

Sommaire

1 Avertissements	156
1.1 Avertissements généraux de sécurité	156
1.2 But de l'appareil	162
1.3 Responsabilité du fabricant	162
1.4 Ce manuel d'utilisation	162
1.5 Plaque d'identification	162
1.6 Élimination	163
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	164
1.8 Pour économiser l'énergie	164
2 Description	165
2.1 Description générale	165
2.2 Panneau de commandes	166
2.3 Autres parties	167
2.4 Accessoires	168
3 Utilisation	169
3.1 Matériaux compatibles avec les micro-ondes	170
3.2 Utilisation des accessoires	171
3.3 Utilisation du four	173
3.4 Conseils pour la cuisson	188
3.5 Smart Cooking	190
3.6 Chronologie	192
3.7 Mes recettes	201
3.8 Autres fonctions	206
3.9 Sélections	213
4 Nettoyage et entretien	219
4.1 Nettoyage des surfaces	219
4.2 Nettoyage de la porte	220
4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson	220
5 Installation	226
5.1 Branchement électrique	226
5.2 Positionnement	227

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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

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



Avertissements

1 Avertissements

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Avertissements généraux de sécurité



DOMMAGES CORPORELS

- **ATTENTION** : Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée par du personnel compétent.
- **ATTENTION** : Il est dangereux pour tous, à l'exception du personnel préposé, d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le démontage 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.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Conservez hors de la portée des enfants.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Portez des gants thermiques pour protéger vos mains lorsque vous manipulez les aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.



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



Avertissements



UTILISATION DES MICRO-ONDES

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



Utilisation impropre 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 bouillants peuvent se produire durant la phase d'extraction du récipient. Pour éviter ces dangers, il faut toujours ajouter la tige d'ébullition fournie (ou une cuiller en plastique résistant à la chaleur) dans le récipient au cours de la phase de chauffage.

- Utilisez exclusivement les micro-ondes pour la préparation d'aliments destinés à la consommation. 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 chauffez pas les œufs dans leur coquille ni les œufs durs entiers, car ils risquent d'exploser même après l'opération de réchauffage.
- Ne réchauffez pas d'aliments contenus dans des emballages alimentaires.



- Ne réchauffez pas les aliments pour bébés dans des récipients fermés. Enlevez le couvercle ou la tétine (en cas de biberon). Au terme de la cuisson, vérifiez toujours la température de la préparation qui ne doit pas être trop élevée. Mélangez ou agitez le contenu pour obtenir une température homogène et éviter les brûlures.
- Avant de cuire les aliments avec une peau ou une pelure dure (ex. les pommes de terre, les pommes), il faut percer cette dernière.
- N'utilisez pas les fonctions des micro-ondes lorsque le compartiment est vide.
- Utilisez de la vaisselle ou des ustensiles compatibles avec les micro-ondes.
- N'utilisez pas de barquettes en aluminium pour cuire les aliments.
- N'utilisez pas de vaisselle avec des décorations métalliques (finitions en or, en argent).
- Cet appareil est conforme aux normes et aux directives en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. On recommande toutefois aux porteurs de pacemaker de respecter une distance minimale de 20-30 cm entre le four à micro-ondes en fonction et le pacemaker. Consultez le producteur du pacemaker pour de plus amples renseignements.
- L'appareil fonctionne sur la bande de fréquence ISM de 2,4 Ghz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, l'appareil appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).



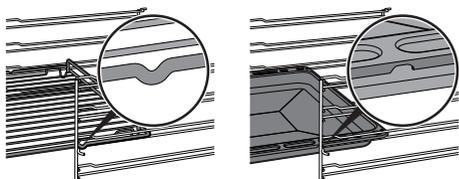
DOMMAGES SUBIS PAR L'APPAREIL

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.



Avertissements

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



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.

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



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

Installation et entretien

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



Avertissements

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

1.2 But de l'appareil

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

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

1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

1.4 Ce manuel d'utilisation

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

1.5 Plaque d'identification

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



1.6 Élimination



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

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

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique Danger d'électrocution

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

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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



Avertissements

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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



Avertissements

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



Description

Description de l'appareil et de ses accessoires.



Utilisation

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

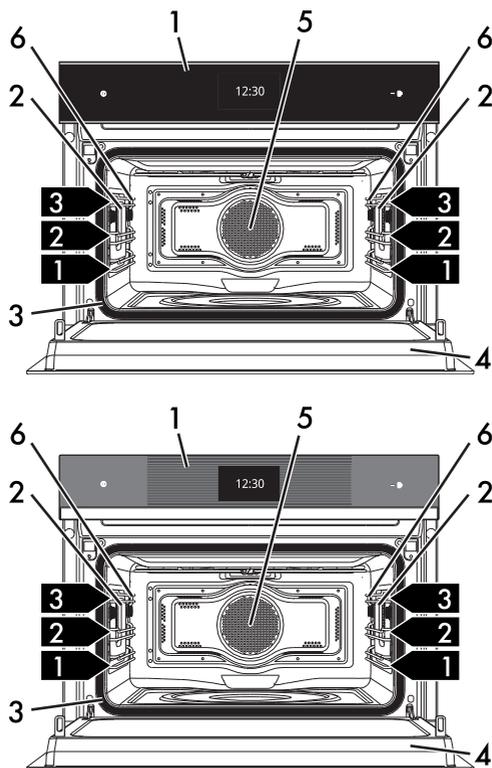
1.8 Pour économiser l'énergie

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



2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

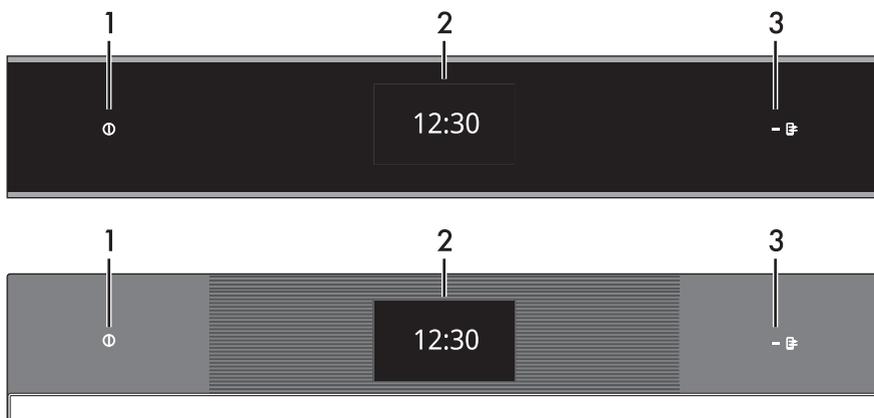
6 Glissières de support pour grilles et lèche-frite

1,2,3 Niveau de la glissière



Description

2.2 Panneau de commandes



1 Touche ON-OFF

La touche ON-OFF permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

2 Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Effleurez les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement.

3 Voyant contrôle distant (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'il est allumé, il indique que l'appareil peut être commandé à distance par l'intermédiaire d'un smartphone ou d'une tablette (voir le manuel d'utilisation « **Connectivité four encastrable** »).

SmegConnect (sur certains modèles uniquement)

L'appareil est doté de la technologie **SmegConnect** qui permet à l'utilisateur de contrôler le fonctionnement de l'appareil grâce à une App sur un Smartphone ou une tablette.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter la brochure fournie et / ou visiter le site

www.smeg.com



2.3 Autres parties

Niveaux de positionnement

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

Éclairage de la cavité de cuisson

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

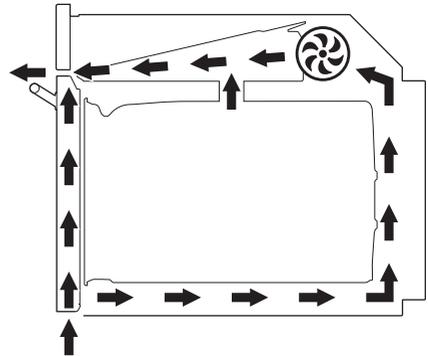
- quand on ouvre la porte ;
- au cours d'une fonction, effleurez le **symbole de la lampe**  pour activer ou désactiver manuellement l'éclairage de la cavité de cuisson, à l'exclusion de

la fonction **VAPOR CLEAN** .



Pour économiser l'énergie, la lampe s'éteint au bout d'une minute environ à chaque début de cuisson ou à chaque ouverture de la porte (cette fonction peut être désactivée par l'intermédiaire du menu secondaire).

Turbine de refroidissement



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

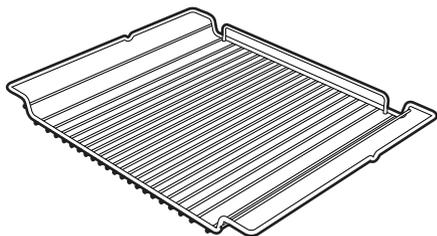
Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.



Description

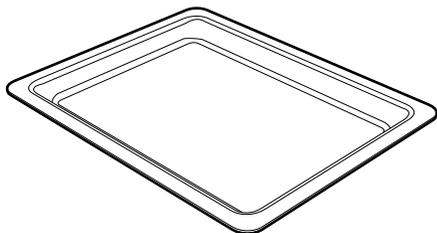
2.4 Accessoires

Grille



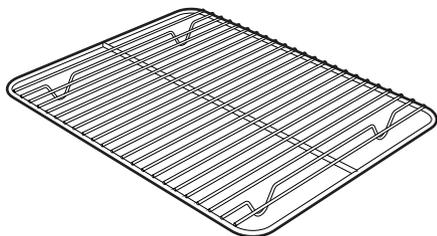
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite en verre



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

Grille pour lèche-frite



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

Tige d'ébullition



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



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.



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



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



3 Utilisation

Avertissements



Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

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



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces émaillées

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



Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez ni des boîtes ni des récipients fermés dans la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

Micro-ondes

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

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

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

L'utilisation de récipients indiqués pour la cuisson au micro-ondes permet aux ondes d'atteindre les aliments de façon plus uniforme.



Utilisation

3.1 Matériaux compatibles avec les micro-ondes

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

Le tableau suivant indique les matériaux compatibles et incompatibles :

MATÉRIAUX À UTILISER :

- Verre (enlevez les couvercles) *

- Vaisselle en Pyrex
- Verres
- Pots

- Porcelaine

- Terre-cuite

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

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

* Uniquement s'ils résistent à la chaleur.

MATÉRIAUX À NE PAS UTILISER

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

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

- Bois

- Verres en cristal

- Papier (danger d'incendie)

- Récipients en polystyrène (danger de contamination des aliments)



La vaisselle doit être dépourvue de décorations métalliques.



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



Test de la vaisselle



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

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

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



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

- Interrompez immédiatement le test si vous constatez des étincelles ou un crépitement émis par la vaisselle. Dans ce cas, la vaisselle n'est pas compatible avec une cuisson aux micro-ondes.

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

Opérations préliminaires

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

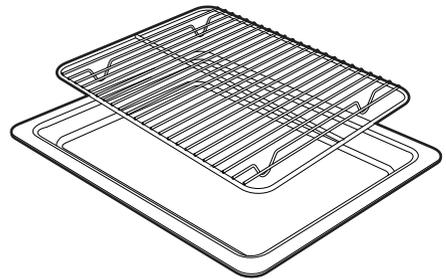


Pour le premier réchauffage, utilisez une fonction traditionnelle et pas une fonction micro-ondes.

3.2 Utilisation des accessoires

Grille pour lèche-frite

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



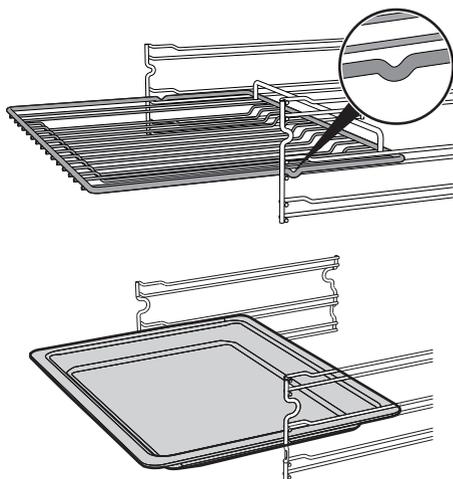


Utilisation

Grilles et lèche-frites

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

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



Haute température
Risque de brûlures

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



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



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

Tige d'ébullition

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



Usage impropre
Risque d'explosion/brûlure

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



Haute température
Risque de dommages à l'accessoire

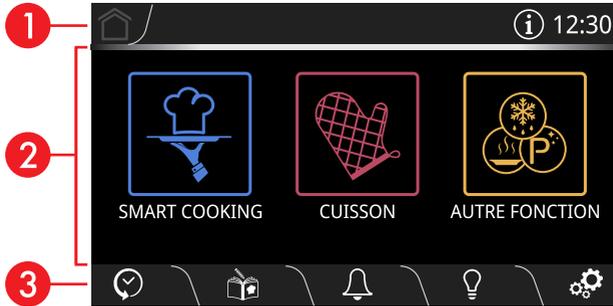
- Utilisez la tige d'ébullition exclusivement avec les fonctions Micro-ondes. N'utilisez jamais la tige avec les fonctions combinées ou traditionnelles.



3.3 Utilisation du four

Afficheur

L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit d'effleurer les touches « virtuelles » et /ou de faire défiler les valeurs indiquées.



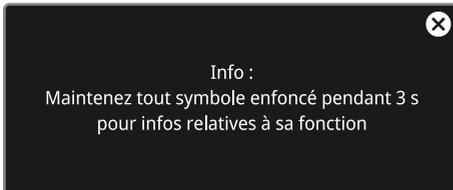
(l'image illustre la page-écran du menu principal)

1 Zone informations

Cette zone indique les informations relatives aux menus et aux sous-menus des opérations en cours dans la zone principale.

Cette zone présente également :

- la touche **HOME**  : effleurez cette touche pour revenir au menu principal ;
- la touche **INFORMATIONS**  : effleurez cette touche pour afficher la page-écran suivante



- l'affichage de l'heure actuelle.

2 Zone principale

Cette zone permet de sélectionner les différentes opérations de l'appareil. Effleurez les touches et les valeurs pour sélectionner la fonction souhaitée.

3 Zone inférieure

Cette zone présente des touches fonction directes qui varient selon les opérations sélectionnées dans la zone principale :

 **CHRONOLOGIE**

 **MES RECETTES**

 **MINUTERIE**

 **LAMPE**

 **SÉLECTIONS**



Utilisation

En outre, les touches suivantes sont présentes selon la page affichée :



RETOUR



CONFIRMER



DÉMARRER



REPLAY



ARRÊT



ENREGISTRER



CORBEILLE



VERROUILLAGE PORTE



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Maintenez la touche HOME 

ou la touche ON-OFF 

enfoncee pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

Connectivité (sur certains modèles uniquement)

Conditions requises pour la connectivité :

- Dispositif mobile smartphone ou tablette PC avec système d'exploitation iOS version 10.x ou supérieure ou bien Android version 5.1 ou supérieure.
- Réseau Wi-Fi (bande 2.4 GHz, sélection de sécurité WPA2) actif et disponible sur le lieu d'installation de l'appareil.
- Connexion Internet.
- Nom et mot de passe du réseau domestique Wi-Fi ou modalité WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter le manuel d'utilisation « **Connectivité four encastré** ».

Première utilisation



Les instructions suivantes sont également valables en cas de coupure de courant prolongée.

Pour mettre l'appareil sous tension :

1. Raccordez l'appareil au réseau électrique. L'afficheur indique pendant quelques secondes le logo du fabricant



À l'allumage, il est nécessaire d'attendre quelques secondes avant de pouvoir interagir avec l'appareil.

Ensuite, la page-écran de l'heure actuelle s'affiche avec le symbole **00:00** clignotant.

Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.



- Effleurez le symbole **00:00** clignotant pour accéder au sous-menu **RÉGLER HEURE**.
- Faites défiler verticalement les valeurs des heures et des minutes pour sélectionner l'heure actuelle.
- Effleurez la touche **CONFIRMER**  (située en bas **3** à droite) pour régler l'heure actuelle.



On peut également sélectionner ou modifier l'heure actuelle en appuyant pendant 3 secondes d'affilée sur l'heure affichée à l'écran.



Lors de la première utilisation, la langue par défaut de l'appareil est l'anglais. Au cours de cette phase, on conseille de sélectionner la langue souhaitée.

- Sur l'afficheur, effleurez la touche **SÉLECTIONS**  (située en bas **3** à droite).
- Au niveau de la rubrique **Langue** (à gauche), faites défiler les langues disponibles (à droite) et sélectionnez la langue souhaitée.
- Effleurez la touche **CONFIRMER**  (située en bas **3** à droite) pour sélectionner la langue souhaitée.

Désactivation de l'afficheur



Quand la sélection «  **Afficher l'heure** » est sélectionnée sur **Off**, si la page-écran horloge s'affiche, l'afficheur s'éteint au bout de 2 minutes sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.

Pour désactiver l'afficheur manuellement :

- Maintenez la touche **ON-OFF**  enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez un son.

Activation de l'afficheur

Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

- Maintenez la touche **ON-OFF**  enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez une série de sons.

L'afficheur s'allume au bout de quelques secondes. Au rallumage, l'afficheur indique le menu principal.



Dans certaines situations, la touche **ON-OFF**  ne désactive pas l'afficheur. Par exemple quand :

- une fonction de cuisson est en cours (la touche interrompt la fonction) ;
- la porte est ouverte ;
- la minuterie est en marche ;
- les modes  **Show Room** et/ou  **Démo** sont activés.



Utilisation

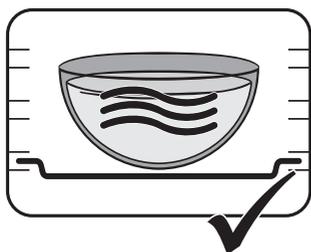
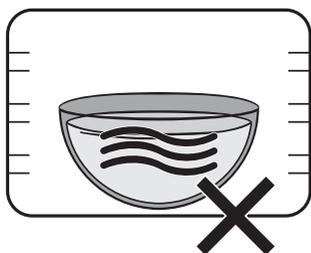
Avertissement



Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

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

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



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

Sélection d'une fonction de cuisson aux micro-ondes



MICRO-ONDES

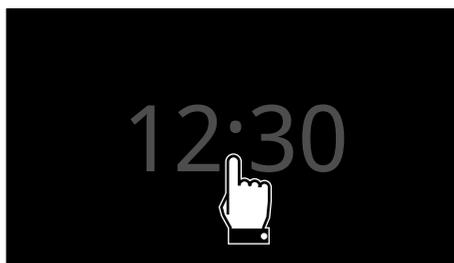
En pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes permettent de cuisiner très rapidement et en économisant considérablement l'énergie. Elles sont indiquées pour cuire sans graisses, pour décongeler et réchauffer les aliments sans en modifier l'aspect d'origine ni l'arôme.

1. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.



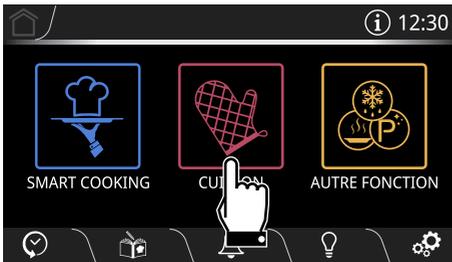
En cas de cuisson avec la seule fonction Micro-ondes, l'appareil n'effectue pas la phase de préchauffage. On peut introduire immédiatement les aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.

2. Effleurez l'heure affichée à l'écran.

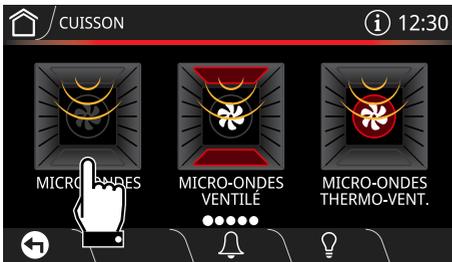




3. Dans le « menu principal » effleurez la touche CUISSON .



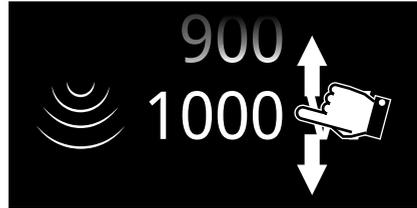
4. Sélectionnez la fonction « MICRO-ONDES  »).



5. Effleurez la touche MICRO-ONDES  ou la valeur correspondante.



6. Faites défiler les valeurs pour sélectionner l'intensité souhaitée des micro-ondes (par exemple « 900 W »).

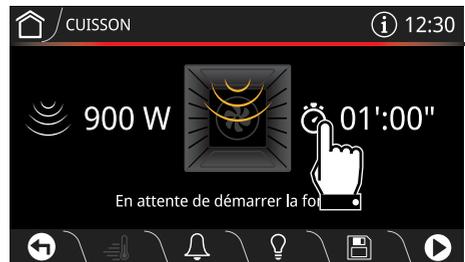


 L'intensité des micro-ondes va de 100 W à 1000 W.

7. Effleurez la touche CONFIRMER 

(située dans la zone inférieure **3** droite) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée

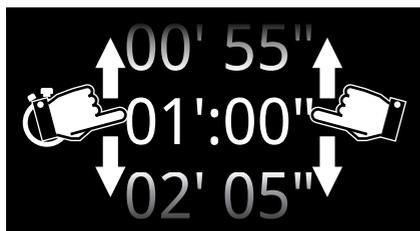
8. Effleurez la touche DURÉE CUISSON  (ou la valeur correspondante).





Utilisation

9. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « 5 minutes »).



Fin de la cuisson aux micro-ondes

Au terme de la cuisson, le message **Fonction terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



10. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.

Puissances micro-ondes

On indique ci-après les puissances sélectionnables :

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

 Les valeurs des minutes et des secondes peuvent être sélectionnées séparément.

 La durée de la cuisson aux micro-ondes va d'un minimum de 5 secondes à un maximum de 29 minutes et 55 secondes.

11. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson aux micro-ondes.

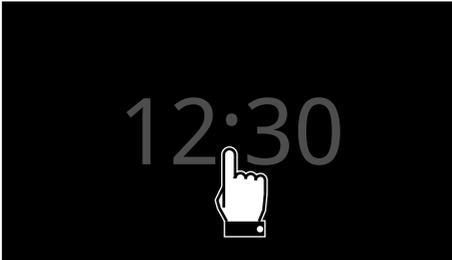


 La fonction en cours s'arrête dès que l'on ouvre la porte. Fermez la porte et confirmez pour reprendre la cuisson.

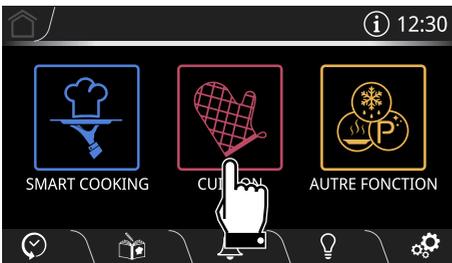


Sélection d'une fonction en cuisson combinée

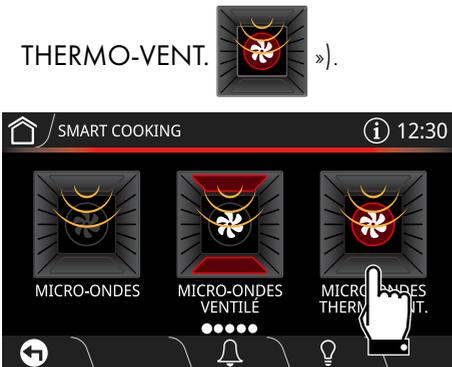
1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.



2. Dans le « menu principal » effleurez la touche CUISSON .



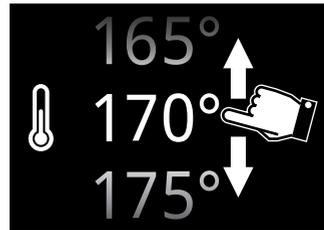
3. Sélectionnez la fonction combinée souhaitée (par exemple « MICRO-ONDES THERMO-VENT. »).



4. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.



5. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée (par exemple « 200°C »).



6. Effleurez la touche CONFIRMER  (située dans la zone inférieure droite) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée

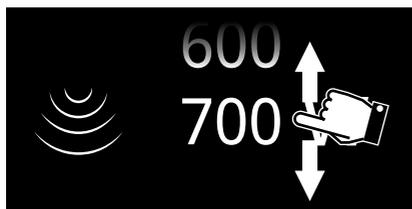
7. Effleurez la touche MICRO-ONDES  ou la valeur correspondante.





Utilisation

8. Faites défiler les valeurs pour sélectionner l'intensité souhaitée des micro-ondes (par exemple « 500 W »).



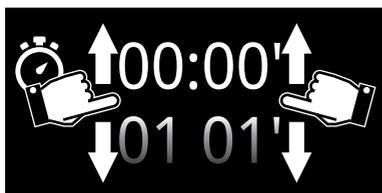
L'intensité des micro-ondes va de 100 W à 700 W.

9. Effleurez la touche **CONFIRMER** .

10. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON**  (ou la valeur correspondante).



11. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « 1 heure »).



12. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.



Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.

13. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson combinée aux micro-ondes.

Préchauffage

La cuisson combinée est toujours précédée d'une phase de préchauffage qui permet à la cavité de cuisson d'atteindre la température sélectionnée.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



Il est recommandé de ne pas enfourner le mets pendant que la température monte, sauf indication contraire dans la recette.



Pour exclure le préchauffage, effleurez la touche  correspondante.



Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans la cavité de cuisson.



14. Ouvrez la porte.
15. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
16. Fermez la porte.
17. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson.



Fin de la cuisson combinée

Au terme de la cuisson, le message **Fonction terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



Liste des fonctions de cuisson combinées



MICRO-ONDES VENTILÉ

L'ajout de micro-ondes permet d'accélérer la cuisson traditionnelle. Parfaite pour les biscuits, les gâteaux et les cuissons sur plusieurs niveaux.



MICRO-ONDES THERMO-VENTILÉ

L'ajout de micro-ondes permet d'accélérer la cuisson traditionnelle. Elle convient à tous les mets et elle permet de cuire sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs et les goûts.



MICRO-ONDES + GRIL

Les micro-ondes permettent de cuire les aliments plus rapidement et le gril permet de les faire dorer parfaitement à la surface.



MICRO-ONDES + SOLE THERMO-VENTILÉE

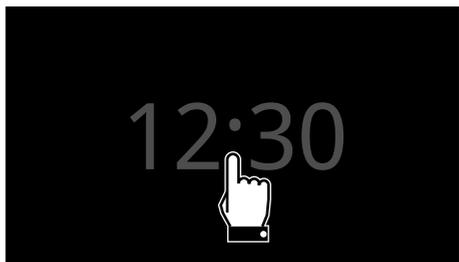
La chaleur intense est renforcée par les micro-ondes, qui accélèrent la cuisson tout en gardant les aliments tendres et juteux.



Utilisation

Sélection d'une fonction de cuisson traditionnelle

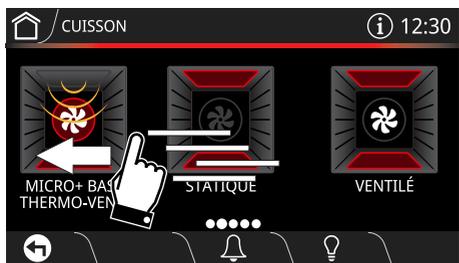
1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.



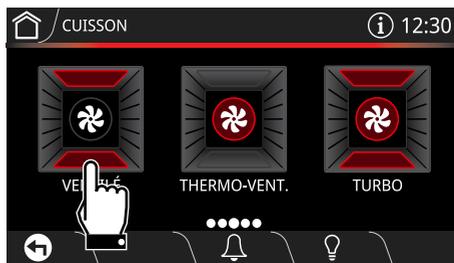
2. Dans le « menu principal » effleurez la touche **CUISSON** .



3. Faites défiler la page-écran de droite à gauche pour accéder au menu des fonctions traditionnelles.



4. Sélectionnez la fonction souhaitée (par exemple « **VENTILÉ**  »).



5. Effleurez la touche **DÉMARRER**  (située dans la zone inférieure **3** droite) pour commencer la phase de préchauffage.

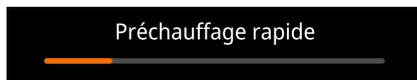


À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

Préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à la cavité de cuisson d'atteindre la température sélectionnée.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



Il est recommandé de ne pas enfourner le mets pendant que la température monte, sauf indication contraire dans la recette.



Pour exclure le préchauffage, effleurez la touche  correspondante.

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans la cavité de cuisson.



6. Ouvrez la porte.
7. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
8. Fermez la porte.
9. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson.



Durant la cuisson, il est possible de sélectionner une cuisson temporisée.

- Effleurez la touche **TEMPS**  et suivez les instructions du paragraphe « Cuisson temporisée ».

Modification de la température de cuisson

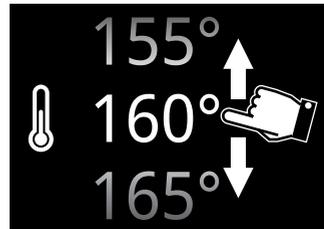


Il est possible de modifier la température au cours de toute phase de la cuisson.

1. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.



2. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée (par exemple « 180°C »).



3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  (située dans la zone inférieure **3** droite) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.



Utilisation

Cuisson temporisée

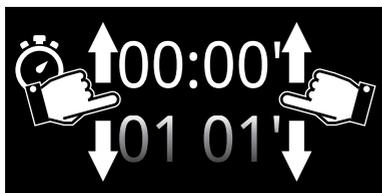


On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON**  (ou la valeur correspondante).



2. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « 1 heure »).



3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.



Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.



La durée de la cuisson temporisée va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 13 heures.

Sous la durée s'affiche l'heure de fin de cuisson prévue (dans l'exemple « 13:40 »).



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



Le temps commence à diminuer après la fin du préchauffage ou après l'avoir ignoré (effleurez la touche correspondante .

4. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson temporisée.



Cuisson différée



On entend par cuisson différée la fonction qui permet de terminer 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 cuisson temporisée, effleurez la touche **CUISSON DIFFÉRÉE**  ou la valeur correspondante.

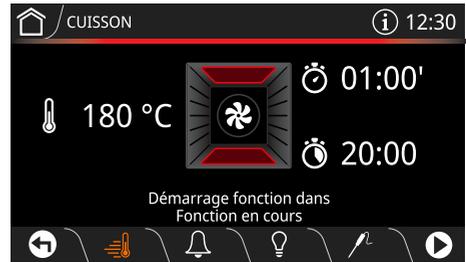


2. Faites défiler les valeurs jusqu'à l'heure de cuisson souhaitée (par exemple « 20:00 »).



Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.

3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer l'heure de fin de cuisson sélectionnée.



Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message **Fonction terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.

Fonction terminée

- Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.



Utilisation

Liste des fonctions de cuisson traditionnelle



STATIQUE

Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un mets à la fois. Parfaite pour cuire les rôtis, les viandes grasses, le pain, les tourtes.



VENTILÉ

Cuisson intense et homogène. Parfaite pour les biscuits, les gâteaux et les cuissons sur plusieurs niveaux.



THERMO-VENTILÉ

La chaleur est diffusée de façon rapide et uniforme. Elle convient à tous les mets, et elle est parfaite pour cuire sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs et les goûts.



TURBO

Elle permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux sans mélanger les arômes. Elle est parfaite pour les gros volumes ou pour les aliments exigeant des cuissons intenses.



GRIL

Elle permet de griller et gratiner avec d'excellents résultats. Utilisée en fin de cuisson, elle permet d'obtenir un dorage uniforme des aliments.



GRIL VENTILÉ

Elle permet également de griller de façon optimale les pièces de viande plus épaisses. Elle est parfaite pour les grandes pièces de viande.



SOLE

La chaleur provient exclusivement du bas de la cavité. Elle est parfaite pour la cuisson des tartes sucrées et salées, des gâteaux et des pizzas.



SOLE THERMO-VENTILÉE

Elle permet de terminer rapidement la cuisson d'aliments déjà cuits en surface mais crus à l'intérieur. Parfaite pour les quiches, elle convient à tout type d'aliment.



PIZZA

Fonction spécifique pour la cuisson des pizzas.



ECO

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

Elle est recommandée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (comme les légumes). Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson



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



Dans la fonction ECO les temps de cuisson sont plus longs.



La fonction ECO est une fonction de cuisson délicate et elle est recommandée pour les cuissons à des températures maximales de 200°C ; pour les cuissons à des températures plus élevées, nous vous recommandons de choisir une autre fonction.

Minuterie



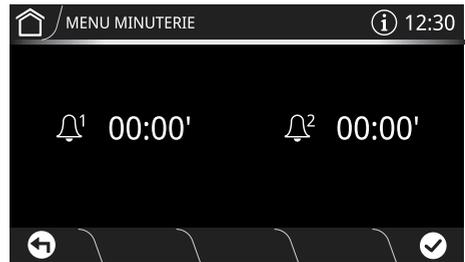
Cette fonction n'interrompt pas la fonction en cours, mais elle déclenche uniquement la sonnerie.



La durée des Minuteries va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures 59 minutes.

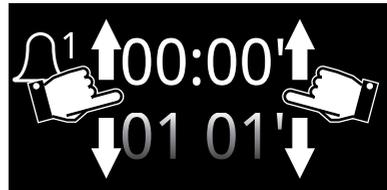
FR

1. Effleurez la touche **MINUTERIE**  (positionnée dans la zone inférieure **3**) pour accéder au menu de la Minuterie.



On peut sélectionner jusqu'à 2 minuterie :

2. Effleurez la touche **MINUTERIE**  - ² que vous souhaitez utiliser.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.





Utilisation

4. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la durée sélectionnée.



Dans la zone inférieure **3** s'affiche la touche **CORBEILLE**  servant à supprimer éventuellement la minuterie sélectionnée.

5. Répétez l'opération pour les autres Minuteries que vous souhaitez utiliser.
6. Au terme de l'opération, effleurez de nouveau la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les minuteries sélectionnées.



Pour annuler l'opération, effleurez la touche **RETOUR** .

Sur la page-écran suivante, la touche **MINUTERIE**  allumée indique qu'une ou plusieurs Minuteries ont été activées.

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



Pour supprimer les Minuteries, il faut ramener le comptage à zéro.



Lorsqu'une minuterie est active, il est impossible d'éteindre l'afficheur avec la touche **ON-OFF** .

3.4 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

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

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur le rôti. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.
- Pour la viande et les pommes de terre, on conseille de retourner et / ou de mélanger de temps en temps l'aliment pour obtenir un rôtissage uniforme de tous les côtés.
- Pour les cuissons à basse température, faire rissoler la viande dans une poêle pendant quelques minutes de tous les côtés avant de procéder à la cuisson au four.
- La cuisson aux micro-ondes est recommandée pour la viande sans couche de graisse ou tissu nerveux à la surface.
- Pour les rôtis de viande avec fonctions micro-ondes combinées, il est recommandé de retourner les aliments de façon à ce qu'ils soient cuits et dorés uniformément.



Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

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

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

Conseils pour la décongélation et le levage

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

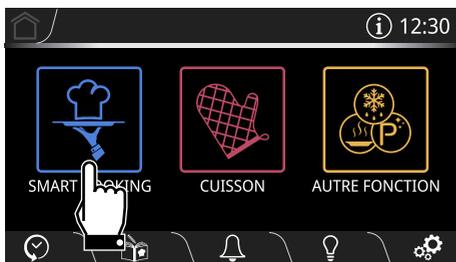


3.5 Smart Cooking

Ce mode permet de sélectionner un programme pré-mémorisé pour la cuisson d'aliments. L'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson en fonction du poids sélectionné.

1. Dans le « menu principal », effleurez la

touche **SMART COOKING**



2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu **SMART COOKING** (par

exemple « **LÉGUMES** »).



3. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner (par exemple « **MÉL. LÉGUMES**

GRILLÉS »).



4. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire (par exemple «  0,7 kg »).



5. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les sélections effectuées.



Vous pouvez maintenant enregistrer les valeurs sélectionnées en tant que recette personnelle (voir chapitre « 3.7 Mes recettes »).



6. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson **SMART COOKING**.

La cuisson commence avec les sélections prédéfinies du programme.



Les paramètres de température et la durée de la cuisson peuvent être modifiés à tout moment, même pendant la cuisson.

Préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à la cavité de cuisson d'atteindre la température sélectionnée.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.

Préchauffage rapide




Durant l'utilisation des programmes **Smart Cooking**, il est impossible de désactiver le préchauffage.

Au terme du préchauffage, un signal sonore et un avis s'affichent à l'écran indiquant qu'il est possible d'introduire le mets dans la cavité de cuisson.

Il est également indiqué sur quelle plaque il faut poser le mets pour obtenir le meilleur résultat.

Enfournez l'aliment et validez

On conseille de positionner l'aliment sur la quatrième plaque à partir du bas

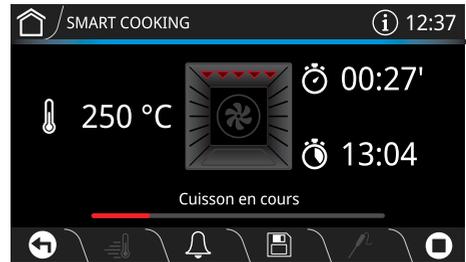


7. Ouvrez la porte.

8. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.

9. Fermez la porte.

10. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour commencer la cuisson.



Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message **Cuisson terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.

Cuisson terminée



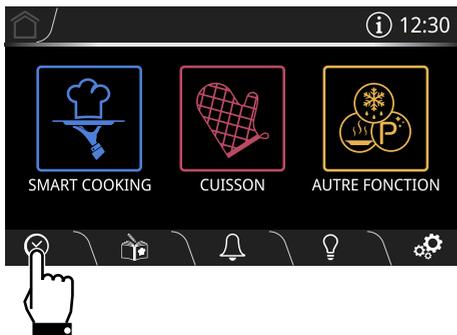
11. Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.



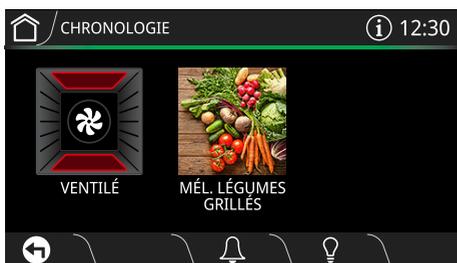
3.6 Chronologie

Ce menu est particulièrement utile pour afficher et réutiliser les derniers programmes ou recettes personnelles utilisés.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche **CHRONOLOGIE**  (située en bas **3** à gauche).



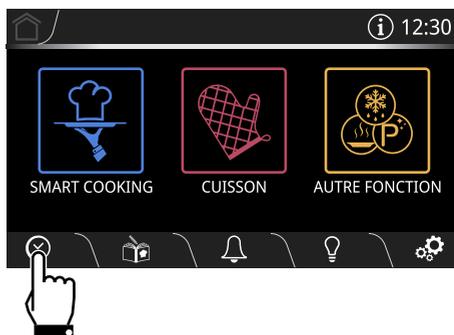
2. Sélectionnez la fonction que vous souhaitez réutiliser et procédez aux cuissons d'après les descriptions fournies aux chapitres précédents.



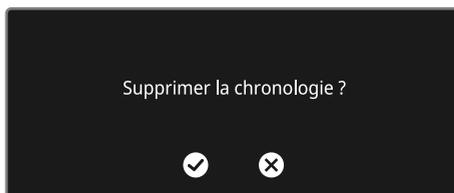
Effacer la chronologie

Si on souhaite effacer la chronologie :

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche **CHRONOLOGIE** .



2. Effleurez la touche **CORBEILLE**  pour supprimer la chronologie.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la suppression de la chronologie (ou la touche **ANNULER**  pour annuler l'opération.





Tableaux des programmes prédéfinis

VIANDES



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
ROSBIF (SAIGNANT)	 THERMO-VENT.	1	1,0	200	66
ROSBIF (À POINT)	 THERMO-VENT.	1	1,0	200	72
ROSBIF (BIEN CUIT)	 THERMO-VENT.	1	1,0	200	86
CARRÉ DE PORC	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	0,7	190 + 300 W	32
AGNEAU (À POINT)	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	1,2	190 + 300 W	55
AGNEAU (BIEN CUIT)	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	1,2	190 + 300 W	60
VEAU RÔTI	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	1,0	190 + 300 W	70
RIBS DE PORC (pièce entière)	 VENTILÉ	1	0,5	180	90



Utilisation

Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
CÔTELETTES DE PORC (environ 4 pièces)	 VENTILÉ	2	0,2	210	15
SAUCISSES DE PORC (environ 10 - 12 pièces)	 GRIL VENTILÉ	2	0,6	250	16
LARD DE PORC (environ 6 tranches d'une épaisseur de 5 mm)	 GRIL VENTILÉ	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾
POITRINE DE DINDE RÔTI	 MICRO-ONDES VENTILÉ	1	1,0	200 + 300 W	45
POULET RÔTI	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	1,2	190 + 400 W	47
RAGOÛT À L'ÉTOUFFÉE ⁽²⁾	 MICRO-ONDES VENTILÉ	1	0,3	170 + 300 W	85
VIANDE BRAISÉE ⁽²⁾	 MICRO-ONDES VENTILÉ	1	1,2	180 + 500 W	60
LAPIN RÔTI (en morceaux)	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	1,0	190 + 300 W	40

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

⁽²⁾ Il est conseillé de recouvrir l'aliment presque complètement avec une partie liquide (eau, bouillon, vin, purée de tomates...) et de le retourner et/ou mélanger plusieurs fois.



POISSON



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
POISSON ENTIER (FRAIS)	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	0,3	180 + 300 W	17
POISSON ENTIER (CONGELÉ)	 MICRO-ONDES VENTILÉ	1	0,4	180 + 400 W	20
BAR	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	0,5	160 + 300 W	20
LOTTE	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	0,5	160 + 300 W	35
DAURADE	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	1,0	160 + 300 W	40
TURBOT	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	0,5	160 + 300 W	30
SOUPE DE POISSON ⁽²⁾	 MICRO-ONDES THERMO-VENT	1	0,8	175 + 700 W	13
POISSON EN CROÛTE DE SEL	 MICRO-ONDES VENTILÉ	1	0,3	170 + 400 W	15

⁽²⁾ Il est conseillé de recouvrir l'aliment presque complètement avec une partie liquide (eau, bouillon, vin, purée de tomates...) et de le retourner et/ou mélanger plusieurs fois.



Utilisation

LÉGUMES



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
MÉL. LÉGUMES GRILLÉS	 GRIL	3	0,3	250	12+10 ⁽¹⁾
LÉGUMES AU FOUR	 MICRO-ONDES + SOLE THERMO-VENTILÉE	1	0,5	210 + 400 W	20
POMME DE TERRE RÔTIÉS	 VENTILÉ	1	0,5	205	30
TIMBALE DE POMMES DE TERRE ⁽²⁾	 MICRO-ONDES VENTILÉ	1	0,6	200 + 600 W	20
FRITES SURGELÉES	 VENTILÉ	2	0,5	220	13

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

⁽²⁾ Il est conseillé de recouvrir l'aliment presque complètement avec une partie liquide (eau, bouillon, vin, purée de tomates...) et de le retourner et/ou mélanger plusieurs fois.



GÂTEAUX



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
SAVARIN	 VENTILÉ	1	0,5	160	50
GÂTEAU AU CHOCOLAT	 STATIQUE	1	0,5	170	50
BISCUITS (20 - 22 biscuits de 25-27 g pièce)	 TURBO	1	0,2	160	19
MUFFINS (environ 50 g par ramequin)	 THERMO-VENT.	1	0,3	160	24
CHOUX (moyens - grands)	 TURBO	1	0,2	200	40
MERINGUES	 TURBO	1	0,2	110	90
GÉNOISE	 THERMO-VENT.	1	0,4	160	50
STRUDEL	 MICRO-ONDES + SOLE THERMO-VENTILÉE	1	0,2	200 + 100 W	23



Utilisation

Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
TARTE CONFITURE	 STATIQUE	1	1,0	170	43
PAIN BRIOCHÉ	 TURBO	1	0,5	170	30
CROISSANTS	 TURBO	1	0,5	170	40

Pour les cuissons des gâteaux comme les biscuits, les muffins, les meringues, la pâte à choux, etc., le poids indiqué correspond au poids total de la pâte utilisée. Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur et de la taille du gâteau.

PAIN / PIZZA



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
PAIN AU LEVAIN (BOULE)	 THERMO-VENT.	1	1,0	200	20
FOUGASSE	 VENTILÉ	1	0,5	190	20
PIZZA SUR PLAQUE	 PIZZA	1	0,5	250	13



PÂTES/RIZ



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
PÂTES AU FOUR	 STATIQUE	1	1,4	200	45
RIZ (RISOTTO) ⁽³⁾	 MICRO-ONDES	1	0,2	1000 W	12
LASAGNES CONGELÉES	 MICRO-ONDES VENTILÉ	1	0,7	210 + 200 W	30
LASAGNES	 STATIQUE	1	2,0	230	35
PAELLA ⁽³⁾	 MICRO-ONDES + SOLE THERMO-VENTILÉE	1	0,3	185	15
RAGOÛT À LA VIANDE	 MICRO-ONDES VENTILÉ	1	0,3	160 + 700 W	35
QUICHE LORRAINE	 STATIQUE	1	1,2	200	44
FLAN DE LÉGUMES	 MICRO-ONDES VENTILÉ	1	0,5	180 + 600 W	25

⁽³⁾ Il est recommandé de mouiller le riz avec le bouillon déjà chauffé. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la qualité du riz et de la quantité de bouillon utilisée. Remuer de temps en temps pendant la cuisson.



Utilisation

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE



Sous-type	Fonction	Niveau	Poids (Kg)	Temp. (°C)	Temps (minutes)
VEAU	 VENTILÉ	1	1,0	120	126
BŒUF (SAIGNANT)	 TURBO	1	1,0	90	147
BŒUF (BIEN CUIT)	 TURBO	1	1,0	90	220
ÉCHINE DE PORC	 VENTILÉ	1	1,5	120	155
AGNEAU	 VENTILÉ	1	1,0	120	135

Pour les cuissons à basse température, il est recommandé de faire revenir l'aliment dans une poêle à frire à feu vif sur tous les côtés pendant quelques minutes.



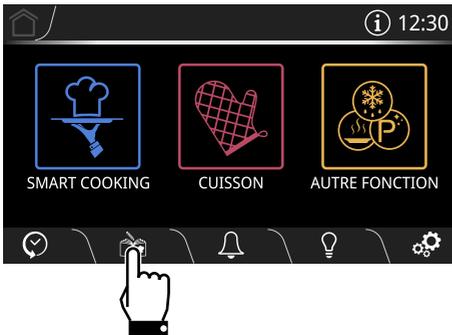
Les temps de cuisson décrits dans les tableaux se rapportent à l'aliment indiqué dans la recette, ils sont indicatifs et peuvent changer suivant les goûts.



3.7 Mes recettes

Grâce à ce menu, vous pouvez entrer un programme personnel avec les paramètres de votre choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes personnelles, celles-ci seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche **MES RECETTES**  (située en bas **3** à gauche).



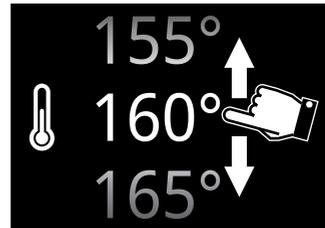
Il est possible de mémoriser jusqu'à un maximum de 64 recettes personnelles.



Il est impossible de mémoriser plus de 17 recettes appartenant à une même catégorie.

Ajouter une recette

2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu **MES RECETTES** (par exemple « **GÂTEAUX** ») .
3. Effleurez la touche **NOUVELLE RECETTE** .
4. Sélectionnez la fonction souhaitée (par exemple « **THERMO-VENT.** ») .
5. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.
6. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée (par exemple « **170°C** »).

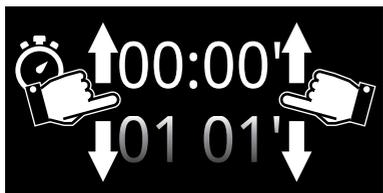


7. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.
8. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON**  (ou la valeur correspondante).



Utilisation

9. Faites défiler les valeurs pour sélectionner la durée souhaitée (par exemple « 55 minutes »).



10. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.



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



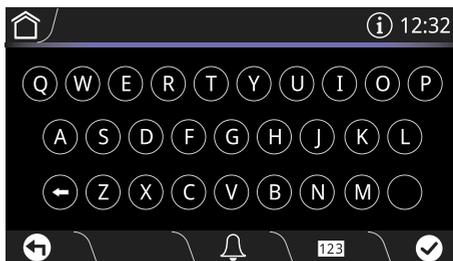
A ce stade, vous pouvez également ajouter une **cuisson différée** (voir « Cuisson différée »).

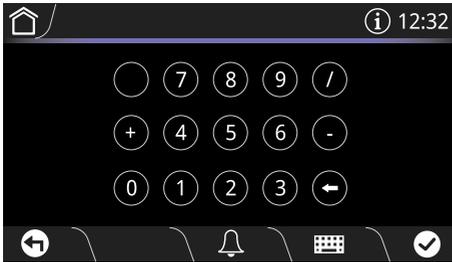
Enregistrer une recette

11. Effleurez la touche ENREGISTRER .
12. Faites défiler les valeurs de la rubrique NIVEAU (par exemple 2).
13. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire (par exemple «  1,0 kg »).



14. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer les sélections effectuées. À présent, il faut entrer un nom de la recette.
15. Utilisez le clavier alphanumérique pour entrer le nom de la recette à enregistrer (par exemple RISOTTO).





Utilisez les touches **123** et  pour passer du clavier alphabétique au clavier numérique et vice versa.



Le nom de la recette peut compter au maximum 12 caractères, espaces compris.



Pour pouvoir mémoriser la recette le nom doit avoir au moins un caractère.



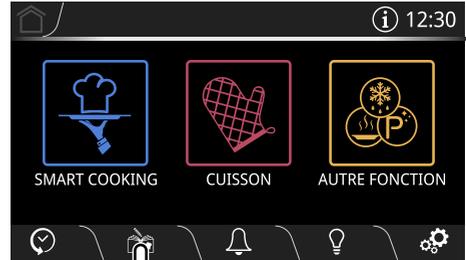
Le caractère  efface la lettre précédente.

16. Pour mémoriser le programme, effleurez la touche **CONFIRMER** .



Démarrage d'une recette personnelle

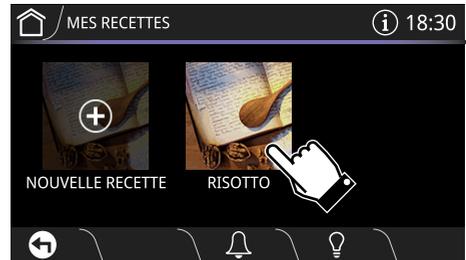
1. Dans le « menu principal », effleurez la touche **MES RECETTES** .



2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu **MES RECETTES** (par

exemple « **GÂTEAUX**  »).

3. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment (par exemple **RISOTTO**).





Utilisation

4. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la cuisson.



Préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à la cavité de cuisson d'atteindre la température sélectionnée.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.

Préchauffage rapide



Au terme du préchauffage, un signal sonore et un avis s'affichent à l'écran indiquant que le mets peut être introduit dans la cavité de cuisson.

Il est également indiqué sur quelle plaque il faut poser le mets pour obtenir le meilleur résultat.

Enfournez l'aliment et validez

On conseille de positionner l'aliment sur la deuxième plaque à partir du bas



5. Ouvrez la porte.
6. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
7. Fermez la porte.
8. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour commencer la cuisson.



Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message **Cuisson terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.

Cuisson terminée

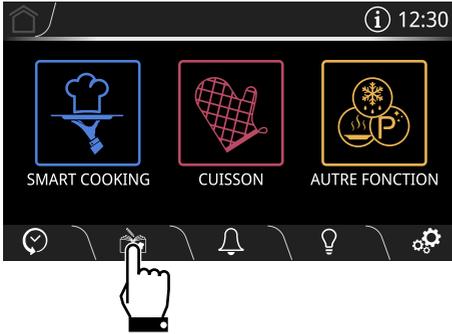


9. Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.

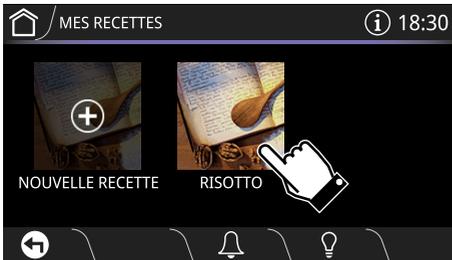


Suppression d'une recette

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche **MES RECETTES** .



2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu **MES RECETTES** (par exemple « **GÂTEAUX**  »).
3. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment (par exemple **RISOTTO**).



4. Effleurez la touche **CORBEILLE**  pour supprimer la recette sélectionnée.



5. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la suppression de la recette sélectionnée (ou la touche **ANNULER**  pour annuler l'opération.



FR

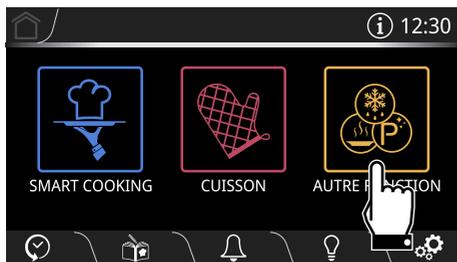


3.8 Autres fonctions

Certaines fonctions sont regroupées dans le menu des fonctions spéciales comme la décongélation, le levage ou le nettoyage...

- Dans le « menu principal », effleurez la

touche **AUTRES FONCT.**



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

Liste des autres fonctions



DÉCONGÉLATION AU POIDS

Fonction de décongélation automatique. Choisissez l'aliment et le four définit de façon autonome le temps nécessaire pour une décongélation correcte.



DÉCONGÉLATION À TEMPS

Fonction de décongélation manuelle. Entrez le temps de décongélation de l'aliment ; la fonction est interrompue au terme de la durée sélectionnée.



LEVAGE

Fonction spécifique pour favoriser le levage des pâtes.



CHAUFFE-ASSIETTES

Fonction pour chauffer ou garder la vaisselle au chaud. Positionnez la lèchefrite au premier niveau et placez-y les assiettes à chauffer en les empilant.



RÉCHAUFFAGE MICRO-ONDES

Cette fonction permet de chauffer aux micro-ondes des aliments qui ont déjà été cuits et conservés au réfrigérateur.



MAINTIEN AU CHAUD

La fonction permet de garder les aliments cuits au chaud.



SHABAT

Fonction qui permet de cuire les aliments en respectant les dispositions du jour de repos de la religion juive.



VAPOR CLEAN

Fonction de nettoyage avec production de vapeur. Éliminez tous les accessoires, versez 40 cm³ d'eau dans la rainure présente sur la sole et vaporisez sur les parois de la cavité une solution d'eau et de détergent pour la vaisselle.



Les fonctions spéciales les plus complexes à utiliser seront illustrées ci-après. Pour la fonction

VAPOR CLEAN  voir « 4 Nettoyage et entretien ».

Décongélation au poids



Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « **Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement** ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.

FR

1. Introduisez l'aliment dans l'appareil après l'avoir pesé.
2. Sélectionnez **DÉCONG. AU**

POIDS



3. Sélectionnez le type d'aliment à décongeler parmi les catégories **VIANDES - POISSON - PAIN - GÂTEAUX**
4. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à décongeler.



5. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les sélections effectuées.
6. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la **Décongélation au poids**.



Utilisation

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

Paramètres présélectionnés :

Types	Poids (Kg)	Temps
 VIANDES	0,4	00h 23m
 POISSON	0,5	00h 10m
 PAIN	0,3	00h 15m
 GÂTEAUX	0,1	00h 02m

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

Décongélation à temps

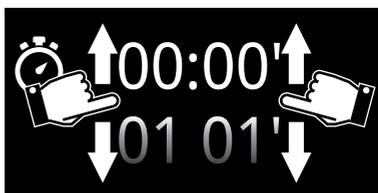


Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « **Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement** ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Sélectionnez DÉCONG. À



3. Effleurez la touche DURÉE CUISSON  (ou la valeur correspondante).
4. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



La fonction **Décongélation au poids** ne prévoit pas la possibilité de modifier la puissance du micro-ondes par défaut (200 W).



5. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les sélections effectuées.
6. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la **Décongélation à temps**.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

7. Effleurez la touche **HOME**  pour quitter la fonction.



La durée de la **Décongélation à temps** va d'un minimum de **1 minute** à un maximum de **12 heures et 59 minutes**.

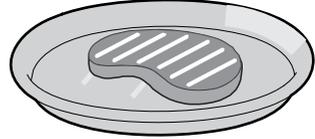


La fonction **Décongélation à temps** ne prévoit pas la possibilité de modifier la température par défaut (**30°C**).

Procédure « Turn »

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

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

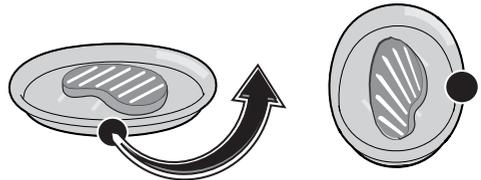


2. Quand l'appareil affiche le message « **Ouvrez la porte et tournez ou mélangez l'aliment** » il faut tourner l'aliment.

Ouvrez la porte et tournez
ou mélangez l'aliment



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

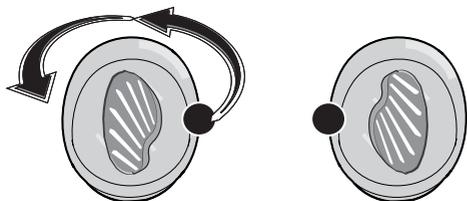


Si l'on ne retourne pas l'aliment, l'appareil attend une minute puis il poursuivra automatiquement la phase de décongélation.



Utilisation

4. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la touche **CONFIRMER**  pour reprendre la fonction.
5. Au besoin, l'appareil pourra de nouveau demander de retourner l'aliment. L'appareil affichera le message « **Ouvrez la porte et tournez ou mélangez l'aliment** ».
6. Pour la deuxième rotation, il faut ouvrir la porte et retourner l'aliment de 180°.



7. Fermez la porte et appuyez sur la touche **CONFIRMER**  pour reprendre la fonction.

Levage



Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « **Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement** ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.



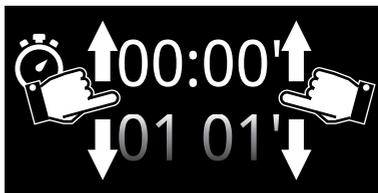
Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

1. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.



2. Sélectionnez **LEVAGE** .

3. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON**  ou la valeur correspondante.
4. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



5. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.



6. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 25°C à 40°C).
7. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les sélections effectuées.
8. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer le **Levage**

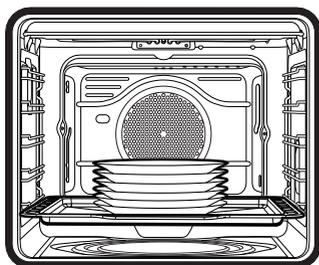
Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.



La durée du **Levage** va d'un minimum de **1 minute** à un maximum de **12 heures et 59 minutes**.

Chauffe-assiettes

1. Positionnez la lèchefrite au premier niveau et placez les plats à chauffer au centre de cette dernière.



Ne créez pas de hautes piles de vaisselle. Empilez au maximum 5/6 plates.

2. Sélectionnez **CH.-ASSIETTES**



3. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction **Chauffe-assiettes**.



Sauf en cas de sélection différente, la fonction **Chauffe-assiettes** a une durée maximale de **12 heures 59 minutes**.

Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez sélectionner :

- la température  (de 40°C à 80°C) ;
- la durée de la fonction  ;
- une fonction différée  (uniquement si une durée différente de la durée par défaut a été sélectionnée).

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.



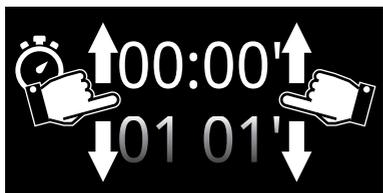
Utilisation

Réchauffage micro-ondes

1. Sélectionner **RÉCHAUFFAGE MICRO-ONDES**



2. Effleurez la touche **DURÉE CUISSON**  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



La durée du réchauffage aux micro-ondes va d'un minimum de **1 minute** à un maximum de **30 minutes et 59 secondes**.



La fonction Réchauffage micro-ondes ne prévoit pas la possibilité de modifier la puissance de micro-ondes par défaut (**500 W**).

4. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction Réchauffage micro-ondes.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

Maintien au chaud

1. Sélectionnez **MAINT. CHAUD**



2. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de **60°C** à **100°C**).
4. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction Maintien au chaud.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

Shabat



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

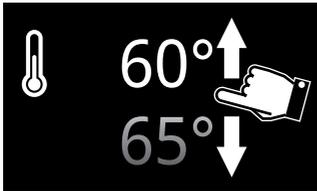
- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre **60°C** et **100°C**.
- Lumière du four désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Indications sonores désactivées.



1. Sélectionnez **SHABAT**



2. Effleurez la touche **TEMPÉRATURE**  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 60°C à 100°C).



4. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la température sélectionnée.
5. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction Shabat.

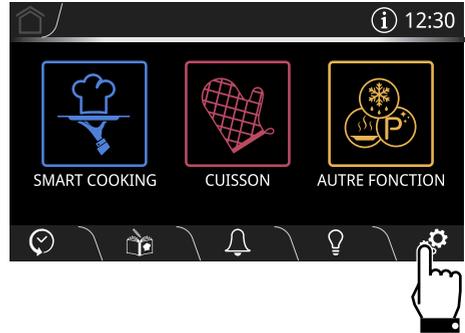
Pour interrompre la fonction :

- Effleurez la touche **HOME**  pendant environ 3 secondes (l'afficheur revient au **menu principal**).
ou bien
- Effleurez la touche **ON-OFF**  pendant environ 3 secondes (l'afficheur revient à la page-écran de la fonction).

3.9 Sélections

Ce menu permet de configurer le produit.

- Dans le « menu principal », effleurez la touche **SÉLECTIONS**  (située en bas **3** à droite).



FR



En cas de coupure temporaire de courant, tous les sélections personnalisées restent actives.



Pour les sélections de **Connectivité**  **Contrôle distant**  et **SmegConnect**  reportez-vous au manuel d'utilisation « **Connectivité four encastré** » (modèles SmegConnect uniquement).



Utilisation

Langue



Elle permet de sélectionner la langue de l'afficheur.

1. Sélectionnez  **Langue**.
2. Faites défiler les langues disponibles jusqu'à la langue que vous souhaitez sélectionner.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la langue sélectionnée.

Commandes verrouillées



Ce mode permet à l'appareil de bloquer automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.

1. Sélectionnez  **Commandes verrouillées**.
2. Sélectionnez **Oui**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode **Commandes verrouillées**.

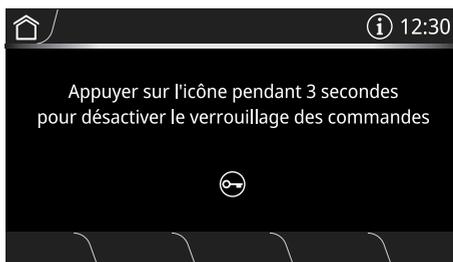


Durant le fonctionnement normal, elle est indiquée par l'allumage du voyant  dans la zone infos **1**.

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson :

4. Effleurez une des valeurs que vous souhaitez modifier.

Un avis s'affiche, indiquant comment désactiver temporairement le mode **commandes verrouillées**.



5. Effleurez l'icône  pendant 3 secondes.



Show Room (uniquement pour les exposants)



Ce mode à l'appareil de désactiver tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

1. Sélectionnez  Show Room.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode Show Room.



Durant le fonctionnement normal, elle est indiquée par l'allumage du voyant  dans la zone infos **1**.



Pour utiliser l'appareil normalement, vous devez sélectionner ce mode sur **OFF**.

Son



À chaque pression des symboles sur l'afficheur l'appareil émet un son. Cette sélection permet de le désactiver.

1. Sélectionnez  Son.
2. Sélectionnez **Off**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'afficheur.

Maintien au chaud



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

1. Sélectionnez  Maintien au chaud.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode **Maintien au chaud**.



Le maintien au chaud s'active 5 minutes après la fin de la cuisson, et il est signalé par une série de signaux sonores (voir cuisson ou fonction terminée).



Le maintien au chaud est sélectionné à une température fixe de **80°C**.



Utilisation

Éclairage éco



Pour économiser davantage l'énergie, les lampes à l'intérieur de la cavité de cuisson sont automatiquement désactivées environ une minute après le début de la cuisson ou de l'ouverture de la porte.

1. Sélectionnez  Éclairage éco.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode **Éclairage éco**.



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



Si cette modalité est sélectionnée sur **Off**, les lampes s'éteignent environ 15 minutes après la fermeture de la porte.



Le contrôle manuel d'allumage/arrêt est toujours disponible. Lorsqu'il est disponible, appuyez sur le symbole  pour activer ou sur le symbole  pour désactiver manuellement l'éclairage interne.



La fonction **Éclairage éco** est sélectionnée à l'usine sur **On**.

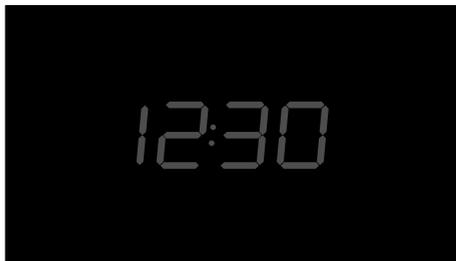
Horloge numérique



Cette fonction permet d'afficher l'heure actuelle en format numérique.

1. Sélectionnez  Horloge numérique.
2. Sélectionnez **On**.

Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le mode **Horloge numérique**.



En cas de coupure temporaire de courant, la version numérique reste active.



Mode Démo (uniquement pour les exposants)



Cette fonction est absolument analogue à la fonction **Show Room** ; lorsque vous activez cette modalité au bout d'un temps de pause donné, l'afficheur présente une démonstration des différentes pages-écrans qui illustrent les potentiels de l'appareil.

1. Sélectionnez **DEMO mode** **Mode Démo**.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le **Mode Démo**.



Pour utiliser l'appareil normalement, vous devez sélectionner ce mode sur **Désactivé**.



Afficher l'heure



Activez / désactivez l'affichage de l'horloge quand le four est éteint.

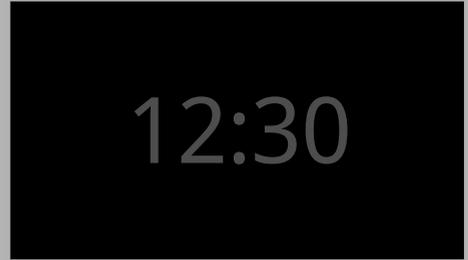
1. Sélectionnez  **Afficher l'heure**.
2. Sélectionnez **On**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer l'affichage de l'heure.



La fonction **Afficher l'heure** est sélectionnée à l'usine sur **Off**.



Si la fonction **Afficher l'heure** est sélectionnée sur **On**, l'afficheur de l'appareil en veille indique l'heure actuelle dans la modalité faible luminosité.



La fonction **Afficher l'heure** sélectionnée sur **On** entraîne une augmentation de la consommation d'énergie de l'appareil en mode veille.



Sur les modèles **SmegConnect** uniquement : Si la fonction **Afficher l'heure** est sélectionnée sur **Off** la connectivité s'éteint automatiquement lorsque l'horloge passe au mode de veille.



Utilisation

Format heure



Elle active / désactive l'affichage de l'horloge dans le format à 12 ou à 24 heures.

1. Sélectionnez  **Format heure**.
2. Sélectionnez **12h** ou **24h**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour le format de l'heure souhaité.



La fonction **Format de l'heure** est sélectionnée à l'usine sur **24h**.

Format température



Permet de régler l'échelle de température en degrés **Celsius** (°C) ou en degrés **Fahrenheit** (°F).

1. Sélectionnez  **Format température**.
2. Sélectionnez **°C** ou **°F**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour activer le format de la température souhaité.



La fonction **Format température** est sélectionnée à l'usine sur **°C**.

Luminosité afficheur



Elle permet de choisir le niveau de luminosité de l'afficheur.

1. Sélectionnez  **Luminosité afficheur**.
2. Sélectionnez un des éléments **Élevée - Moyenne - Basse**.
3. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer le choix effectué.



La fonction **Luminosité afficheur** est sélectionnée à l'usine sur **Élevée**.

Rétablir les sélections



Cette opération rétablit toutes les sélections aux conditions d'origine sélectionnées à l'usine.

1. Sélectionnez  **Rétablir les sélections**.
2. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer le choix effectué.



4 Nettoyage et entretien

Avertissements



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

Risque de brûlures

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



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

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



Utilisation impropre
Risque d'explosion/brûlure

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



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

4.1 Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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



Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

4.2 Nettoyage de la porte

Nettoyage des vitres de la porte

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



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

4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson

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

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

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

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèchefrites ;
- le joint du four.



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

Séchage

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

À la fin de chaque cuisson :

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

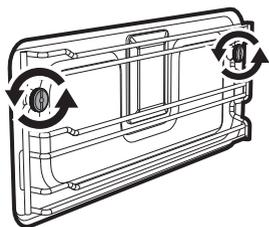


Démontage des glissières de support pour grilles / lèchefrites

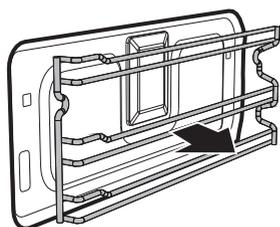
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les pivots de fixation de la glissière :



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



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

Nettoyage de la partie supérieure



Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

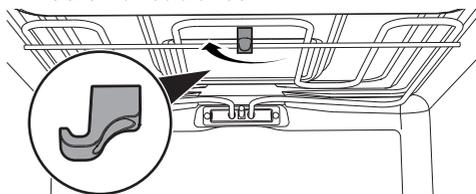
Risque de brûlures

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

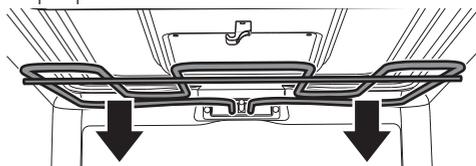
FR

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

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



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



Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

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

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



Nettoyage et entretien

Vapor Clean



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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

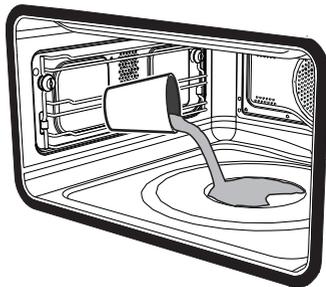
- Enlevez d'abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

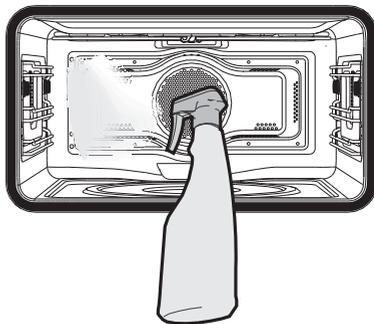
Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

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

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



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



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

4. Fermez la porte.



Réglage de Vapor Clean



Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « **Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement** ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.



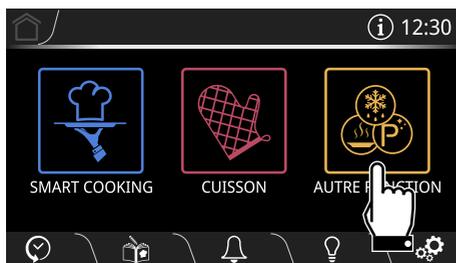
L'utilisateur ne peut pas modifier les paramètres de durée et de température.



La touche **CUISSON DIFFÉRÉE**  permet de sélectionner une heure de fin de fonction différée.

FR

5. Dans le « menu principal », effleurez la touche **AUTRES FONCT.** .



8. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction Vapor Clean.



6. Faites défiler le menu vers la gauche et sélectionnez la fonction **VAPOR CLEAN**



Si la température à l'intérieur de la cavité de cuisson est trop élevée, un signal sonore et un message sur l'afficheur indiquent d'attendre le refroidissement.

7. L'afficheur indique la page-écran du cycle de nettoyage.



Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

Au terme de la fonction Vapor Clean, le message **Fonction terminée** s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; vous pouvez le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.

Fonction terminée



Nettoyage et entretien

9. Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.
10. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
11. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
12. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
13. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur de la cavité de cuisson.

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



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



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

Quoi faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

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

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « **Show Room (uniquement pour les exposants)** » ou « **Mode Démo (uniquement pour les exposants)** » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Sélections »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « **Commandes verrouillées** » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Sélections »).

L'afficheur indique **Erreur 4** :

- Le verrouillage de la porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant son activation. Éteignez et rallumez le four en attendant quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.



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

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

Alarmes connectivité (sur certains modèles uniquement)

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter le **Manuel Connectivité**.



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 **Erreur XX** sont signalés : prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

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

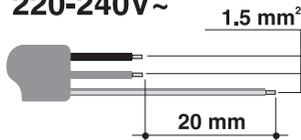
N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

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

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

220-240V~



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

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

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

Branchement fixe

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

Essais de bon fonctionnement

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

Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

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



5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par
écrasement

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



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

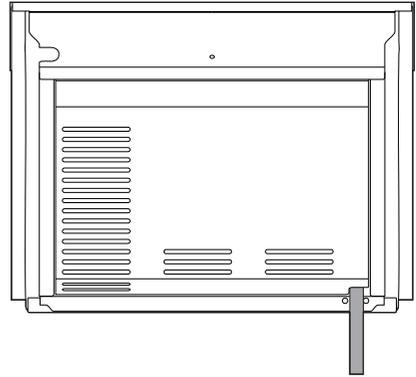
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

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

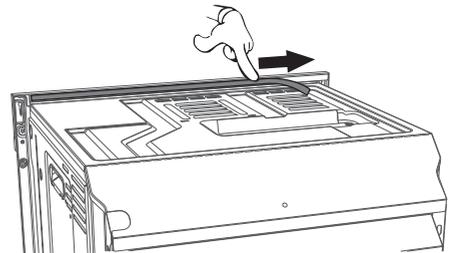
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint du panneau

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

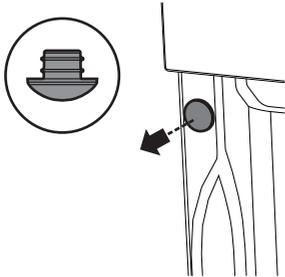




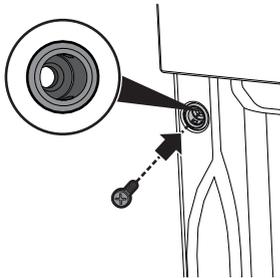
Installation

Douilles de fixation

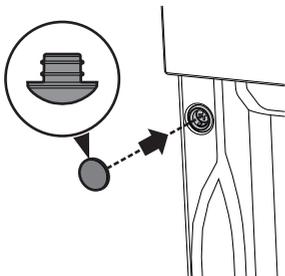
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.



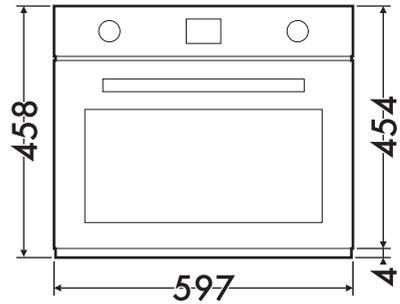
Positionnez l'appareil dans l'emplacement. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



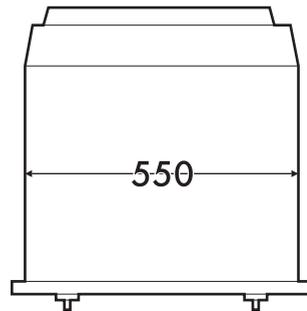
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



(vue frontale)

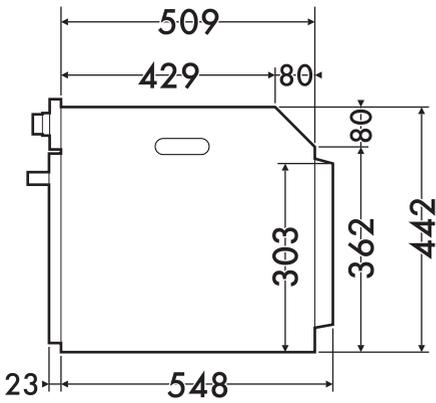


(vue de dessus)

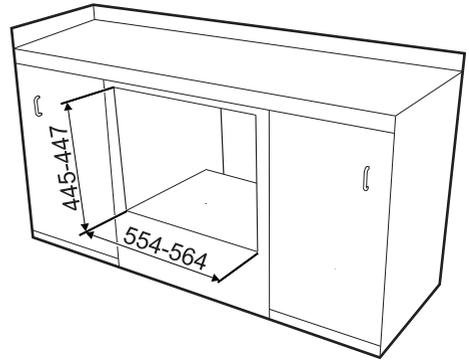
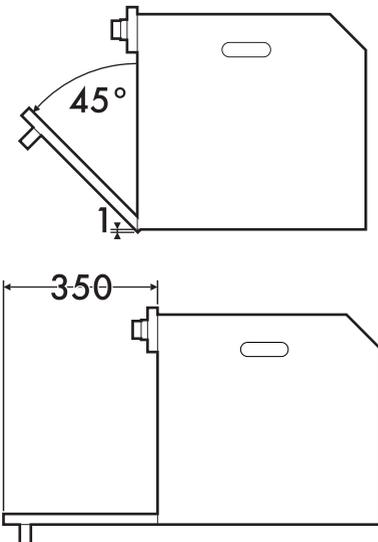
Installation



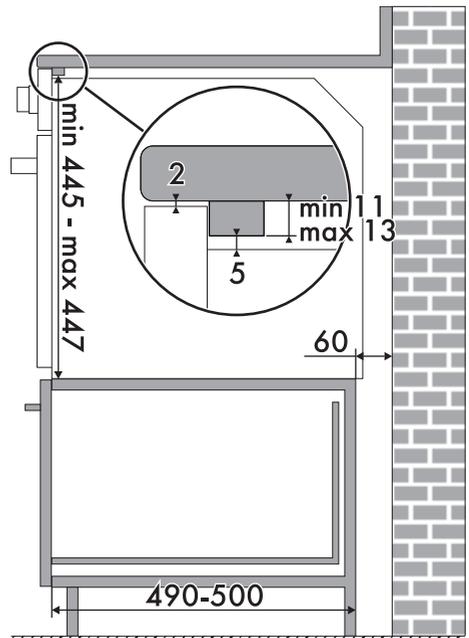
Encastrement sous les plans de travail (mm)



(vue de côté)



FR

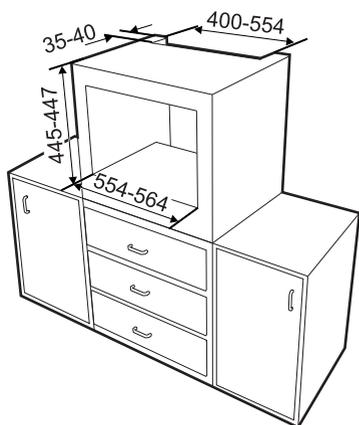


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Installation

Encastrement en colonne (mm)



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

