

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>72</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	72
1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes	73
1.3 Responsabilité du fabricant	75
1.4 But de l'appareil	75
1.5 Plaque d'identification	75
1.6 Élimination	75
1.7 Ce manuel d'utilisation	76
1.8 Comment lire le manuel d'utilisation	76
<b>2 Description</b>	<b>77</b>
2.1 Description générale	77
2.2 Panneau de commandes	77
2.3 Autres parties	78
2.4 Micro-ondes	78
2.5 Accessoires disponibles	79
<b>3 Utilisation</b>	<b>80</b>
3.1 Avertissements	80
3.2 Première utilisation	81
3.3 Utilisation des accessoires	82
3.4 Utilisation du four	83
3.5 Cuissons au Micro-ondes	84
3.6 Cuissons traditionnelles	88
3.7 Fonctions spéciales	92
3.8 Menu secondaire	95
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>97</b>
4.1 Avertissements	97
4.2 Nettoyage des surfaces	97
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	97
4.4 Taches d'aliments ou résidus	97
4.5 Nettoyage des vitres de la porte	98
4.6 Nettoyage de l'intérieur du four	98
4.7 Vapor Clean	99
<b>5 Installation</b>	<b>102</b>
5.1 Branchement électrique	102
5.2 Remplacement du câble	102
5.3 Positionnement	103

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



## 1 Avertissements

### IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

#### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

##### Dommages corporels

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



ustensiles) dans les fentes.

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

## Dommmages subis par l'appareil

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

## 1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes

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



Usage impropre  
Risque d'explosion



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



## Avertissements

- d'aliments destinés à la consommation. Tout autre utilisation est formellement interdite (ex. sécher des vêtements, chauffer des pantoufles, des éponges, des chiffons humides ou autre, déshydrater les aliments), et peut présenter un risque de blessures ou d'incendie.
- Nettoyez constamment l'appareil et éliminez les éventuels résidus d'aliments.
  - Ne séchez pas les aliments aux micro-ondes.
  - N'utilisez pas les micro-ondes pour réchauffer ou frire dans l'huile.
  - N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.
  - Ne réchauffez pas les aliments pour bébés dans des récipients fermés. Enlevez le couvercle ou la tétine (en cas de biberon). Au terme de la cuisson, vérifiez toujours la température de la préparation qui ne doit pas être trop élevée. Mélangez ou agitez le contenu pour obtenir une température homogène et éviter les brûlures.
  - Ne chauffez pas les œufs dans leur coquille ni les œufs durs entiers, car ils risquent d'exploser même après l'opération de réchauffage.
  - Avant de cuire les aliments avec une peau ou une pelure dure (ex. les pommes de terre, les pommes), il faut percer cette dernière.
  - Ne réchauffez pas des aliments contenus dans des emballages alimentaires.
  - N'utilisez pas les fonctions des micro-ondes lorsque le compartiment est vide.
  - Utilisez de la vaisselle ou des ustensiles compatibles avec les micro-ondes.
  - N'utilisez pas de barquettes en aluminium pour cuire les aliments.
  - N'utilisez pas de vaisselle avec des décorations métalliques (finitions en or, en argent).
  - L'appareil fonctionne sur la bande de fréquence ISM de 2,4 Ghz.
  - Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, l'appareil appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).
  - Cet appareil est conforme aux normes et aux directives en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. On recommande toutefois aux porteurs de pacemaker de respecter une distance minimale de 20-30 cm entre le four à micro-ondes en fonction et le pacemaker. Consultez le producteur du pacemaker pour de plus amples renseignements.



## 1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

## 1.4 But de l'appareil

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

## 1.5 Plaque d'identification

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

## 1.6 Élimination



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



### Tension électrique Danger d'électrocution

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

Pour éliminer l'appareil :

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



## Avertissements

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

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



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

### 1.7 Ce manuel d'utilisation

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

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

### 1.8 Comment lire le manuel d'utilisation

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

#### Avertissements



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

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation



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

#### Nettoyage et entretien



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

#### Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

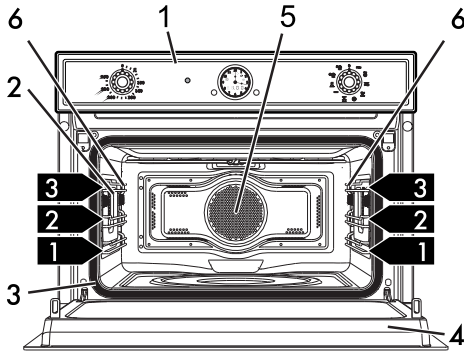
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.

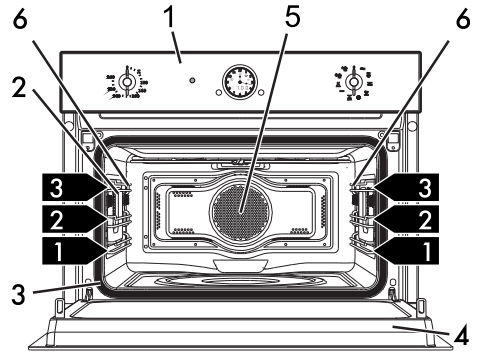


## 2 Description

### 2.1 Description générale



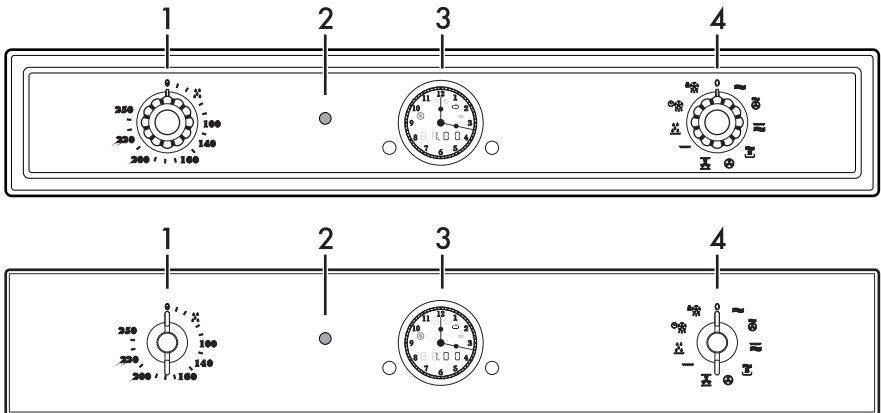
- 1 Panneau de commandes
- 2 Lampe
- 3 Joint
- 4 Porte



- 5 Turbine du four
- 6 Glissières de support pour grilles et lèche-frite
- 1,2,3... Niveau de la glissière

FR

### 2.2 Panneau de commandes



#### 1 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson lorsqu'on utilise une fonction traditionnelle ou combinée.



# Description

## 2 Voyant du thermostat

**Fonctions traditionnelles et combinées :** quand il clignote, il indique que le four est en train de chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque la température est atteinte, le voyant du thermostat reste allumé jusqu'à l'extinction du four.

**Fonctions micro-ondes :** il reste allumé pour indiquer qu'une fonction micro-ondes est en cours. Il reste toujours allumé jusqu'à l'extinction du four.

## 3 Horloge

Elle affiche l'heure actuelle, la puissance et la température de cuisson sélectionnées ainsi que l'éventuel temps attribué.

## 4 Manette des fonctions

Cette manette permet de :

- allumer/éteindre l'appareil ;
- sélectionner une fonction ;
- allumer et éteindre l'éclairage interne de l'appareil.



Au terme de chaque utilisation, ramenez toujours la manette des fonctions sur **0**.

## 2.3 Autres parties

### Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

## Turbine de refroidissement

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

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

## Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil s'active :

- quand la porte est ouverte ;
- quand une fonction quelconque est activée.

## 2.4 Micro-ondes

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

La chaleur générée directement à l'intérieur des aliments permet de décongeler, de réchauffer ou de cuire plus rapidement qu'en 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 (voir Matériaux compatibles avec les micro-ondes).



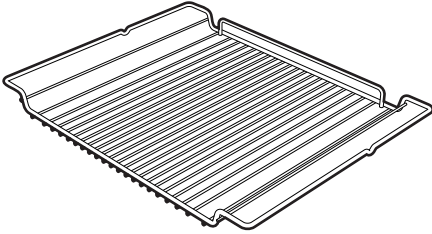


## 2.5 Accessoires disponibles



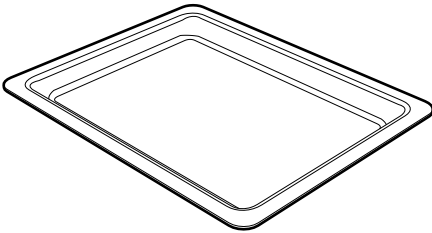
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

### Grille



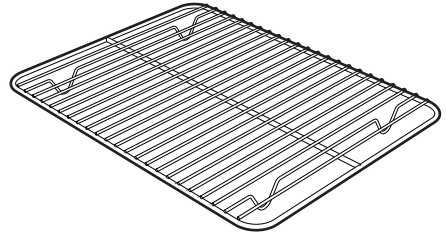
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

### Lèchefrite en verre



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

### Grille pour lèchefrite



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

### Tige d'ébullition



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



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.



## 3 Utilisation

### 3.1 Avertissements



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

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



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

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



**Utilisation impropre**  
**Risque de dommages aux surfaces émaillées**

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

### **Matériaux compatibles avec les micro-ondes**

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

À utiliser :

- **Verre\*** (toujours enlever les couvercles) : vaisselle en pyrex, verres, pots en verre.
- **Porcelaine.**
- **Terre-cuite.**
- **Plastique\*** (compatible avec les micro-ondes) : récipients, pellicules (évitent tout contact avec les aliments).

\*Uniquement s'ils résistent à la chaleur.



À éviter  :

- **Métal** (peut générer des étincelles) : feuilles et plats en aluminium, plats et ustensiles en métal, liens pour sachets de surgélation.
- **Bois.**
- **Verres en cristal.**
- **Papier** (danger d'incendie).
- **Récipients en polystyrène expansé** (contamination possible des aliments).

## Test de la vaisselle



La vaisselle doit être dépourvue de décorations métalliques.



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 de la cavité du four.
2. Placez la vaisselle à tester sur la sole.
3. Sélectionnez la fonction de micro-ondes au niveau maximum de puissance (ex. 1000 W).
4. Sélectionnez une durée de cuisson de 30 secondes.

5. Démarrez la cuisson.



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

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

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

## 3.2 Première utilisation

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



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



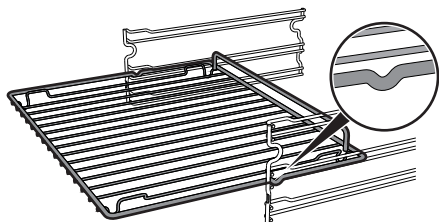
# Utilisation

## 3.3 Utilisation des accessoires

### Grille

Insérez la grille sur les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

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



**Haute température**  
**Risque de brûlures**

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



Insérez la grille délicatement et à fond dans le four.



Nettoyez la grille avant de l'utiliser la première fois pour éliminer d'éventuels résidus de fabrication.

### Tige d'ébullition

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




**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.



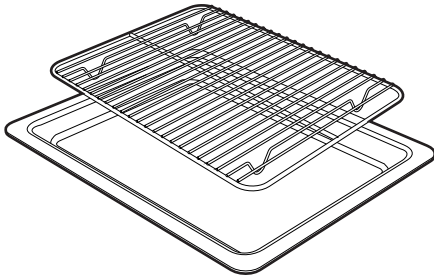
**Haute température**  
**Risque de dommages de l'appareil**

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



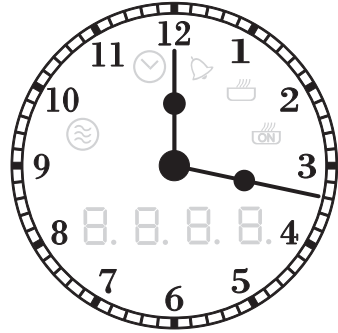
## Grille pour lèchefrite

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



## Conditions de fonctionnement

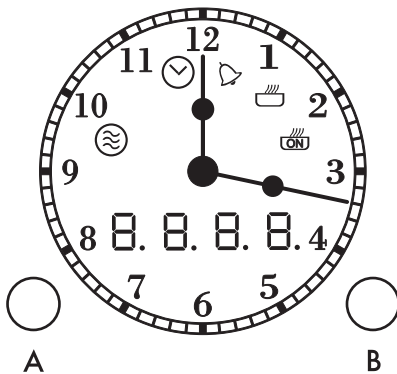
**Stand-by :** Quand aucune fonction n'est sélectionnée, l'horloge indique l'heure actuelle.



## 3.4 Utilisation du four

### Horloge

**ON :** Tournez la manette des fonctions sur une position quelconque différente de **0** pour démarrer une fonction quelconque. L'horloge indique les paramètres sélectionnés comme la température, la durée, la puissance des micro-ondes et la température sélectionnée atteinte.



Voyant micro-ondes

Voyant horloge

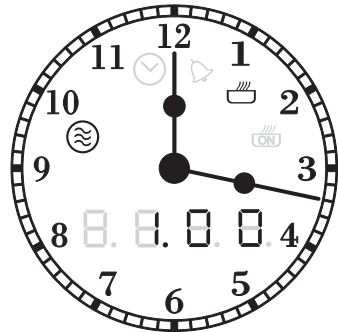
Voyant temporisateur minuteur

Voyant cuisson temporisée

Voyant cuisson différée

**A** Bouton de réglage

**B** Bouton de confirmation






# Utilisation

## Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le voyant de l'horloge

 clignote.

1. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour régler l'heure actuelle.
2. Au bout de 5 secondes environ, le voyant de l'horloge  s'éteint et l'horloge commence à fonctionner régulièrement.

Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver.

3. Pour régler ultérieurement l'horloge, assurez-vous qu'aucune fonction n'est active (la **manette de la température** et la **manette des fonctions** doivent être sur **0**).
4. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire.

## 3.5 Cuissons au Micro-ondes







On peut interrompre une fonction à tout moment en tournant la manette des fonctions sur **0**.

### Micro-ondes



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

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **micro-ondes** . Sur l'horloge, les voyants de la cuisson temporisée  et des micro-ondes  clignotent et l'afficheur indique la durée par défaut **01:00** (minutes/secondes).
2. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner la valeur de la durée (max. 30 minutes).
3. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge, le voyant des micro-ondes  clignote et l'afficheur indique la puissance des micro-ondes par défaut.  
**1000**



4. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour modifier la valeur de puissance de 100W à 1000W (voir « Puissances micro-ondes »).
5. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les données sélectionnées. Sur l'horloge, les voyants de la cuisson temporisée  et des micro-ondes  clignotent.
6. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la cuisson.



La fonction de cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte. À la fermeture, appuyez sur le bouton de confirmation pour reprendre la cuisson.



Appuyez sur le bouton de confirmation pour arrêter temporairement la fonction de cuisson. Enfoncez-le de nouveau pour reprendre la cuisson.

7. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner un autre temps de cuisson.

Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la cuisson.



Pour éteindre l'appareil, tournez la **manette des fonctions** sur **0**.



Il est impossible d'activer une cuisson aux micro-ondes si l'on ne sélectionne aucune durée de cuisson.

## Puissances micro-ondes

On indique ci-après les puissances sélectionnables :

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









## Utilisation

### Micro-ondes+circulaire (combinée)



La combinaison de la résistance circulaire et des micro-ondes permettent une cuisson optimale de l'ensemble de l'aliment ; les temps de cuisson des parties intérieures sont réduits grâce à l'utilisation des micro-ondes.

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **micro-ondes+circulaire** . Sur l'horloge, les voyants de la cuisson temporisée  et des micro-ondes  clignotent et l'afficheur indique la durée par défaut **00.00** (heures/minutes).
2. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner la valeur de la durée (max. 13 heures).
3. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge, le voyant des micro-ondes  clignote et l'afficheur indique la puissance des micro-ondes par défaut **700**.
4. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour modifier la valeur de puissance de 100W à 700W.
5. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les données sélectionnées. Sur l'horloge, les voyants de la cuisson temporisée  et des micro-ondes  clignotent.
6. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la cuisson.

7. Tournez la manette de la température pour régler la température souhaitée. L'afficheur indique la température sélectionnée pendant 5 secondes.



La fonction de cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte. À la fermeture, appuyez sur le bouton de confirmation pour reprendre la cuisson.



Durant la cuisson, on peut éventuellement modifier la température de cuisson. Tournez la manette de la température pour régler la nouvelle température qui est affichée pendant 5 secondes.



Appuyez sur le bouton de confirmation pour arrêter temporairement la fonction de cuisson. Enfoncez-le de nouveau pour reprendre la cuisson.

8. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner un autre temps de cuisson.

Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la cuisson.



Pour éteindre l'appareil, tournez la **manette des fonctions** sur **0**.





## Micro-ondes+gril (combinée)



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

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **micro-ondes+gril** Sur l'horloge, les voyants de la cuisson temporisée et des micro-ondes clignotent et l'afficheur indique la durée par défaut **00.00** (heures/minutes).
2. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner la valeur de la durée (max. 13 heures).
3. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge, le voyant des micro-ondes clignote et l'afficheur indique la puissance des micro-ondes par défaut **700**.
4. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour modifier la valeur de puissance de 100W à 700W.
5. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les données sélectionnées. Sur l'horloge, les voyants de la cuisson temporisée et des micro-ondes clignotent.
6. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la cuisson.
7. Tournez la manette de la température pour régler la température souhaitée. L'afficheur indique la température sélectionnée pendant 5 secondes.



Cette fonction ne prévoit pas le préchauffage.



La fonction de cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte. À la fermeture, appuyez sur le bouton de confirmation pour reprendre la cuisson.



Durant la cuisson, on peut éventuellement modifier la température de cuisson. Tournez la manette de la température pour régler la nouvelle température qui est affichée pendant 5 secondes.



Appuyez sur le bouton de confirmation pour arrêter temporairement la fonction de cuisson. Enfoncez-le de nouveau pour reprendre la cuisson.

8. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner un autre temps de cuisson.

Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la cuisson.



Pour éteindre l'appareil, tournez la **manette des fonctions** sur **0**.




## 3.6 Cuissons traditionnelles

### Circulaire+turbine




La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **circulaire+turbine** .
2. Tournez la manette de la température sur la valeur souhaitée (de 50° à 250°). L'afficheur indiquera la température réglée (ex. **250°**).
3. Au bout de quelques secondes, le voyant du thermostat clignote pour indiquer la phase de préchauffage.
4. Une fois la température atteinte, le voyant du thermostat cesse de clignoter et un signal sonore indique qu'on peut introduire les aliments à cuire.
5. En fin de cuisson, ramenez la manette des fonctions et celle de la température sur **0**.

### Statique brassée






Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux.

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **statique brassée** .
2. Tournez la manette de la température sur la valeur souhaitée (de 50° à 250°). L'afficheur indiquera la température réglée (ex. **250°**).
3. Au bout de quelques secondes, le voyant du thermostat clignote pour indiquer la phase de préchauffage.
4. Une fois la température atteinte, le voyant du thermostat cesse de clignoter et un signal sonore indique qu'on peut introduire les aliments à cuire.
5. En fin de cuisson, ramenez la manette des fonctions et celle de la température sur **0**.





## Gril



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

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **gril** .
2. Tournez la manette de la température sur la valeur souhaitée (de 50° à 250°). L'afficheur indiquera la température réglée (ex. .
3. Au bout de quelques secondes, le voyant du thermostat clignote pour indiquer la phase de préchauffage.
4. Une fois la température atteinte, le voyant du thermostat cesse de clignoter et un signal sonore indique qu'on peut introduire les aliments à cuire.
5. En fin de cuisson, ramenez la manette des fonctions et celle de la température sur **0**.

## Minuteur



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

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

1. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge, le voyant du minuteur  clignote et l'afficheur indique la durée par défaut  (heures/minutes).
  2. Dans un délai de 5 secondes, tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner la valeur de la durée (max. 4 heures).
  3. Appuyez de nouveau sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes à compter de la dernière sélection : le voyant du minuteur  reste fixe et le décompte des minutes commence.
- Tandis que le décompte des minutes est en cours, on peut modifier ultérieurement sa durée.



# Utilisation

- Appuyez sur le bouton de réglage.
- Dans un délai de 5 secondes, tournez le bouton de réglage en sens horaire/ inverse horaire pour sélectionner la nouvelle valeur de la durée.
- Appuyez de nouveau sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes à compter de la dernière sélection.
- Au terme du décompte des minutes, le voyant du minuteur  et le message  clignotent et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.








Pour effacer un décompte des minutes à tout moment, appuyez sur le bouton de réglage pendant environ 3 secondes.

## 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.

Après avoir sélectionné une fonction traditionnelle :

- Appuyez 2 fois sur le bouton de réglage. Sur l'horloge, le voyant de la cuisson temporisée  clignote et l'afficheur indique la durée par défaut  (heures/minutes).
  - Dans un délai de 5 secondes, tournez le bouton de réglage en sens horaire/ inverse horaire pour sélectionner la valeur de la durée (max. 13 heures).
  - Appuyez 2 fois sur le bouton de réglage (sur l'horloge, les voyant de la cuisson temporisée  et des micro-ondes  clignotent) ou bien attendez 5 secondes à compter de la dernière sélection : le voyant de la cuisson temporisée  reste fixe et la cuisson temporisée commence.
- Tandis que la cuisson temporisée est en cours, on peut modifier ultérieurement sa durée.
- Appuyez sur le bouton de réglage.
  - Dans un délai de 5 secondes, tournez le bouton de réglage en sens horaire/ inverse horaire pour sélectionner la nouvelle valeur de la durée.



- Appuyez 2 fois sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes à compter du dernier réglage.
- Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.
- Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge, le voyant de la cuisson différée  clignote et l'afficheur indique le message **00.00** (heures/minutes).
- Dans un délai de 5 secondes, tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner le délai (max. 24 heures). Par ex., **00.30**

FR




Pour effacer une cuisson temporisée à tout moment, appuyez sur le bouton de réglage pendant environ 3 secondes.

## Cuisson différée



La cuisson différée est la fonction qui permet de la commencer automatiquement au bout d'un temps sélectionné par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique du four.

Après avoir sélectionné une fonction traditionnelle :

- Appuyez 2 fois sur le bouton de réglage. Sur l'horloge, le voyant de la cuisson temporisée  clignote et l'afficheur indique la durée par défaut **00.00** (heures/minutes).
- Dans un délai de 5 secondes, tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner la valeur de la durée (max. 13 heures). Par ex., **01.00**
- Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.



Pour effacer une cuisson différée à tout moment, appuyez sur le bouton de réglage pendant environ 3 secondes.






## 3.7 Fonctions spéciales

### Réchauffage






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

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **réchauffage** . Sur l'horloge, les voyants de la cuisson temporisée  et des micro-ondes  clignotent et l'afficheur indique la durée par défaut **02.00** (minutes/secondes).
2. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner la valeur de la durée (max. 99 minutes).
3. Appuyez sur le bouton de réglage.
4. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer le réchauffage.
5. Au terme du réchauffage, l'afficheur montre le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.

### Décongélation à temps



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

1. Enfourez l'aliment (voir Procédure « Turn »).
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **décongélation à temps** . Sur l'horloge, les voyants de la cuisson temporisée  et des micro-ondes  clignotent et l'afficheur indique la durée par défaut **00.00** (minutes/secondes).
3. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner la valeur de la durée (max. 99 minutes).
4. Appuyez sur le bouton de réglage.
5. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer le réchauffage.



La fonction de décongélation s'arrête à l'ouverture de la porte. À la fermeture, appuyez sur le bouton de confirmation pour reprendre la décongélation.



Appuyez sur le bouton de confirmation pour arrêter temporairement la décongélation. Enfoncez-le de nouveau pour reprendre la décongélation.



6. Au terme de la décongélation à temps, l'afficheur montre le message

**STEP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner un autre temps de cuisson.

Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la cuisson.




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

## Décongélation au poids



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

1. Enfourez l'aliment (voir Procédure « Turn »).

2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **décongélation au poids** .

L'afficheur indique le message par défaut **d01** pour indiquer le premier programme de décongélation disponible.

3. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner le programme souhaité (**d01... d04**).

4. Appuyez sur le bouton de réglage. L'afficheur indique le poids en grammes par défaut **500** (en cas de sélection du programme **d01**).

5. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour sélectionner le poids des aliments à décongeler.

6. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les données sélectionnées.

7. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la décongélation.

8. Au terme de la décongélation à temps, l'afficheur montre le message

**STEP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.



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



# Utilisation

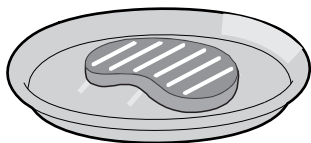
## Paramètres présélectionnés

Type	Poids (g)	Temps (min.)
d01 : Viandes	500 (min. 100 max. 1100)	20
d02 : Poisson	400 (min. 100 max. 700)	17
d03 : Fruits	300 (min. 100 max. 500)	15
d04 : Pain	300 (min. 100 max. 500)	5

## Procédure « Turn »

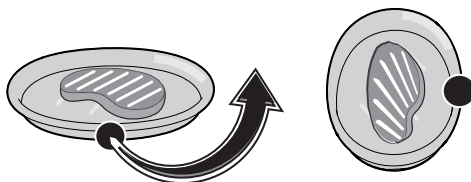
Pour une décongélation optimale, il est conseillé de retourner les aliments à l'intérieur de la cavité.

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



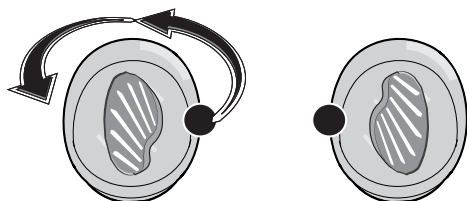
2. Lorsque l'appareil affiche le message **TURN**, il faut retourner l'aliment.

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



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

4. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur le bouton de confirmation pour reprendre la fonction.
5. Au besoin, l'appareil pourra de nouveau demander de retourner l'aliment. L'afficheur indiquera le message **TURN**.
6. Pour la deuxième rotation, il faudra ouvrir la porte et retourner l'aliment de 180°.



7. Fermez la porte et appuyez sur le bouton de confirmation pour reprendre la fonction.





## 3.8 Menu secondaire

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

- d'activer ou de désactiver le Verrouillage Enfants.
- d'activer ou de désactiver le mode Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- d'activer ou de désactiver le mode Puissance éco (Eco-Logic).
- d'activer ou de désactiver le mode de maintien au chaud (Keep warm).

Lorsque l'appareil est en Stand-By (manette de la température et des fonctions sur **0**) :

1. Maintenez le bouton de réglage et le bouton de confirmation simultanément enfoncés pendant 5 secondes.
2. Tournez le bouton de réglage en sens horaire/inverse horaire pour modifier l'état de la sélection (**ON/OFF**).
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour passer au mode suivant.

## P1 : Verrouillage Enfants

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

P 1.0F

P 1.0n

Une minute après la dernière sélection, le verrouillage devient actif.

Pour désactiver temporairement le verrouillage au cours d'une cuisson, maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant 5 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



Si l'on touche ou modifie les positions de la manette de la température ou de la manette des fonctions, l'afficheur montre le message **bloC** pendant deux secondes.



Même lorsque le mode de verrouillage enfants est actif, on peut éteindre l'appareil instantanément : ramenez la manette des fonctions sur **0**.



## Utilisation

### P2 : Show Room (uniquement pour les exposants)

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

P2.OFF

P2.ON

Pour utiliser l'appareil normalement, réglez ce mode sur OFF.



Si le mode est actif, l'afficheur indique toutes les minutes le message **SHO** pendant 3 secondes.

### P4 : Maintien au Chaud (Keep Warm)

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

P4.OFF

P4.ON



Si le mode est actif, l'afficheur indique le message **Hold**, à la fin d'une cuisson traditionnelle.

### P3 : Puissance éco (Eco-Logic)

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée.

Indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

P3.HI

P3.LO

HI : puissance normale.

LO : faible puissance.



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



## 4 Nettoyage et entretien

### 4.1 Avertissements



**Utilisation impropre  
Risque de dommages aux  
surfaces**



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



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

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

### 4.2 Nettoyage des surfaces

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

### 4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

### 4.4 Taches d'aliments ou résidus

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

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

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 et entretien

### 4.5 Nettoyage des vitres de la porte

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



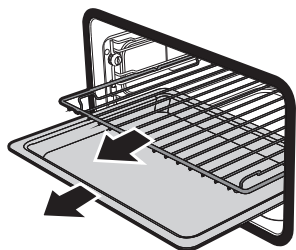
On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

### 4.6 Nettoyage de l'intérieur du four

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

Extrayez toutes les parties amovibles.

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



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



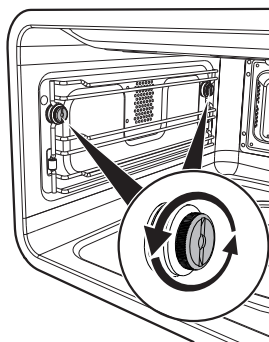
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

### Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

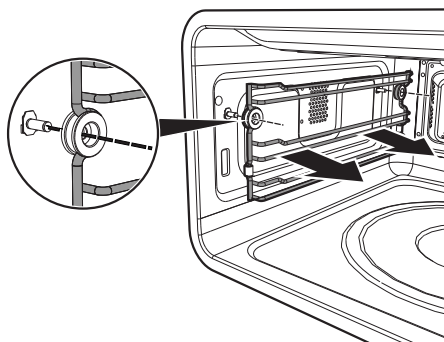
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les deux axes de fixation du support.



2. Tirez le support vers l'intérieur.



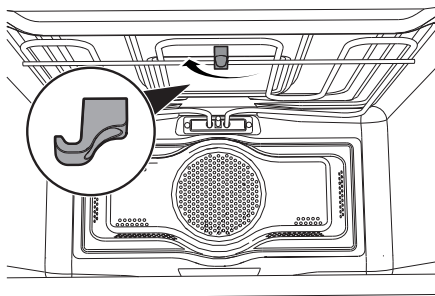
3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support. Faites très attention aux douilles d'espacement à insérer à l'intérieur du façonnage du support.



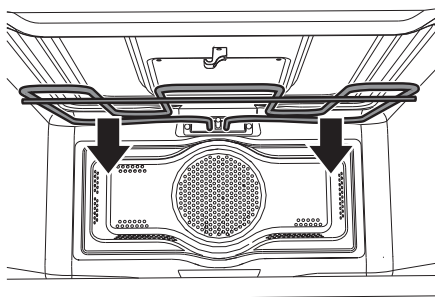
## Nettoyage de la partie supérieure

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

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



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



**Utilisation impropre**  
**Risque de dommages à l'appareil**

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

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

## 4.7 Vapor Clean



Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. 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.



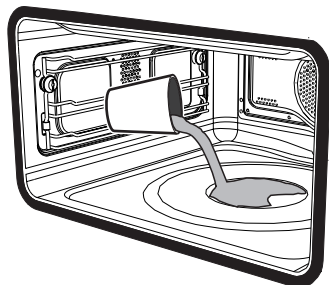
**Utilisation impropre**  
**Risque de dommages aux surfaces**

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

## Opérations préliminaires

Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

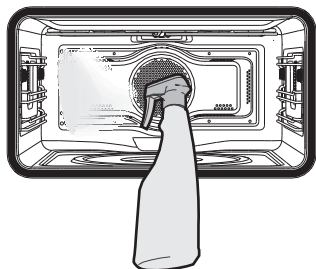
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
- Versez environ 40cl d'eau sur la sole du four. Veillez à ne pas sortir de la cavité.





## Nettoyage et entretien

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





- Fermez la porte.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

### Réglage de la fonction Vapor Clean

1. Tournez la manette des fonctions et la manette de la température sur le symbole **vapor clean** .
2. Sur l'horloge, le voyant de la cuisson temporisée  clignote et l'afficheur indique la durée présélectionnée de la fonction vapor clean **00.18** (heures/minutes).
3. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer le cycle de nettoyage vapor clean.
4. Au terme du cycle de nettoyage vapor clean, l'afficheur montre le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur le bouton de réglage.



## Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

- Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
- Éliminez les incrustations plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
- En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
- Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.
- Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



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



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

## Quoi faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur "ON".

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « P2 : Show Room (uniquement pour les exposants) »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage enfants » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « P1 : Verrouillage Enfants »).

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

- Contrôlez si le mode « puissance éco » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « P3 : Puissance éco (Eco-Logic) »).



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



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



# Installation

## 5 Installation

### 5.1 Branchement électrique



Tension électrique  
**Danger d'électrocution**

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

#### Informations générales

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

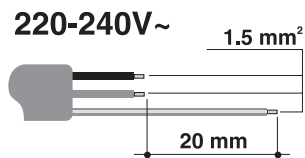
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble à trois pôles du type H05V2V2-F (câble 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, en se référant à la section du conducteur interne).

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



#### Branchement fixe

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

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

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

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

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

### 5.2 Remplacement du câble



Tension électrique  
**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.

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





## 5.3 Positionnement



**Appareil lourd**  
**Danger de blessures par écrasement**

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



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

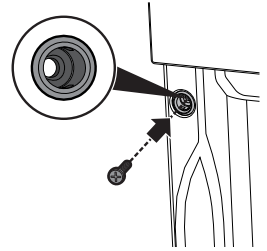
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



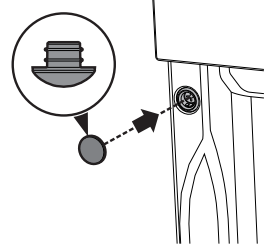
**Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil**  
**Risque d'incendie**

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

Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.

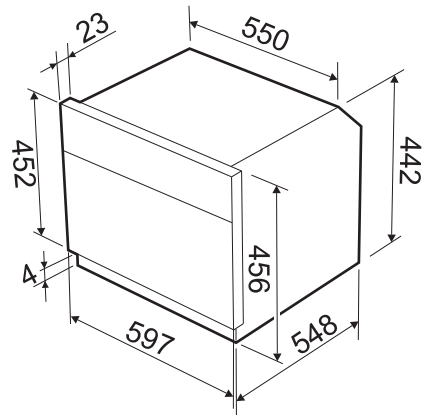


Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



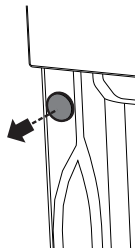
FR

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



### Douilles de fixation

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

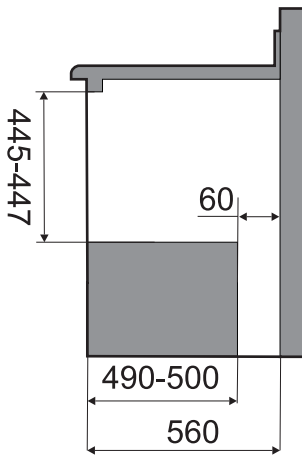
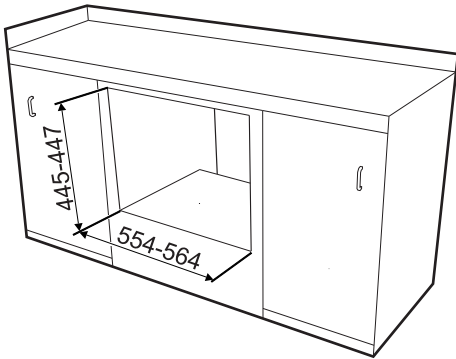


Positionnez l'appareil dans l'emplacement.

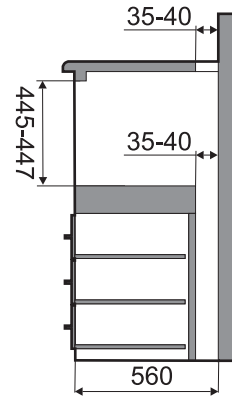
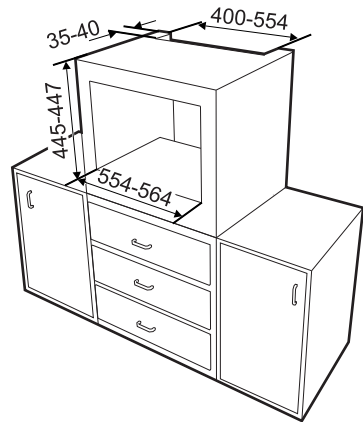


# Installation

## Encastrement sous les plans de travail (mm)



## Encastrement en colonne (mm)



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



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