

AVERTISSEMENTS	81	Matériaux compatibles avec les micro-ondes	92
Avertissements généraux de sécurité	81	Utilisation des accessoires	93
Pour cet appareil	88	Programmeur analogique	94
Fonction de l'appareil	88	Première utilisation	94
Ce manuel d'utilisation	88	Utilisation du four	95
Responsabilité du fabricant	88	Conseils pour la cuisson	101
Plaque d'identification	88	Mini-guide aux accessoires	102
Élimination	88	Découvrez les recettes	102
Pour économiser l'énergie	89	Fonctions spéciales	102
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille	89	Fonctions secondaires	109
Sources lumineuses	89	Réglages	109
Comment lire le manuel d'utilisation	89	Autres réglages	112
DESCRIPTION	90	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	112
Description générale	90	Nettoyage de l'appareil	112
Panneau de commandes	90	Nettoyage de la cavité de cuisson	112
Autres parties	90	Fonctions spéciales de nettoyage	114
Accessoires	91	Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)	114
Accessoires en option (vendus séparément)	92	Entretien extraordinaire	115
Micro-ondes	92	INSTALLATION	116
UTILISATION	92	Branchement électrique	116
Opérations préliminaires	92	Positionnement	116

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : les enfants en bas âge ne doivent pas y avoir accès.
- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation :

ne touchez pas les éléments chauds durant l'utilisation.

- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une

couverture ignifuge.

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

Pour appareils à micro-ondes

- **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.
- En cas d'utilisation d'une fonction combinée, les enfants ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées générées.
- Contrôlez constamment l'appareil au cours de la cuisson d'aliments à l'intérieur de récipients en plastique ou

en papier.



Usage impropre
Danger d'explosion



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

- Le chauffage des boissons au micro-ondes peut provoquer une ébullition éruptive retardée, il faut donc faire attention en manipulant le récipient.
- Nettoyez constamment l'appareil et éliminez les éventuels résidus d'aliments.
- Le fait de ne pas nettoyer la cavité de cuisson du four entraînera une détérioration de la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.
- 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.
- N'utilisez pas les fonctions

combinées pour chauffer ou faire bouillir des liquides.

- 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 récipients métalliques pour la cuisson des aliments ou des boissons.
- N'utilisez pas de vaisselle avec des décorations métalliques (finitions en or, en argent).
- Si la plaque de cuisson et/ou la lèchefrite profonde est présente, ne l'utilisez pas pour la cuisson micro-ondes **UNIQUEMENT**.
- En présence de fumée,

éteignez ou débranchez l'appareil de la prise de courant et gardez la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes.

- 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).



Usage impropre

Risque de dommages à l'appareil

- Pendant l'utilisation du micro-ondes, le plat (ou son contenant) ne doit pas être placé au fond de la cavité de cuisson. Utilisez les accessoires fournis insérés dans les étagères appropriées à la recette que vous avez l'intention de réaliser.
- **N'UTILISEZ PAS DE CONTENANTS OU D'ACCESSOIRES (plats, plats en verre, etc.) POSÉS DIRECTEMENT SUR LE FOND DE LA CAVITÉ DE CUISSON.**
- Si l'appareil est installé dans un meuble, il doit être utilisé avec l'éventuelle porte du meuble ouverte.

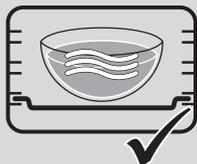
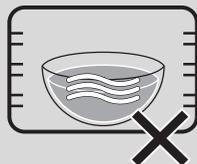
Dommages subis par l'appareil

- Sur les parties en verre, n'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou corrosifs (ex. : produits en poudre, dégraissants et éponges métalliques), de matériel rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants, car ils pourraient rayer la surface, provoquant le broyage du verre. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.

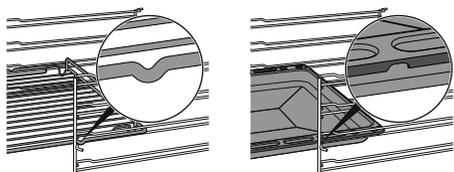


Usage impropre

Risque de dommages à l'appareil



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



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.

- N'introduisez ni boîtes ni récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si nécessaire, il est possible d'utiliser la grille pour lèchefrite (fournie ou vendue séparément selon les modèles) en la positionnant sur le fond comme support pour la 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.

Pour appareils pyrolytiques

- Durant la pyrolyse, les surfaces

- pourraient atteindre des températures plus élevées que la normale. Les enfants ne doivent pas y avoir accès.
- 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.
 - Avant de démarrer la pyrolyse, enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
 - Avant de démarrer la pyrolyse, éteignez les fourneaux ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

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.
 - 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.
 - ATTENTION : Pendant l'installation de l'appareil électroménager, veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou détérioré.
 - 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.
 - Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur

dans le cas d'un raccordement 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.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Pour cet appareil

- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- (sur certains modèles uniquement) Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.

Fonction de l'appareil

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

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

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.

Responsabilité du fabricant

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

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

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.

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.



Tension électrique Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

Pour éliminer l'appareil :

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

Pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige. La phase de préchauffage peut être exclue dans toutes les fonctions (voir chapitre « Phase de préchauffage ») à l'exception des fonctions PIZZA (le préchauffage ne peut pas être exclu) et ECO (préchauffage absent).
- Dans toutes les fonctions (y compris la fonction ECO), évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- 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.

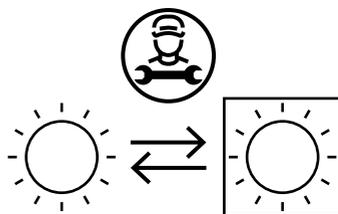
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.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

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses non remplaçables par l'utilisateur et qui ne peuvent être remplacées que par le service technique.



- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante ≥ 300 °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".

Comment lire le manuel d'utilisation

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



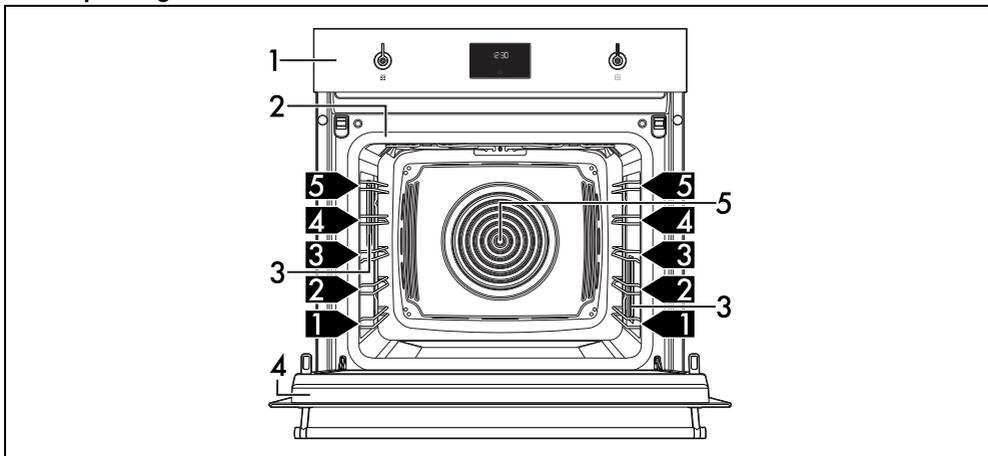
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale



1 Panneau de commandes

2 Joint

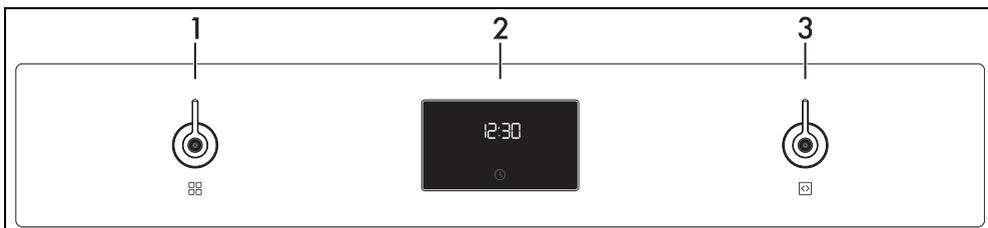
3 Lampe

4 Porte

5 Turbine

1,2,3... Niveau de la glissière

Panneau de commandes



1 Manette de fonctions

Cette manette permet de :

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



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

2 Programmeur analogique

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

3 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner :

- la température de cuisson ;
- la durée d'une fonction ;
- des cuissons programmées ;
- l'heure courante ;

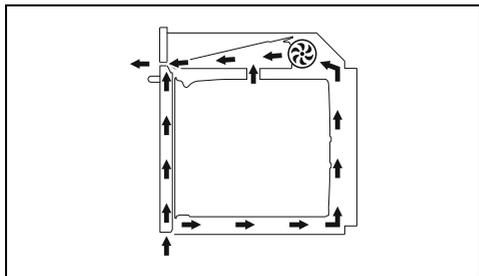
- lancer ou arrêter temporairement une fonction.

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.

Turbine de refroidissement



La turbine refroidit l'appareil et se met en marche pendant la cuisson.

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

Éclairage de la cavité de cuisson

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

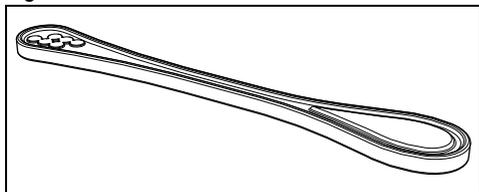
- quand on ouvre la porte ;
- quand on appuie sur la touche  sur l'officheur ;
- quand une fonction quelconque est sélectionnée, à l'exception des fonctions -



Accessoires

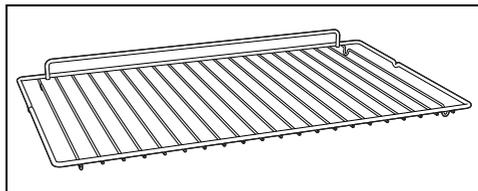
- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Tige d'ébullition



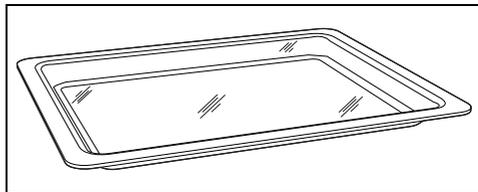
À utiliser dans un récipient durant le réchauffement des liquides, nécessaire pour éviter le retard du processus d'ébullition.

Grille



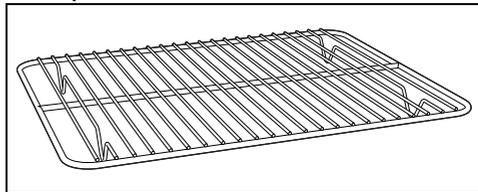
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite en verre



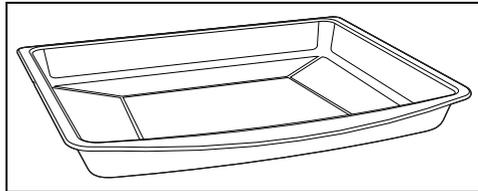
Utile pour tout type de cuisson, elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. À placer au-dessus du gril surbaissé. Particulièrement utile pour les cuissons au micro-ondes.

Grille pour lèche-frite



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

Lèche-frite profonde



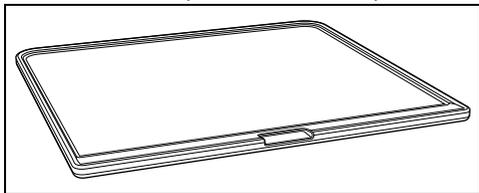
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux...



ATTENTION : La lèche-frite profonde peut être utilisée pour la cuisson combinée avec le micro-ondes. Ne l'utilisez pas pour la cuisson micro-ondes **UNIQUEMENT**.

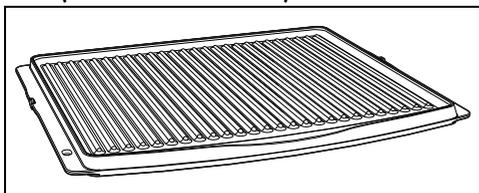
Accessoires en option (vendus séparément)

PPR2 ou STONE (Pierre réfractaire)



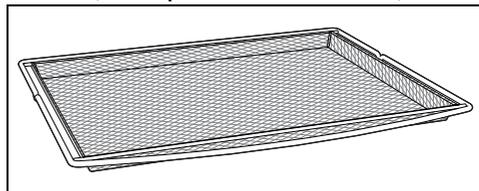
Accessoire idéal pour la cuisson d'aliments de boulangerie (pizza, pain, fougasses...), mais il est possible de l'utiliser aussi pour des préparations plus délicates comme les biscuits.

BBQ (Gril barbecue téflon)



Accessoire double utilisation : le côté strié est conseillé pour griller la viande (filets, steak haché...), tandis que la surface lisse peut être utilisée pour la cuisson de légumes, fruits, poisson...

AIRFRY (Grille pour friture sans huile)



Accessoire conseillé pour la friture à air d'aliments précédemment panés, précuits et/ou surgelés (pommes de terre frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, petites mozzarellas panées...).

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

Opérations préliminaires



Voir les avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
- Retirez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et les clayettes.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

Premier chauffage

1. Réglez une cuisson d'au moins une heure (voir le paragraphe « Utilisation du four »).

2. Chauffez la cavité de cuisson à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Pendant le chauffage de l'appareil

- aérez la pièce ;
- ne restez pas dans la pièce.

Matériaux compatibles avec les micro-ondes

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

Le tableau suivant indique les matériaux compatibles et incompatibles :

MATÉRIAUX À UTILISER :

- Verre (retirez toujours les couvercles)*
- Vaisselle en Pyrex

- Verres
- Bocaux
- Porcelaine
- Terre-cuite
- Plastique (si compatible avec les micro-ondes)*
- Récipients
- Film plastique (ne doit pas entrer au contact des aliments)

*uniquement s'ils résistent à la chaleur.

MATÉRIAUX À NE PAS UTILISER :

- Métal (il peut produire des arcs ou des étincelles)
 - Feuilles d'aluminium
 - Plats en aluminium
 - Assiettes
 - Outils en métal
 - Ficelles pour sachets de surgélation
- Bois
- Verres en cristal
- Papier (danger d'incendie)
- Récipients en polystyrène (danger de contamination des aliments)



La vaisselle doit être dépourvue de décorations métalliques.



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

Test de la vaisselle



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

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

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

5. Démarrez la cuisson.



Vaisselle non compatible Risque de dommages à l'appareil

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

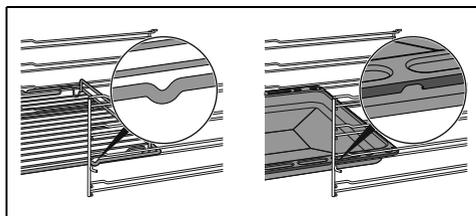
À la fin du test, la vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude, elle n'est pas compatible avec une cuisson aux micro-ondes.

Utilisation des accessoires

Grilles et lèche-frites

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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.

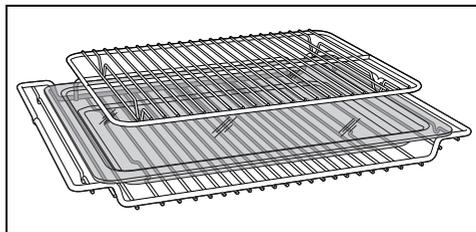


Introduisez à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.



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

Grilles et lèche-frite en verre



La lèche-frite en verre doit être placée sur le grill surbaissé.

Introduisez la grille pour lèche-frite à l'intérieur

de la lèchefrite en verre. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.

Tige d'ébullition

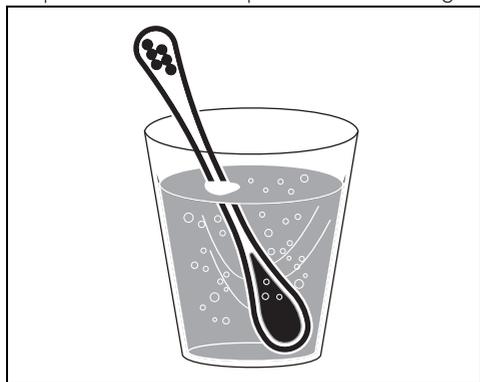
 **Usage impropre**
Risque d'explosion/brûlure

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

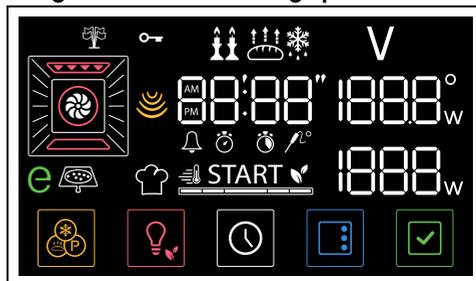
 **Haute température**
Risque de dommages à l'appareil

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

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.



Programmateur analogique



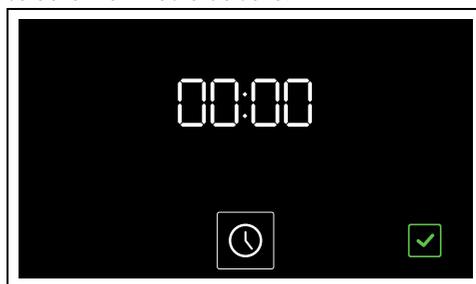
L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit de tourner les manettes fonctions et température et/ou d'appuyer sur les touches présentes dans la partie basse de l'afficheur, selon les opérations que l'appareil doit effectuer.

Première utilisation

 Il est impossible d'allumer le four si l'heure n'est pas sélectionnée.

Lors de la première utilisation, ou après une coupure prolongée de courant, l'appareil

affiche le message  et la touche  clignotants. Pour pouvoir commencer une quelconque cuisson, il est nécessaire de sélectionner l'heure actuelle.



Sélection de l'heure

1. Appuyez sur la touche .
2. Tournez la manette de température pour sélectionner le format de l'heure à afficher ( ou .

 Lorsque vous sélectionnez la version  les indications  (am) ou  (pm) apparaissent sur l'afficheur.

- Appuyez sur la touche  pour confirmer et passer au réglage de l'heure.
- Tournez la manette de température pour régler l'heure actuelle.
- Appuyez sur la touche  pour régler l'heure actuelle et passer à la sélection des minutes.
- Tournez la manette de température pour régler les minutes de l'heure actuelle.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

 Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure actuelle, par exemple suite au passage à l'heure d'été/hiver.

 Lorsque l'heure actuelle est visible, l'afficheur passe à l'affichage à faible luminosité 2 minutes après la dernière intervention sur les manettes.

 Pour annuler l'opération, maintenez la touche  enfoncée pendant quelques secondes.

Modification de l'heure

- Dans le menu principal, gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche .



- Procédez à la modification de l'heure telle que décrite aux point 2 du chapitre précédent.

Utilisation du four

 Voir les avertissements généraux de sécurité.

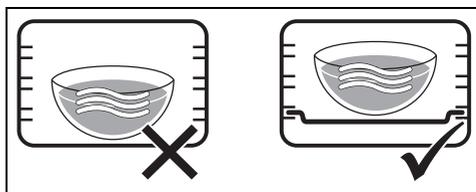
Cuisson au micro-ondes



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.

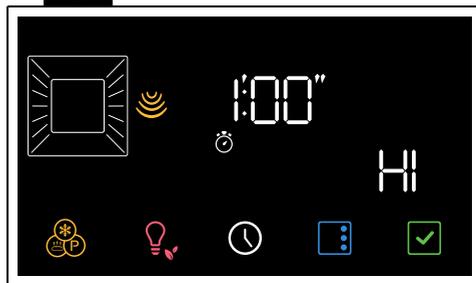


Pendant l'utilisation du micro-ondes, le plat (ou son contenant) ne doit pas être placé au fond de la cavité de cuisson. Utilisez les accessoires fournis insérés dans les étagères appropriées à la recette que vous avez l'intention de réaliser.



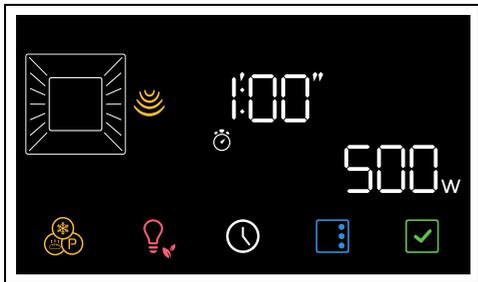
N'UTILISEZ PAS DE CONTENANTS OU D'ACCESSOIRES (plats, plats en verre, etc.) POSÉS DIRECTEMENT SUR LE FOND DE LA CAVITÉ DE CUISSON.

- Ouvrez la porte.
- Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Fermez la porte.
- De la position 0, tournez la manette de fonctions à droite d'un cran pour sélectionner la fonction MICRO-ONDES



La touche  et le message **START** commencent à clignoter.

5. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la puissance de 100 W à 600 W à HI (par exemple « 500 watts »).

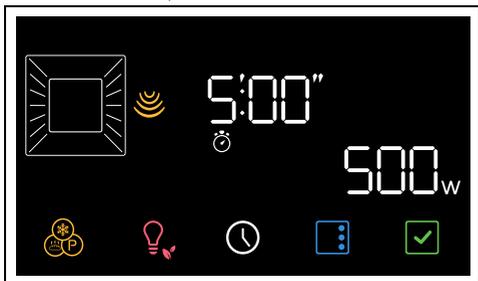


Pour une référence sur la puissance des micro-ondes, consultez le paragraphe Puissances micro-ondes.

6. Appuyez sur la touche 

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

7. Tournez la manette de la température pour régler la durée de cuisson (de 5 secondes à 1 heure et demie) (par exemple « 5 minutes »).



Appuyez sur la touche  pour confirmer la durée de la cuisson.

Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

8. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.

 Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction reprend automatiquement lorsque la porte est refermée.

 On peut interrompre une cuisson à tout moment en tournant la manette fonctions sur 0.

Au terme de la cuisson, un signal sonore

intervient et l'afficheur indique le message

End.

9. Ramenez la manette fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.

Puissances micro-ondes

On indique ci-après les puissances sélectionnables :

Puissance (W)	Utilité
100	
200	Décongeler aliments
300	
400	Cuissons délicates
500	
600	Réchauffer ou cuire des aliments
HI	Réchauffer des liquides

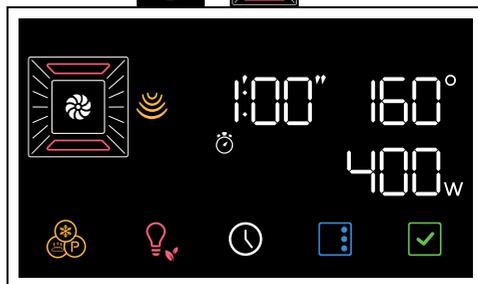
Cuisson combinée



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

1. De la position 0, tournez la manette fonctions jusqu'à sélectionner une fonction combinée (par exemple MICRO-ONDES +

VENTILÉ  + ).



La touche  et le message **START** commencent à clignoter.

2. Tournez la manette température vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner

la température souhaitée (par exemple, « 200° C »).

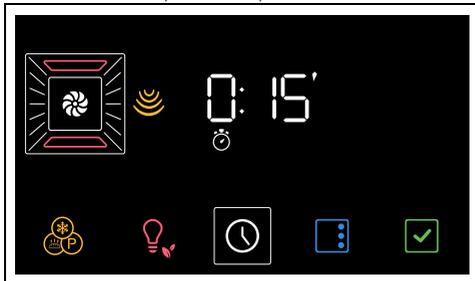


3. Appuyez sur la touche .
4. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la puissance de 100 W à 400 W (par exemple « 300 watts »).

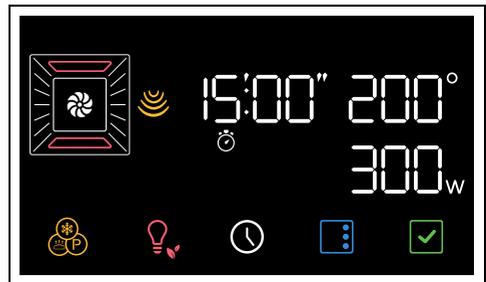


5. Appuyez sur la touche  pour confirmer la puissance du micro-ondes.
 6. Appuyez sur la touche .
- Sur l'afficheur, les voyants  et 

7. Tournez la manette température pour régler la durée de cuisson (d'une minute à 13 heures) (par exemple « 15 minutes »).



8. Appuyez sur la touche  pour confirmer la durée de la cuisson.



9. Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer la fonction.

Phase de préchauffage

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

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

 Il est possible de sauter la phase de préchauffage en gardant enfoncée quelques secondes la touche .

Au terme du préchauffage :

- le voyant  s'éteint ;
- un signal sonore intervient ;
- le message **START** et la touche  clignotent pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans la cavité de cuisson.

Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
ou bien
- Si l'aliment est déjà à l'intérieur de la cavité de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.
4. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message

End.

5. Ramenez la manette fonctions sur 0 pour quitter cette fonction.

Liste des fonctions de cuisson combinées

MICRO-ONDES + FOUR VENTILÉ

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

MICRO-ONDES + FOUR THERMO-VENTILÉ

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

MICRO-ONDES + GRIL

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

Cuisson traditionnelle

 On peut interrompre une cuisson à tout moment en tournant la manette fonctions sur 0.

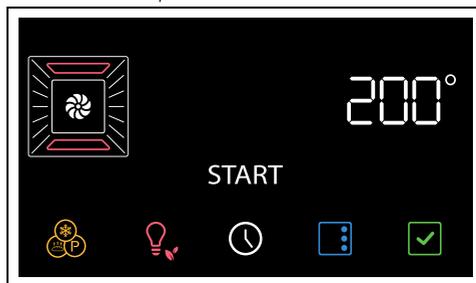
1. Tournez la manette fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la fonction souhaitée (par exemple, « FOUR

VENTILÉ  »).

La touche  et le message **START** commencent à clignoter.

2. Tournez la manette température vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner

la température souhaitée (par exemple, « 200° C »).



3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Quand la porte est ouverte, la fonction en cours est interrompue. La fonction reprend automatiquement lorsque la porte est refermée.

Phase de préchauffage

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

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

 Il est possible de sauter la phase de préchauffage en gardant enfoncée quelques secondes la touche .

Au terme du préchauffage :

- le voyant  s'éteint ;
- un signal sonore intervient ;
- le message **START** et la touche  clignotent pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans la cavité de cuisson.

Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
ou bien
- Si l'aliment est déjà à l'intérieur de la cavité de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.
4. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.

Fin de la cuisson

5. Pour terminer la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

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.

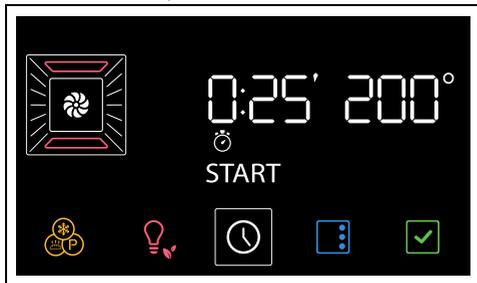


Lorsqu'on ouvre la porte, la fonction en cours est interrompue. La fonction redémarre automatiquement à la fermeture de la porte.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche .

Les voyants  et  clignotent à l'écran.

2. Tournez la manette de température pour sélectionner la durée de cuisson (de 1 minute jusqu'à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).



3. Appuyez sur la touche  pour confirmer la durée de la cuisson.



Tenez compte du fait qu'il faut ajouter à la durée de cuisson quelques minutes utiles pour le préchauffage du four.

4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

À la fin du préchauffage :

5. Enfournez l'aliment.
6. Refermez la porte, la cuisson redémarre automatiquement.

La cuisson temporisée est signalée par la diminution progressive du temps sur l'afficheur numérique et par la diminution progressive de la barre segmentée .

En fin de cuisson, un signal sonore retentit et

l'indication **End** apparaît sur l'afficheur.

7. Ramenez la manette des fonctions sur 0.

Pour supprimer une cuisson temporisée

1. Appuyez brièvement sur la touche .
2. Tournez la manette de température dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la durée de la cuisson soit remise à zéro.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

Cuisson programmée



La cuisson programmée est la fonction qui permet de terminer une cuisson temporisée à une heure établie par l'utilisateur, avec arrêt automatique de l'appareil.



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

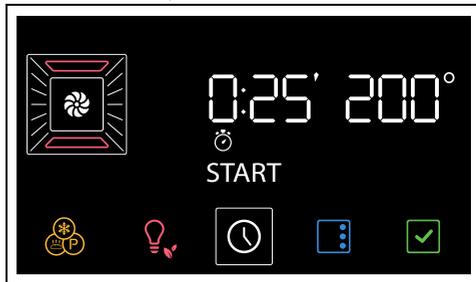


Si le temps de fin de cuisson proposé est maintenu, la cuisson programmée ne démarre pas, ajoutez au moins une minute

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la touche .

Les voyants  et  clignotent à l'écran.

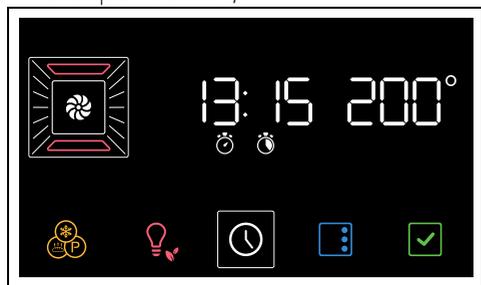
2. Tournez la manette de température pour sélectionner la durée de cuisson (de 1 minute jusqu'à 13 heures) (par exemple « 25 minutes »).



3. Appuyez sur la touche .

Les voyants  et  clignotent à l'écran.

4. Tournez la manette de température pour régler l'heure de fin de cuisson (par exemple « 13:15 »).



5. Appuyez sur la touche  pour confirmer l'heure de fin de cuisson.
6. Après avoir confirmé l'heure, la fonction démarre automatiquement.

L'appareil attend l'horaire de démarrage sélectionnée.

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

- En fin de cuisson, un signal sonore retentit et l'indication **End** apparaît sur l'afficheur.
7. Ramenez la manette des fonctions sur 0.

Pour supprimer une cuisson programmée

1. Appuyez brièvement sur la touche . Les voyants  et  clignotent à l'écran.
2. Appuyez brièvement sur la touche . Les voyants  et  clignotent à l'écran.
3. Tournez la manette de température dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre l'heure minimale de fin de cuisson réglable.
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

 De cette façon, seule la cuisson programmée est annulée. La cuisson temporisée démarre immédiatement avec la phase de préchauffage.

 Pour interrompre toute cuisson, remettez la manette des fonctions sur la position 0.

Temporisateur minuteur durant une cuisson

 Le minuteur n'interrompt pas la cuisson mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.

1. Appuyez sur la touche . Les voyants  et  clignotent à l'écran.
2. Appuyez sur la touche . Sur l'afficheur apparaissent les chiffres  et le voyant  clignotants.
3. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée du temporisateur minuteur (de 1 minute à 23 heures).
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer. À la fin du temporisateur minuteur, un signal sonore retentit et le voyant  clignote sur l'afficheur.
5. Appuyez sur la touche  pour quitter la fonction.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelles

 Certains modèles ne sont pas équipés de toutes les fonctions.

STATIQUE

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

VENTILÉ

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

THERMO-VENTILÉ

 La chaleur se répartit rapidement et uniformément. Convient à tous les plats, idéal pour cuisiner sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs et les saveurs.

GRIL

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

BASE



La chaleur provient du fond de la cavité seulement. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.

ECO



Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie. Elle est conseillée pour tous types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, les légumes).

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



Avec la fonction ECO évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.



Pendant la fonction ECO, les temps de cuisson (et d'un éventuel préchauffage) sont plus longs et peuvent dépendre de la quantité d'aliments introduits dans la cavité de cuisson.



La fonction ECO est une fonction de cuisson délicate, conseillée pour des cuissons ne nécessitant pas une température supérieure à 210°C. Pour des cuissons à des températures plus élevées, il est recommandé de choisir une autre fonction.

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).

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 cuillère sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire,

poursuivrez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- En fonction Gril ventilé, il est recommandé de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- Il est recommandé de disposer les aliments au centre de la grille.
- Dans la fonction Gril, il est conseillé de sélectionner la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

Conseils pour la décongélation et le levage

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

Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne soit écoulé. La cuisson se poursuivra

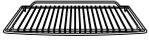
pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.

- Réduisez au minimum les ouvertures de la

porte pour éviter toute dispersion de chaleur.

- Gardez l'appareil toujours propre.

Mini-guide aux accessoires

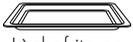


Grille

Il est conseillé d'utiliser la grille comme plan d'appui pour la cuisson des moules/casseroles pour four.

En l'absence de grille pour plaque de cuisson, le gril peut être utilisé comme base pour grillades avec la lèchefrite profonde placée sur une étagère en dessous pour recueillir les jus. Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, placer deux grils en gardant un niveau libre entre un et

l'autre, et utiliser la fonction THERMO-VENTILÉ .



Lèchefrite en verre

Utiliser lèchefrite en verre en la plaçant sur la grille . Elle est conseillée pour les cuissons au micro-ondes et micro-ondes combinées.



Grille pour lèchefrite

Il est conseillé d'utiliser la grille pour lèchefrite comme base pour les aliments à griller. La lèchefrite en dessous recueille les jus des grillades.



Lèchefrite profonde

Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite profonde pour la cuisson sur un seul niveau. Placer la lèchefrite profonde sur l'étagère centrale lors de l'utilisation des fonctions ventilées.

Quand on utilise la fonction STATIQUE , placer la lèchefrite profonde sur l'étagère souhaitée.

Placer la lèchefrite sur la dernière étagère avec la grille pour plaque de cuisson pour effectuer les cuissons en mode GRILL .

ATTENTION : La lèchefrite profonde peut être utilisée pour la cuisson combinée avec le micro-ondes. Ne l'utilisez pas pour la cuisson micro-ondes UNIQUEMENT.

Découvrez les recettes

Pour consulter les recettes élaborées pour les différentes catégories d'aliments et avoir plus d'informations sur les suggestions de cuisson, il est conseillé de visiter la page dédiée sur le site www.smeg.com, accessible en utilisant le code QR figurant sur la notice fournie avec le produit..

Fonctions spéciales

- De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche



clignote.



Pour faire défiler les fonctions disponibles, appuyez sur la touche



jusqu'à sélectionner la fonction spéciale souhaitée.



Pour sortir de la fonction sélectionnée (pas encore démarrée), gardez

enfoncez la touche .

DÉCONGÉLATION



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

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche 

jusqu'à sélectionner la fonction 

 Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la touche  l'appareil émet un signal sonore. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

2. Ouvrez la porte.
3. Introduisez les aliments à décongeler à l'intérieur de la cavité de cuisson.

 Il est conseillé de positionner les aliments à décongeler sur le premier niveau en partant du bas.

4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
6. Tournez la manette température pour régler la durée de décongélation (d'1 minute à 30 minutes) (par exemple « 15':00 »).



 Dans la fonction décongélation, la puissance des micro-ondes n'est pas modifiable.

7. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 À la moitié de la fonction, il est conseillé de tourner les aliments de 180° pour obtenir un meilleur résultat.

Au terme, l'afficheur indique  clignotant et un signal sonore se déclenche.

8. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

 Laissez reposer les aliments quelques minutes avant de les enlever de la cavité de cuisson.

9. Ci-après, un tableau de référence avec les temps de décongélation par typologie d'aliment.

Types	Poids (kg)	Temps
Viande	0,5	0h 17m
	1,0	0h 30m
Pain	0,1	0h 03m
	0,5	0h 09m
Tarte/gâteau	0,2	0h 05m
	1,0	0h 13m
Poisson	0,4	0h 15m
	0,8	0h 23m

LEVAGE

 Cette fonction est particulièrement adaptée pour le levage des pâtes.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche 

jusqu'à sélectionner la fonction 

 Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la touche  l'appareil émet un signal sonore. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

2. Ouvrez la porte.
3. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
4. Fermez la porte.

5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



 Tournez la manette température pour modifier la valeur de la température (de 25 °C à 40 °C).

6. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

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

 Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

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 60-150 °C.
- Lampe du four désactivée, une intervention quelconque comme l'ouverture de la porte (si présente) ou l'activation manuelle par l'intermédiaire de la manette n'active pas la lampe.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.

 Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié. Aucune action sur les manettes et/ou sur les touches de l'afficheur n'aura d'effet ; seule la manette des fonctions reste active pour pouvoir revenir au menu principal.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche .

jusqu'à sélectionner la fonction .

2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

3. Tournez la manette température pour sélectionner la température souhaitée (par exemple « 90 °C »).



4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

5. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

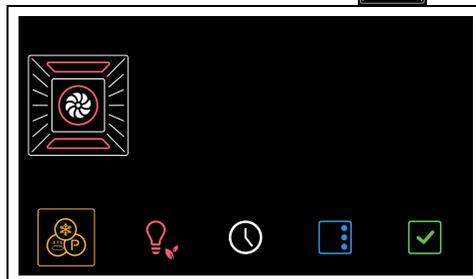
TURBO



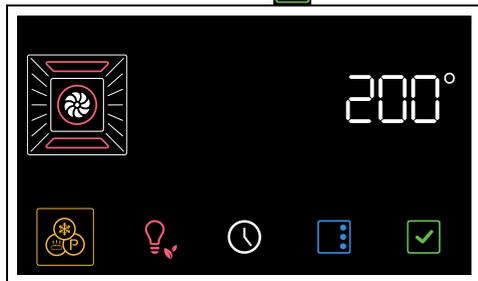
Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux à la fois, sans mélanger les odeurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche .

jusqu'à sélectionner la fonction .



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



3. Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).

4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

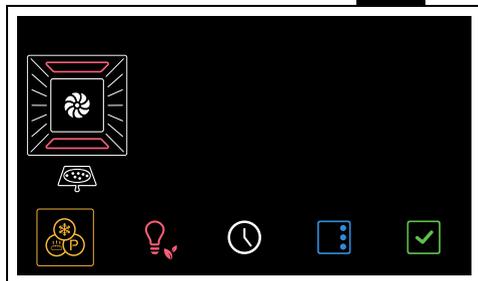
 Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

5. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment à cuire dans la cavité de cuisson.
6. Fermez la porte.
7. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.
8. Au terme de la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

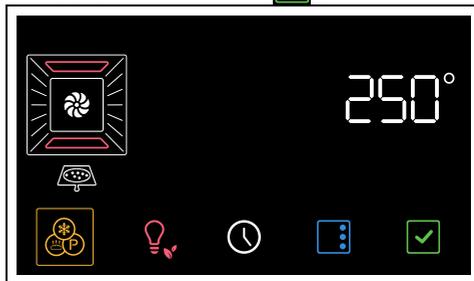
PIZZA

 Fonction spécifique pour la cuisson des pizzas. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Dans cette fonction, il n'est pas possible de sauter la phase de préchauffage.

4. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment à cuire dans la cavité de cuisson.
5. Fermez la porte.
6. Contrôlez l'état de cuisson des aliments par l'allumage de la lampe interne.
7. Au terme de la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

STONE

 Utile pour obtenir des cuissons sur pierre. À utiliser avec l'accessoire PPR2 ou STONE vendu séparément.

 Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire PPR2 ou STONE dans la cavité de cuisson (consultez le manuel spécifique de l'accessoire).
3. Fermez la porte.

- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction **St On**.



- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



- Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 280 °C).
- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

- Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et placez le plat à cuire sur l'accessoire.
- Fermez la porte.
- Au terme de la cuisson, tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

BBQ (Barbecue)

 Utile pour obtenir des cuissons barbecue. À utiliser avec l'accessoire BBQ vendu séparément.

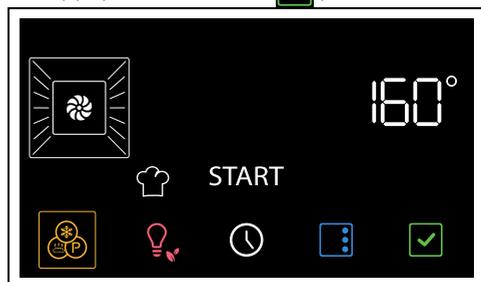
 Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

- Ouvrez la porte.

- Insérez l'accessoire BBQ dans la cavité de cuisson.
- Fermez la porte.
- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction **bbq**.



- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



- Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).
- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.

 Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

- Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et placez le plat à cuire sur l'accessoire.
- Fermez la porte.
- Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

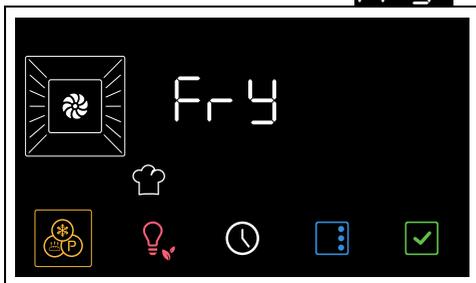
AIRFRY

 Utile pour obtenir des cuissons frites sans huile. À utiliser avec l'accessoire AIRFRY vendu séparément.



Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

- Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction **FRY**.



- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



- Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).
- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

- Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et insérez l'accessoire AIRFRY avec le plat à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Fermez la porte.
- Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

POP CORN



Fonction idéale pour faire du pop-corn au micro-ondes.

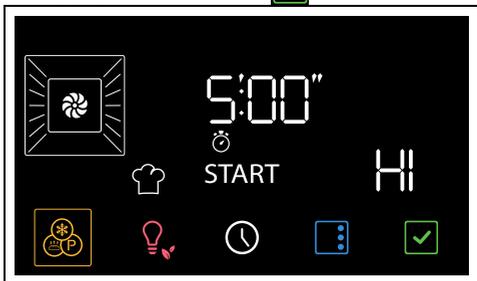
- Placez le sac de pop-corn sur la plaque de cuisson en verre.
- Ouvrez la porte.
- Placez la plaque en verre sur la grille insérée au deuxième niveau en partant du bas.
- Fermez la porte.
- Après être entré dans le menu des fonctions

FR

spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction **POP**.



- Appuyez sur la touche  pour confirmer.



- Tournez la manette de la température pour modifier la durée de la fonction.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction Pop Corn.



La puissance du micro-ondes ne peut pas être modifiée par l'utilisateur.

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message

End.

- Ramenez la manette des fonctions sur 0.

SOFT

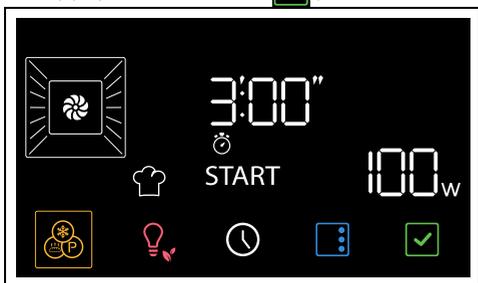


Fonction idéale pour décongeler les gâteaux et les desserts au micro-ondes.

1. Placez le plat à décongeler dans un plat/récipient en Pyrex ou dans un matériau allant au micro-ondes.
2. Ouvrez la porte.
3. Placez le plat/récipient sur la grille insérée au deuxième niveau en partant du bas.
4. Fermez la porte.
5. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction **SOFT**.



6. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



7. Tournez la manette de la température pour régler la durée de la fonction (la valeur par défaut est idéale pour une plaquette de beurre d'environ 250 grammes ou un gâteau surgelé d'environ 700 grammes).
8. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction Soft.

 La puissance du micro-ondes ne peut pas être modifiée par l'utilisateur.

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique le message

End

9. Ramenez la manette des fonctions sur 0.

MELT

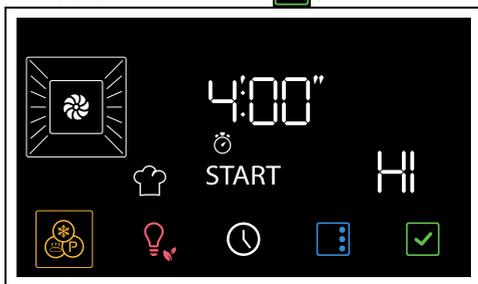


Fonction idéale pour faire fondre des tablettes de chocolat au micro-ondes.

1. Mettez le chocolat à faire fondre dans un plat/récipient en Pyrex ou dans un matériau allant au micro-ondes.
2. Ouvrez la porte.
3. Placez le plat/récipient sur la grille insérée au deuxième niveau en partant du bas.
4. Fermez la porte.
5. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction **MELT**.



6. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



7. Tournez la manette de la température pour régler la durée de la fonction (la valeur par défaut est idéale pour une barre de chocolat).
8. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction Melt.

 La puissance du micro-ondes ne peut pas être modifiée par l'utilisateur.

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.

Fonctions secondaires

Les touches situées dans la partie inférieure de l'afficheur ont des fonctions secondaires :

TEMPORISATEUR MINUTEUR



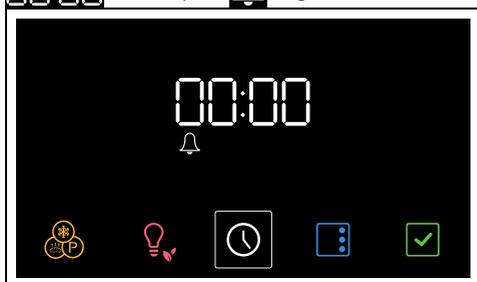
Le temporisateur minuteur avertit l'utilisateur uniquement lorsque les minutes sélectionnées se sont écoulées.

1. Dans le menu principal, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur apparaissent les chiffres



et le voyant  clignotants.



2. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée du temporisateur minuteur (de 1 minute à 23 heures).
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
4. À la fin du temporisateur minuteur, un signal sonore retentit et le voyant  clignote sur l'afficheur.
5. Appuyez sur la touche  pour quitter la fonction.

HEURE

1. Dans le menu principal, maintenez la touche  enfoncée pendant quelques secondes.



2. Tournez la manette de température pour sélectionner le format de l'heure à afficher ( ou ).



Lorsque vous sélectionnez la version , les indications **AM** (am) ou **PM** (pm) apparaissent sur l'afficheur.

3. Appuyez sur la touche  pour confirmer et passer au réglage de l'heure.
4. Tournez la manette de température pour régler l'heure actuelle.
5. Appuyez sur la touche  pour régler l'heure actuelle et passer à la sélection des minutes.
6. Tournez la manette de température pour régler les minutes de l'heure actuelle.
7. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



Pour annuler l'opération, maintenez la touche  enfoncée pendant quelques secondes.

Réglages

- Dans le menu principal, appuyez sur la touche .



Pour sortir du menu des réglages, gardez enfoncée pendant quelques secondes la touche .

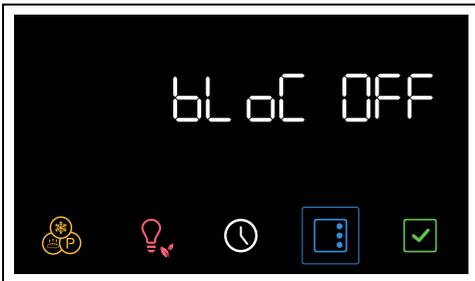
Verrouillage des commandes (sécurité enfants)



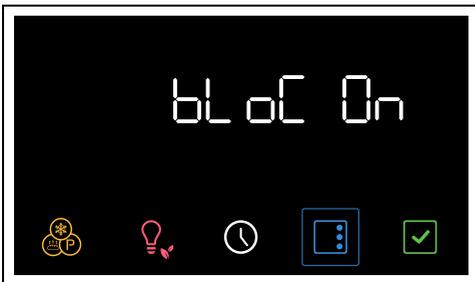
En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout de 2 minutes de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur.

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  pour

sélectionner la fonction de verrouillage des commandes.



2. Tournez la manette de température pour activer la fonction de verrouillage des commandes.



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou appuyez sur la touche  pour confirmer.

 En fonctionnement normal, le verrouillage des commandes est indiqué par l'allumage du voyant .

 Si on touche les touches de l'afficheur ou on modifie les positions des manettes, l'indication « Loch On » s'affiche pendant deux secondes.

Pour désactiver temporairement le verrouillage :

1. pendant la cuisson, tournez la manette de température ou appuyez sur une touche de l'afficheur.



2. Lorsque l'écran affiche « Loch On », appuyez sur la touche  pendant quelques secondes.

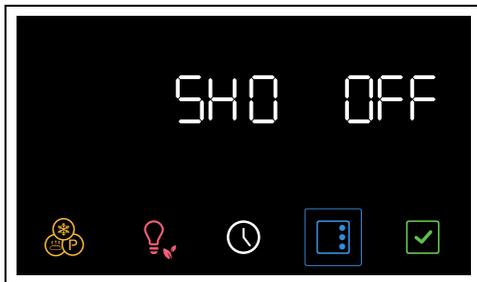
Deux minutes après la dernière sélection, le blocage redevient actif.

Show room (seulement pour les exposants)

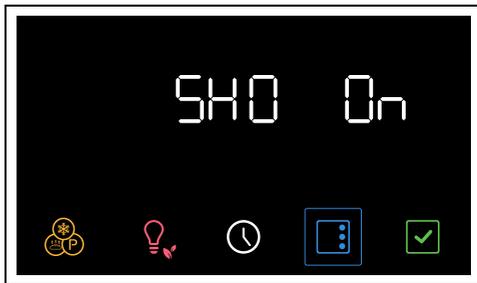


En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de show room.



2. Tournez la manette température pour activer la fonction de show room.



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.



La show room activée est signalée par le voyant  allumé sur l'afficheur.



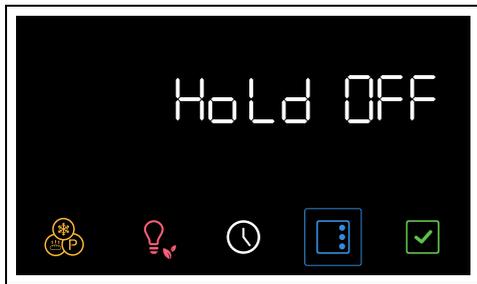
Pour utiliser l'appareil normalement, réglez cette fonction sur OFF.

Maintien au chaud

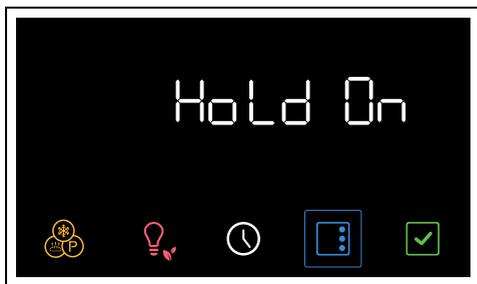


Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de garder au chaud (à basse température) l'aliment que l'on vient de cuire et de maintenir ses caractéristiques organoleptiques inaltérées lors de la cuisson.

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de maintien au chaud.



2. Tournez la manette température pour activer la fonction de maintien au chaud.



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.



Pour utiliser l'appareil normalement, réglez cette fonction sur OFF.

Luminosité de l'afficheur



Cette modalité permet de choisir le niveau de luminosité de l'afficheur.

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de luminosité de l'afficheur.



2. Tournez la manette température à droite ou à gauche pour sélectionner la luminosité souhaitée, de la valeur 1 (basse luminosité) à la valeur 5 (haute luminosité).
3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.



La fonction luminosité de l'afficheur est réglée à l'usine sur élevée.

Son



L'appareil émet une tonalité à chaque pression des symboles sur l'afficheur. Ce réglage permet de la désactiver.

1. Après être entré dans le menu des réglages, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction de son.



2. Tournez la manette température pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'afficheur.



3. Appuyez sur la touche  pour passer au réglage suivant ou bien appuyez sur la touche  pour confirmer.

Autres réglages

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.



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



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

- Pour désactiver la fonction Éclairage Eco, appuyez sur la touche  pendant quelques instants.
- Pour activer de nouveau la fonction Éclairage Eco, appuyez sur la touche  pendant quelques instants.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Voir les avertissements généraux de sécurité.

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 racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez

soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

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.

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, il est conseillé de démonter :

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

lèche-frites.



En cas d'utilisation de produits de nettoyage spécifiques, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

Séchage

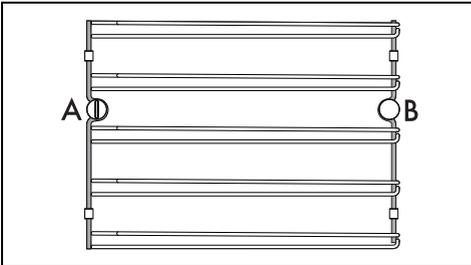
La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de la cavité de cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne compromet pas le fonctionnement correct de l'appareil.

À la fin de chaque cuisson :

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

Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.



A = encastrement avant

B = goupille arrière



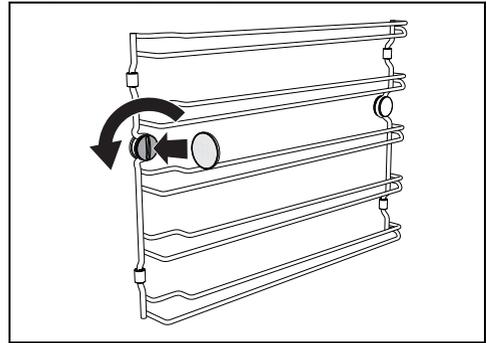
Sur certains modèles, la goupille arrière B peut être retirée et remontée de la même manière que l'encastrement avant A.



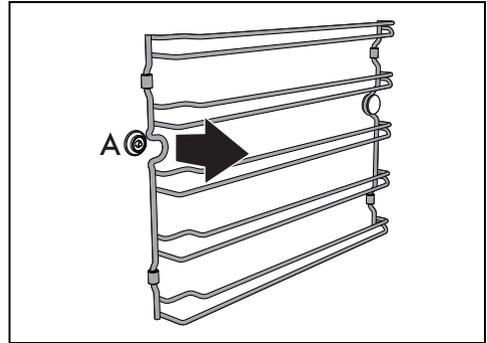
Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites :

1. Dévissez la goupille de fixation avant située sur la paroi latérale, près de l'ouverture de

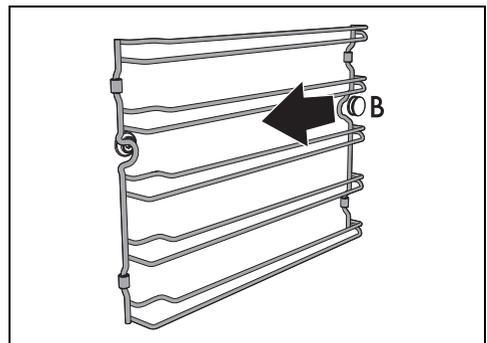
la cavité de cuisson (aidez-vous d'un outil, par exemple une pièce de monnaie).



2. Tirez avec attention la glissière de support vers le centre de la cavité de cuisson de manière à la décrocher de l'encastrement avant A.



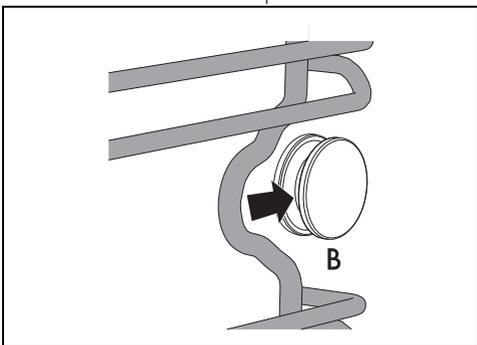
3. Détachez la glissière de support de la goupille arrière B située au fond de la paroi latérale.



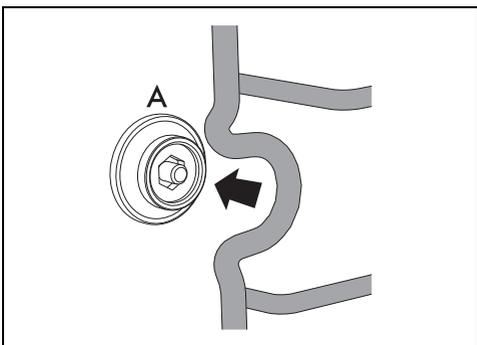
4. Répétez l'opération pour la glissière de support placée sur l'autre paroi latérale.

Pour remonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites :

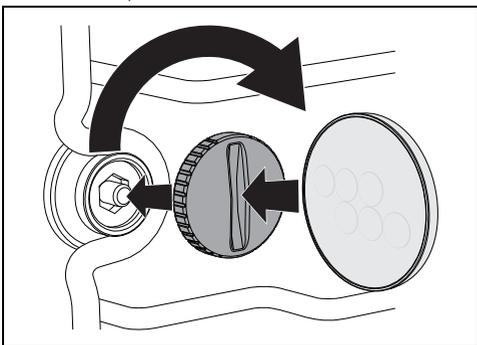
1. Enfillez la partie arrière de la glissière de support dans l'encastrement sous la goupille B située au fond de la paroi latérale.



2. Remplacez la partie avant de la glissière de support dans l'encastrement A sur la paroi latérale, près de l'ouverture de la cavité de cuisson.



3. Vissez la goupille de fixation avant (aidez-vous d'un outil, par exemple une pièce de monnaie).



4. Répétez l'opération pour la glissière de support placée sur l'autre paroi latérale.



clignote.

Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)



Voir Avertissements généraux de sécurité.



La fonction Vapor Clean est un processus de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer le Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Si présente, enlevez la sonde de température.
- S'ils sont présents, démontez les panneaux autonettoyants.
- Versez environ 120 cc d'eau sur la sole de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.
- Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.



Ne vaporisez pas sur le déflecteur s'il est revêtu d'un matériau autonettoyant.

- Fermez la porte.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants (si présent) démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

Fonctions spéciales de nettoyage

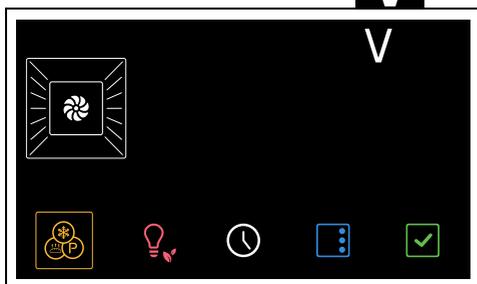
- De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche

Réglage de la fonction Vapor Clean

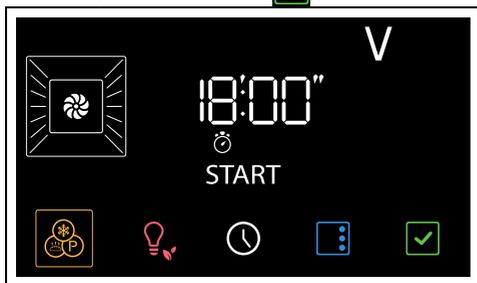


Si la température interne est supérieure à celle prévue, la fonction n'est pas activée et à chaque pression de la touche  l'appareil émet un signal sonore.
Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

1. Après être entré dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction .



2. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



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

Au terme, l'afficheur indique  clignotant et un signal sonore se déclenche.

4. Tournez la manette fonctions sur la position 0 pour quitter cette fonction.

Fonction Vapor Clean programmée

L'heure de début de la fonction Vapor Clean peut être programmée comme les autres fonctions de cuisson.

1. Après avoir sélectionné la fonction Vapor Clean, appuyez sur la touche .

Sur l'afficheur, les voyants  et  clignotent.

2. Tournez la manette température pour confirmer l'heure de fin de fonction.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'appareil reste en attente d'arriver à l'heure de départ fixée pour démarrer la fonction Vapor Clean.

Fin de la fonction Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions sur 0 pour quitter la fonction.
2. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
3. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
4. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
5. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.
6. Repositionnez les panneaux autonettoyants (si présents) et les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

Pour plus d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent des odeurs désagréables :

- On conseille de sécher la cavité de cuisson au moyen d'une fonction ventilée à 160°C pendant environ 10 minutes.
- En présence de panneaux autonettoyants, on conseille de sécher la cavité de cuisson avec un cycle simultané de catalyse.



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.

Entretien extraordinaire

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

INSTALLATION

Branchement électrique



Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

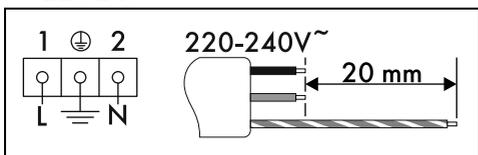
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- **220-240 V~**



Câble tripolaire 3 x 1,5 mm².



Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.



Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

Branchement fixe

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

Pour le marché australien/néo-zélandais :

La déconnexion incorporée à la connexion fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

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

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

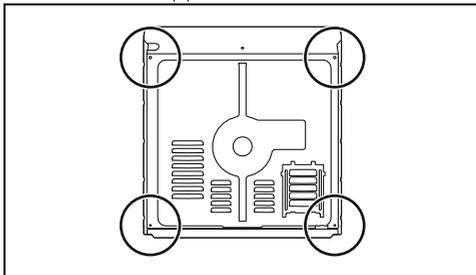
Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.



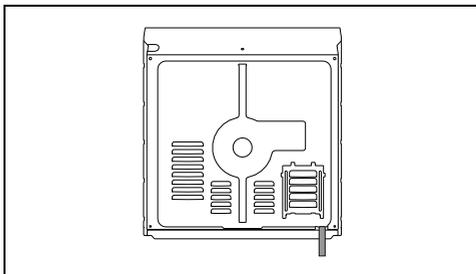
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

Positionnement



Voir les avertissements généraux de sécurité.

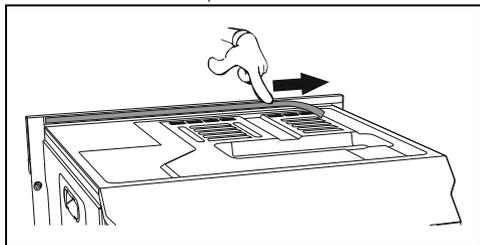
Position du câble d'alimentation



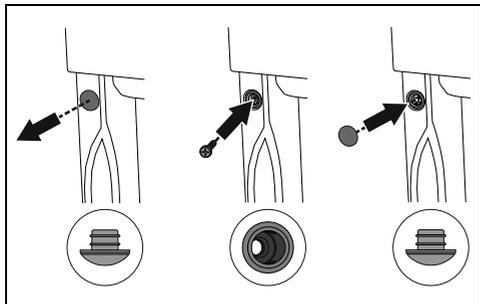
Joint du panneau

Collez le joint fourni sur la partie arrière du panneau pour éviter des infiltrations éventuelles

d'eau ou d'autres liquides.

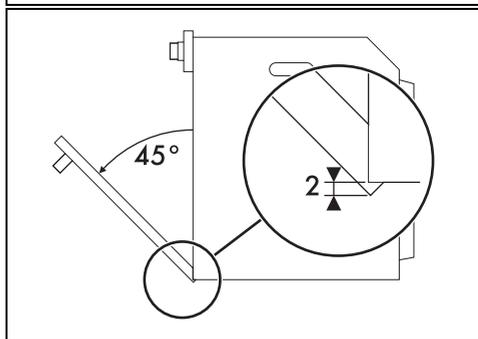
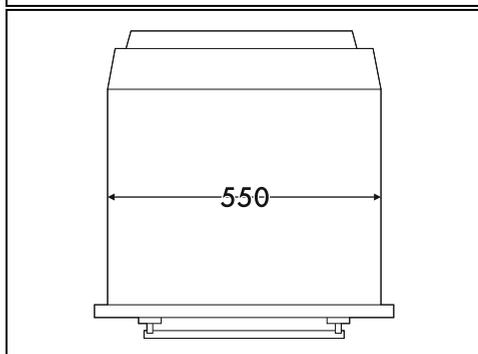
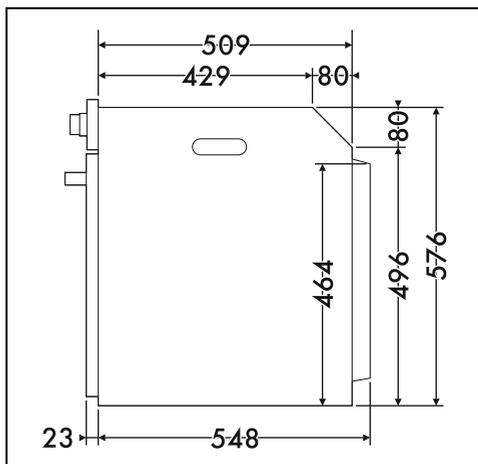
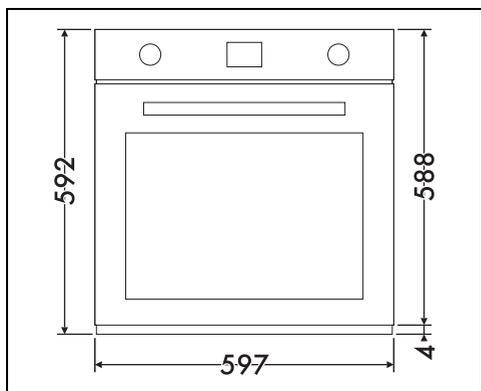


Douilles de fixation

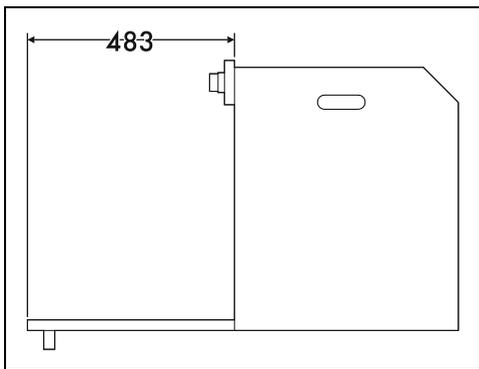


1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

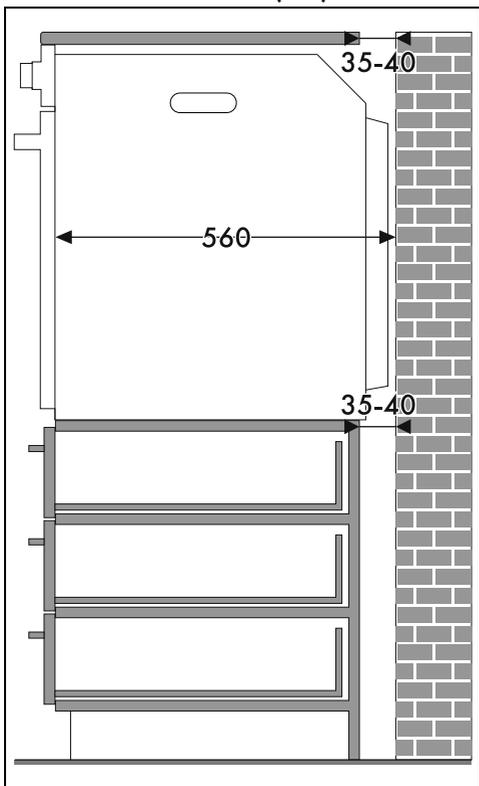
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



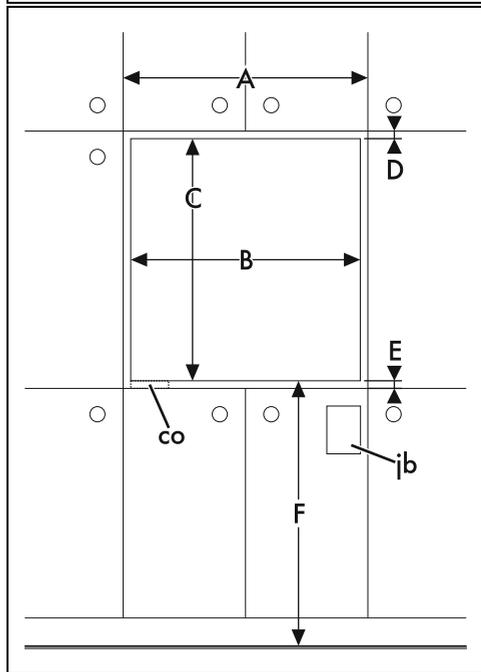
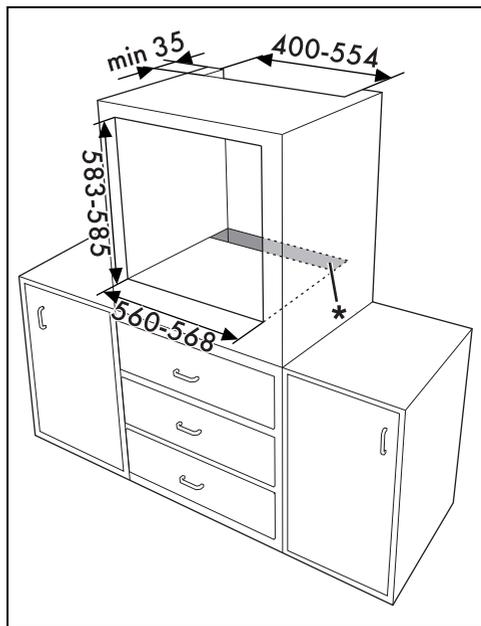
FR



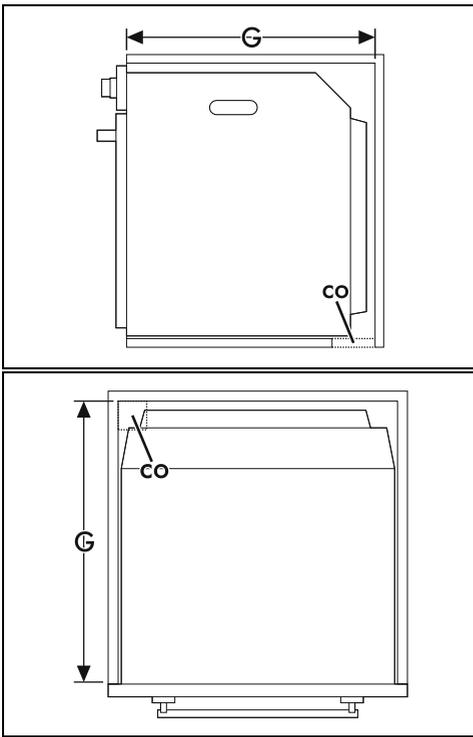
Encastrement en colonne (mm)



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



Encastrement sous les plans de travail (mm)



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

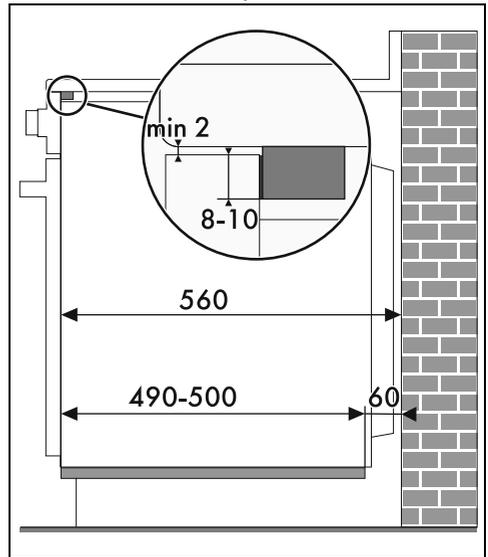
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)

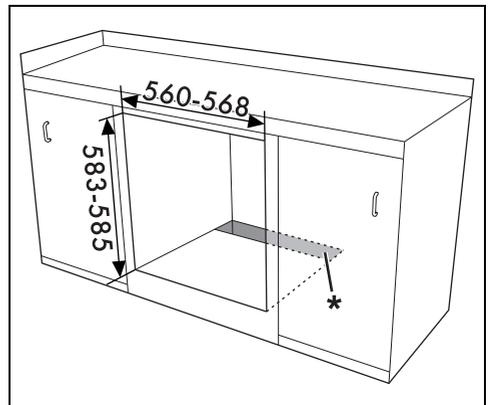
jB Boîtier des branchements électriques



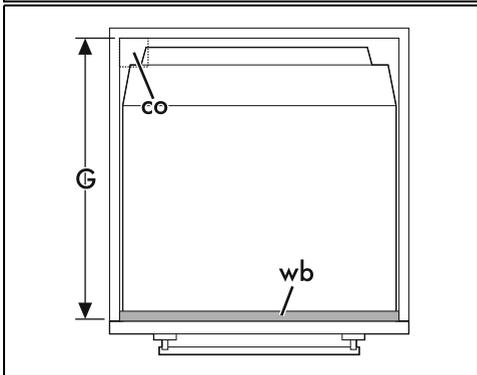
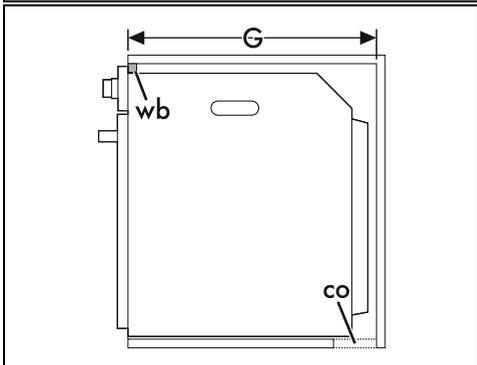
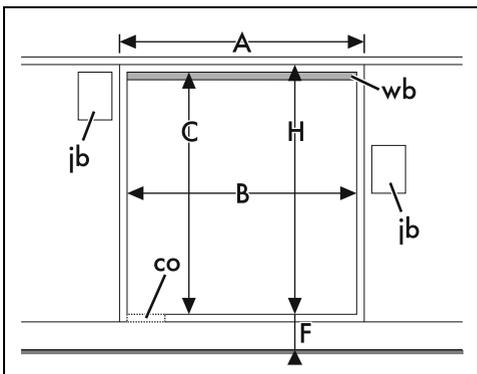
FR



En cas d'installation de l'appareil sous un plan de travail, il conviendra d'installer une barre en bois pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé sur la partie arrière du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)

ib Boîtier des branchements électriques

wb Barre en bois (recommandée)