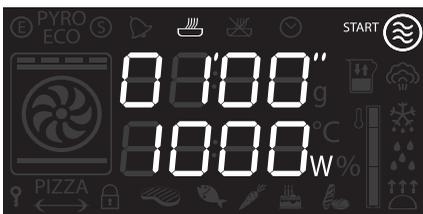
Fonction QUICK START micro-ondes

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

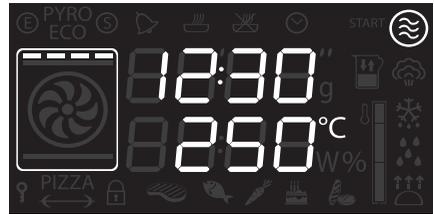
1. À partir de l'état de stand-by, appuyez deux fois sur la manette des fonctions.



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



Combinée Micro-ondes + Gril



i La cuisson combinée est l'ensemble d'une cuisson traditionnelle associée aux micro-ondes.

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.

1. Sélectionnez avec la manette des fonctions la fonction Micro-ondes + Gril.
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette pour régler la température.
4. Appuyez sur la manette de la température.
5. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la durée.
6. Appuyez sur la manette de la température.
7. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de puissance (de 100W à 700W).



Utilisation

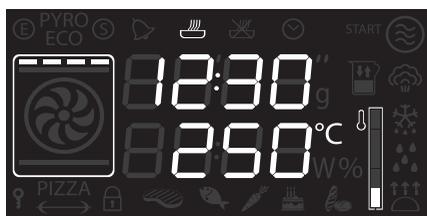
- Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson combinée.



Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil

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

Fonction Gril



Gril

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

- Sélectionnez avec la manette des fonctions la fonction Gril.
- Appuyez sur la manette de la température.
- Tournez la manette pour régler la température.
- Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson combinée.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par le clignotement du niveau atteint.



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



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

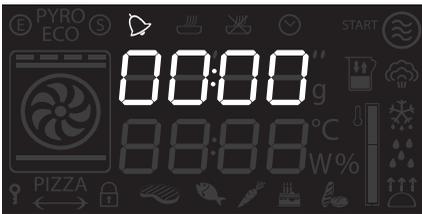


Minuteur

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

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

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



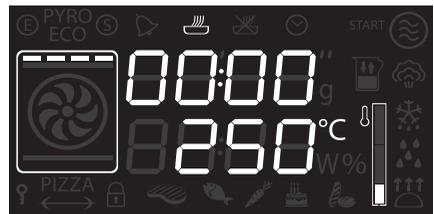
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes le voyant  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. Sélectionnez éventuellement la fonction grill et attendez que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps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

Cuisson temporisée (fonction grill uniquement)

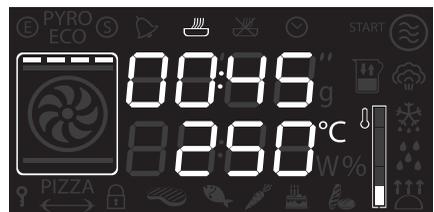
i On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

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

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



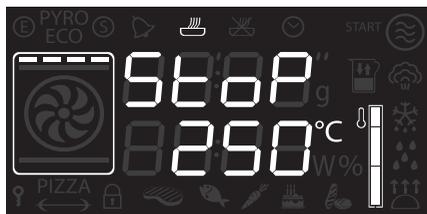
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner les minutes de cuisson de 00h01 à 12h59. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.





Utilisation

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



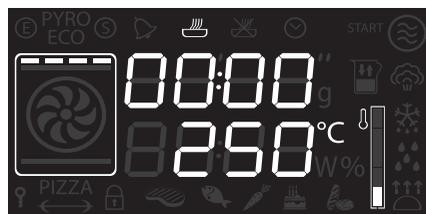
Cuisson programmée (fonction grill uniquement)

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

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

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

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



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



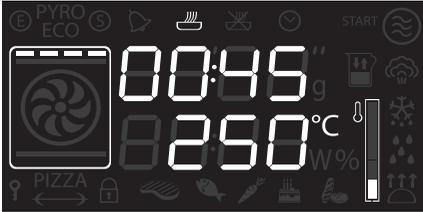
Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez de nouveau sur la manette de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



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

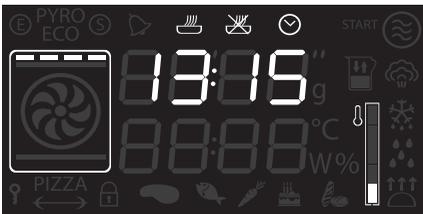


2. Tournez la manette pour sélectionner la durée de cuisson de 00h01 à 12h59. Maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer rapidement.

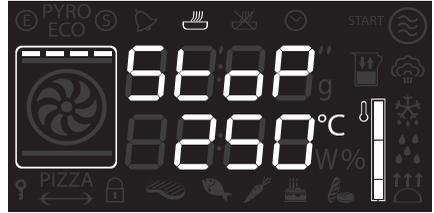


3. Appuyez une quatrième fois sur la manette de la température. Le voyant  clignote. Tournez la manette pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

4. Au bout de quelques secondes les voyants  et  cessent de clignoter. L'appareil attend l'heure de départ sélectionnée.



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



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



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



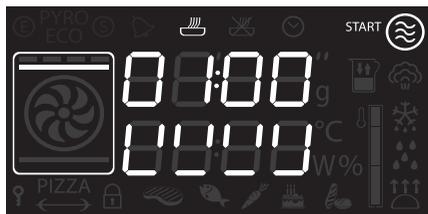
Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.



Utilisation

3.6 Fonctions spéciales

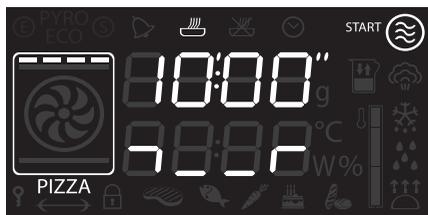
Réchauffage



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

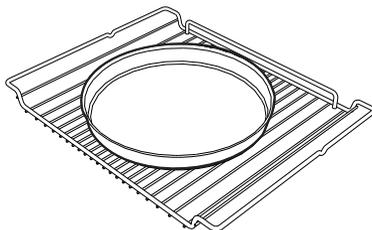
1. Appuyez sur la manette des fonctions pour arrêter temporairement la fonction de réchauffage.
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour modifier la durée du réchauffage.
4. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres et commencer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

Baker



Cette fonction permet de dorer et de rendre les mets croustillants grâce au plat Baker. Idéal pour la pizza, les frites et les quiches.

1. Placez la grille au niveau souhaité.
Disposez le plat Baker vide au centre.

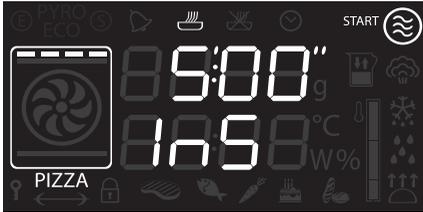


2. Enfoncez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction Baker.
3. Appuyez sur la manette de la température.
4. Tournez la manette de la température pour modifier la durée de réchauffage (de 10 minutes à 99 minutes).
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres et commencer le préchauffage du plat Baker sans aliments.





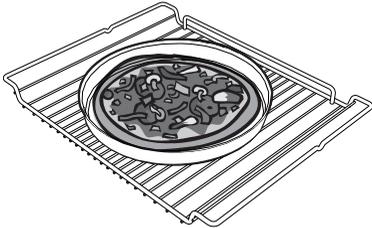
6. Au terme du préchauffage, l'appareil attend l'enfournement des aliments.



Haute température. Risque de brûlures

- Utilisez des gants thermiques pour déplacer le plat Baker.

7. Positionnez l'aliment à l'intérieur du plat Baker.



Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil

- Ne positionnez aucun récipient ne résistant pas à la chaleur sur le plat Baker.

8. Appuyez sur la manette des fonctions pour reprendre la cuisson.
9. Stop s'affiche à la fin de l'opération.

Tableau des conseils de cuisson :

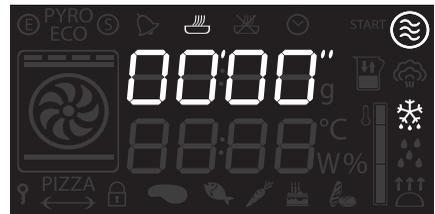
Type	Poids (g)	Niveau	Temps (min.)
Pizza surgelée	300	2	11
Pizza fraîche	600	2	14
Frites surgelées	500	2	15
Croquettes de poulet surgelées	500	2	16
Œufs battus frais	400	2	9

FR



Les temps indiqués comprennent le temps de préchauffage du plat Baker à vide.

Décongélation à temps



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

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



Utilisation

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

- Tournez la manette de la température pour sélectionner le poids (en grammes) de l'aliment à décongeler.
- Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres sélectionnés et commencer la décongélation.



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



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

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

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

Décongélation au poids



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

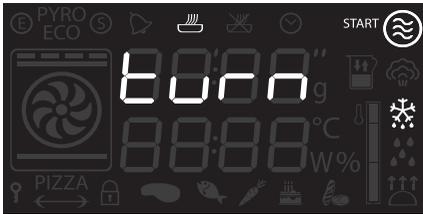
- Enfournez l'aliment (voir Procédure « Turn »).
- Appuyez sur la manette des fonctions pour sélectionner la décongélation au poids indiquée par "dE00" et par les aliments éclairés.
- Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.

Paramètres présélectionnés :

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

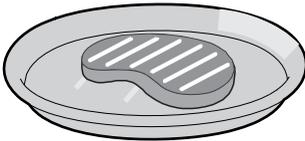


Procédure « Turn »

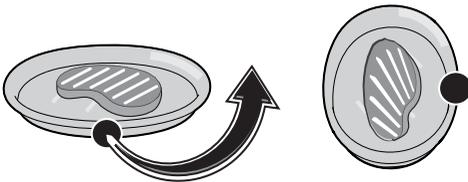


Pour une décongélation optimale, il est conseillé de retourner les aliments à l'intérieur de la cavité.

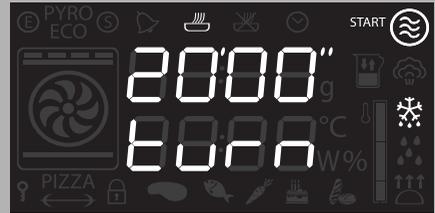
1. Enfourez l'aliment en le disposant parallèlement à la porte.



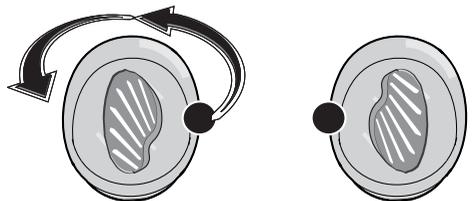
2. Lorsque l'appareil affiche « Turn », il faut retourner l'aliment.
3. Ouvrez la porte et tournez l'aliment de 90°.



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



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



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



3.7 Menu secondaire

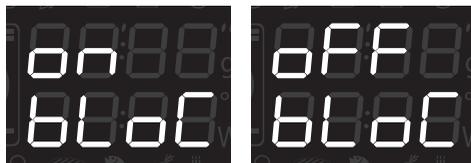
L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :

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

Lorsque l'appareil est en Stand-By

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

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



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

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



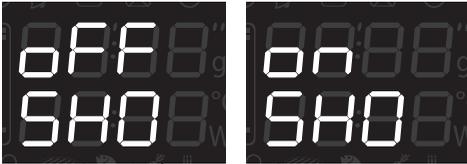
Si l'on touche ou modifie les positions de la manette de la température ou de la manette des fonctions, l'afficheur montre le message « bloc » pour deux secondes.



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



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

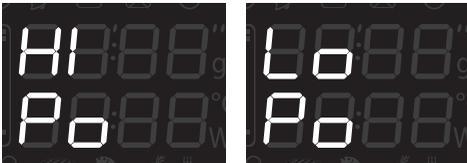


Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode sur OFF.



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

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



HI : puissance normale.

LO : faible puissance.



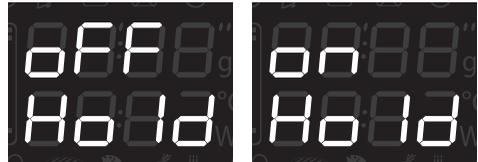
En activant le mode faible puissance, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent se prolonger.



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

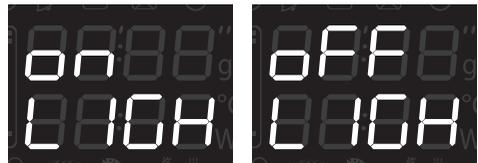
Mode de maintien au chaud (sur certains modèles uniquement) :

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



Mode de temporisation de la lumière

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



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



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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



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

Risque de brûlures

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



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

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



Utilisation impropre

Risque d'explosion/brûlure

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



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

4.2 Nettoyage des surfaces

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

4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

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

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



4.4 Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

4.5 Séchage

La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de la chambre 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 chambre de cuisson ;
3. séchez la chambre de cuisson avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la chambre de cuisson.

4.6 Nettoyage des vitres de la porte

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



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

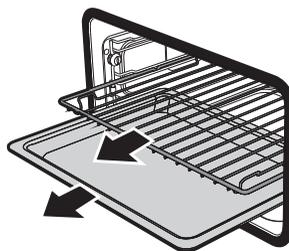
FR

4.7 Nettoyage de l'intérieur du four

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

Extrayez toutes les parties amovibles.

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



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



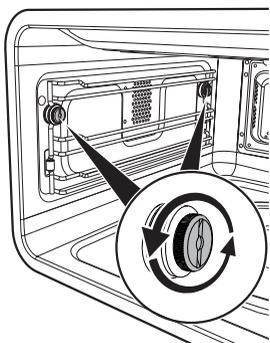
Nettoyage et entretien

Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

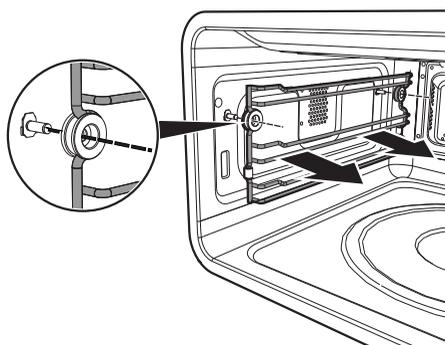
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les deux axes de fixation du support.



2. Tirez le support vers l'intérieur.

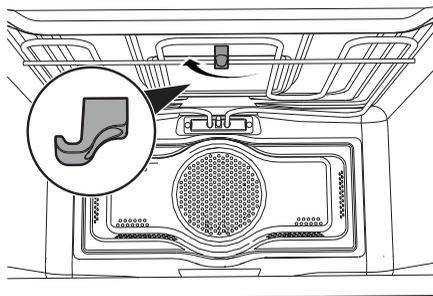


3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support. Faites très attention aux douilles d'espacement à insérer à l'intérieur du façonnage du support.

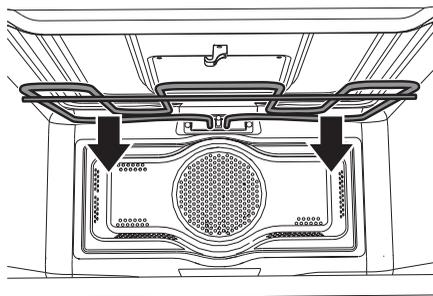
Nettoyage de la partie supérieure

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

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



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



Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

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



Quoi faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

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

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe 13.7 Menu secondaire).

Les commandes ne répondent pas :

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

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

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



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



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



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

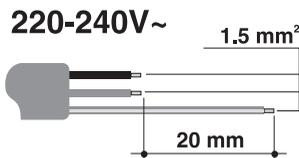
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

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

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



Branchement fixe

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

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

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

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

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

5.2 Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

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



5.3 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

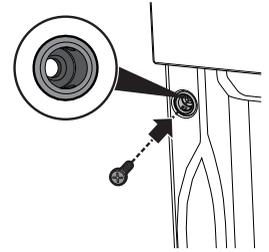
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



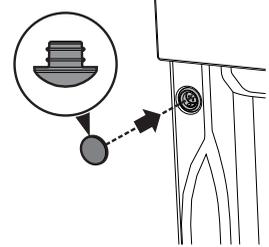
Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

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

Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.

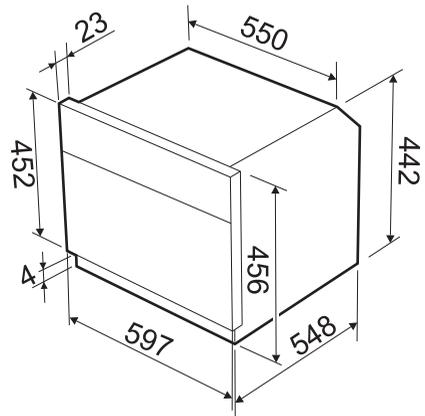


Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



FR

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

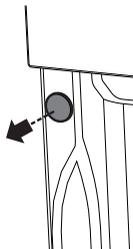


Douilles de fixation

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



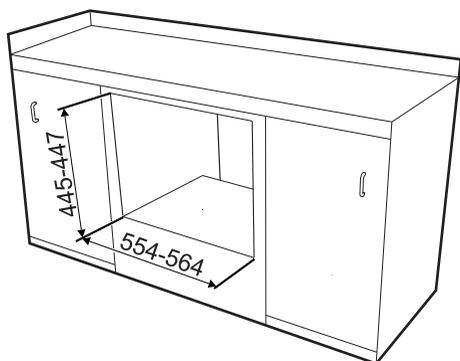
Positionnez l'appareil dans l'emplacement.



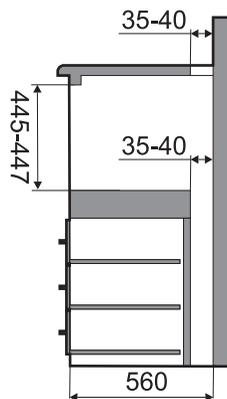
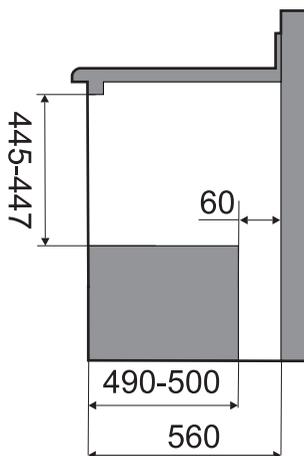
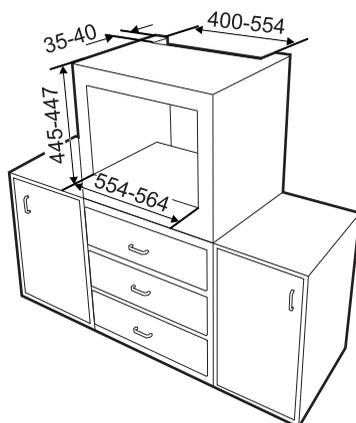


Installation

Encastrement sous les plans de travail (mm)



Encastrement en colonne (mm)



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



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