

Sommaire

| | |
|---|------------|
| 1 Avertissements | 136 |
| 1.1 Avertissements généraux de sécurité | 136 |
| 1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes | 137 |
| 1.3 Responsabilité du fabricant | 139 |
| 1.4 But de l'appareil | 139 |
| 1.5 Plaque d'identification | 139 |
| 1.6 Élimination | 139 |
| 1.7 Ce manuel d'utilisation | 140 |
| 1.8 Comment lire le manuel d'utilisation | 140 |
| 2 Description | 141 |
| 2.1 Description générale | 141 |
| 2.2 Panneau de commandes | 141 |
| 2.3 Autres parties | 142 |
| 2.4 Micro-ondes | 142 |
| 2.5 Accessoires disponibles | 143 |
| 3 Utilisation | 144 |
| 3.1 Avertissements | 144 |
| 3.2 Première utilisation | 146 |
| 3.3 Utilisation des accessoires | 146 |
| 3.4 Utilisation du four | 147 |
| 3.5 Fonctions spéciales | 163 |
| 3.6 Programmes | 170 |
| 3.7 Programmes personnels | 179 |
| 3.8 Réglages | 183 |
| 4 Nettoyage et entretien | 189 |
| 4.1 Avertissements | 189 |
| 4.2 Nettoyage des surfaces | 189 |
| 4.3 Nettoyage ordinaire quotidien | 189 |
| 4.4 Taches d'aliments ou résidus | 190 |
| 4.5 Séchage | 190 |
| 4.6 Nettoyage des vitres de la porte | 190 |
| 4.7 Nettoyage de l'intérieur du four | 190 |
| 4.8 Vapor Clean | 192 |
| 5 Installation | 196 |
| 5.1 Branchement électrique | 196 |
| 5.2 Remplacement du câble | 196 |
| 5.3 Positionnement | 197 |

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



1 Avertissements

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- **ATTENTION** : Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, n'utilisez pas 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.

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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



Avertissements

1.7 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

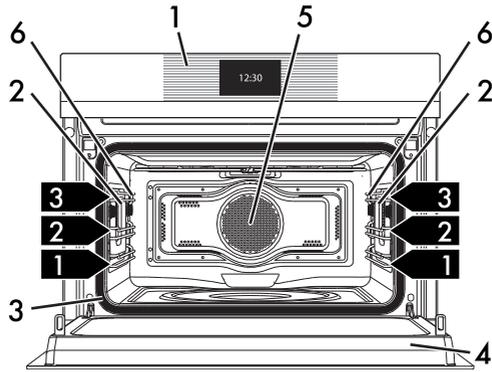
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe GAU

3 Joint

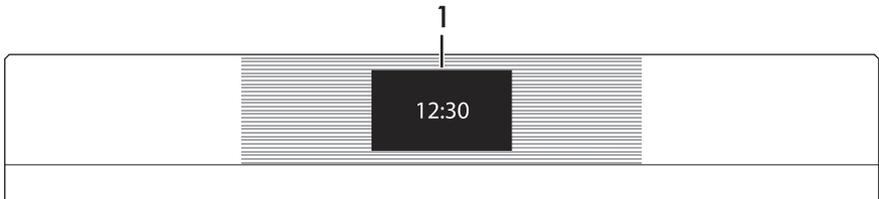
4 Porte

5 Turbine du four

6 Glissières de support pour grilles et lèche-frite

1,2,3 Niveau de la glissière

2.2 Panneau de commandes



1 Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Appuyez sur les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indique tous les paramètres relatifs au fonctionnement, comme : la fonction sélectionnée, les sélections relatives au temps/température ou aux programmes de cuisson mémorisés.

En général, pour revenir au menu précédent ou terminer une fonction, appuyez sur le symbole  ; pour confirmer les options sélectionnées, appuyez sur le symbole .



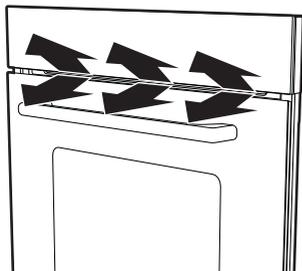
Description

2.3 Autres parties

Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèche-frites 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'arrêt de l'appareil.

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- lorsqu'on ouvre la porte ;
- quand une quelconque fonction est sélectionnée à l'exception des fonctions Shabat  et Vapor Clean  ;
- durant une fonction, appuyez sur le symbole  pour activer ou  pour désactiver manuellement l'éclairage interne.

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

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 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 aux micro-ondes permet aux ondes d'atteindre les aliments de façon uniforme (voir Matériaux compatibles avec les micro-ondes).

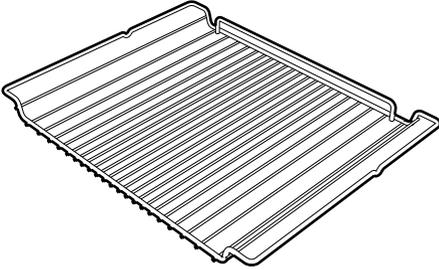


2.5 Accessoires disponibles



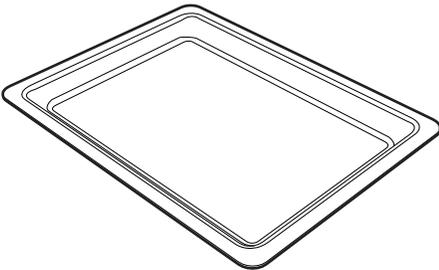
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Grille



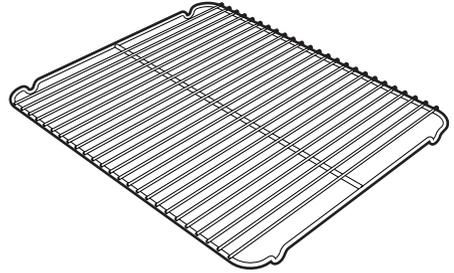
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Lèche-frite en verre



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

Grille pour lèche-frite



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

Tige d'ébullition



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



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



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



Description

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 d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de 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 de 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.
- Évitez de heurter ou de traîner les casseroles sur le fond émaillé.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.

Matériaux compatibles avec les micro-ondes

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



Le tableau suivant indique les matériaux compatibles et incompatibles :

À UTILISER

Verre *

- Vaisselle en Pyrex
- Verres
- Pots en verre

Enlevez toujours les couvercles.

Porcelaine

Terre-cuite

Plastique *

- Récipients
- Pellicule en plastique

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

* uniquement s'ils résistent à la chaleur

À NE PAS UTILISER

Métal

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

Ils peuvent produire des arcs ou des étincelles.

Bois

Verres en cristal

Papier

Danger d'incendie

Récipients en polystyrène expansé

Danger de contamination des aliments.

* uniquement s'ils résistent à la chaleur



La vaisselle doit être dépourvue de décorations métalliques.

Test de la vaisselle



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

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

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



Vaisselle non compatible
Risque de dommages à l'appareil

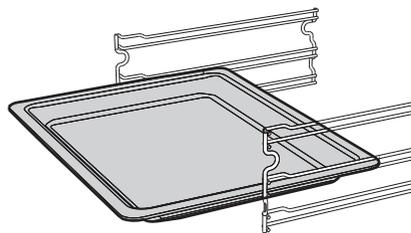
- Interrompez immédiatement le test si vous constatez des étincelles ou un crépitement émis par la vaisselle. Dans ce cas, la vaisselle n'est pas compatible avec une cuisson aux micro-ondes.
6. À la fin du test, la vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude, elle n'est pas compatible avec une cuisson aux micro-ondes.



Utilisation

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 (fonctions traditionnelles) pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



**Haute température
Risque de brûlures**

- Durant le fonctionnement aux micro-ondes, la grille peut devenir très chaude. Utilisez des gants thermiques pour la manipulation.



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



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



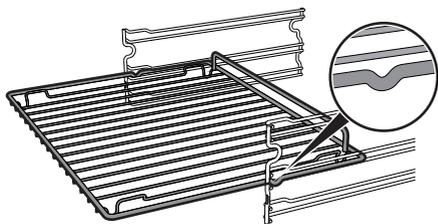
Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèche-frites

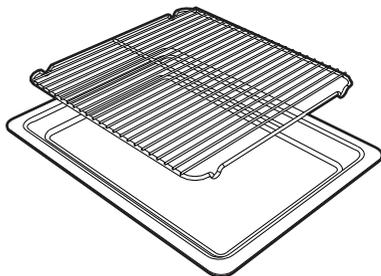
Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

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



Grille pour lèche-frite

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





Tige d'ébullition

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



Usage impropre Risque d'explosion/brûlure

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

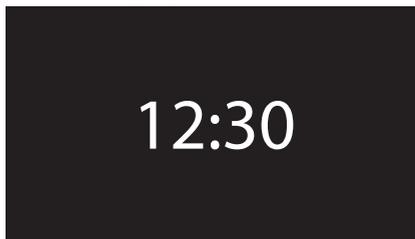


Haute température Risque de dommages à l'appareil

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

3.4 Utilisation du four

Première utilisation



FR

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour pouvoir commencer une cuisson quelconque, il faut régler l'heure actuelle (s'il s'agit de la première mise en fonction, il est également recommandé de sélectionner la langue souhaitée).

Effleurez l'afficheur pour entrer dans le menu « réglages ».



À la première utilisation, l'appareil est sélectionné sur la langue par défaut « anglais ».



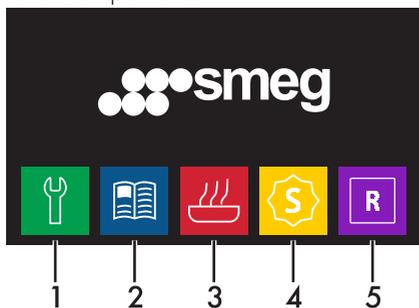
À la première connexion ou après une coupure de courant, attendez quelques secondes avant d'interagir avec l'appareil.



Utilisation

Page d'accueil

Appuyez sur l'heure affichée. Sur la « page d'accueil » de l'appareil, on peut maintenant sélectionner les différentes fonctions disponibles.



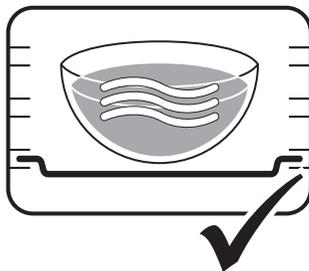
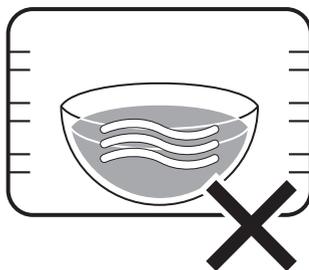
- 1 Réglages
- 2 Programmes
- 3 Fonctions cuisson
- 4 Fonctions spéciales
- 5 Programmes personnels

Fonctions avec micro-ondes



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

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



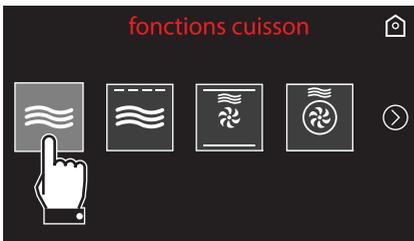
Pour obtenir des résultats optimaux en réalisant des cuissons prolongées à micro-ondes et combinées, il est conseillé de mélanger les aliments une à deux fois.



1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Sur la « page d'accueil » sélectionnez l'icône **fonctions cuisson** .



3. Sélectionnez la fonction souhaitée.

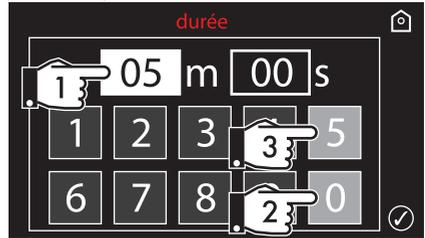


En cas de cuissons avec la seule fonction Micro-ondes, l'appareil n'effectue pas la phase de préchauffage. On peut introduire immédiatement les aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.

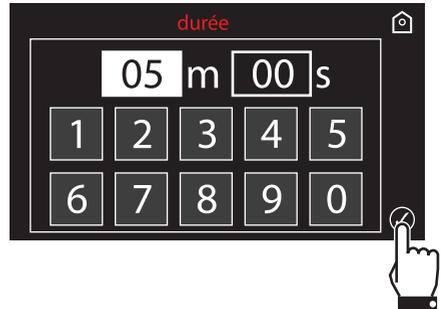
4. Appuyez sur le symbole  pour modifier la durée de la cuisson.



5. Entrez la durée souhaitée (par exemple 5 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis celle des chiffres 0 et 5).



6. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



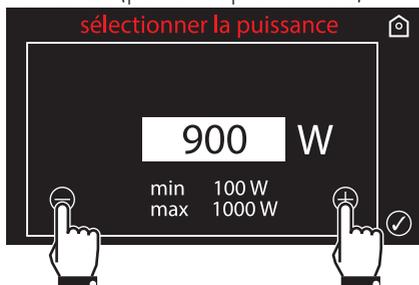


Utilisation

7. Appuyez sur le symbole  pour modifier l'intensité des micro-ondes (de 100W à 1000W).



8. Utilisez les symboles  et  pour sélectionner la valeur de la température souhaitée (par exemple 900 W).



9. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



10. Appuyez sur le symbole  pour commencer la cuisson aux micro-ondes.



11. Sur l'afficheur apparaît la fonction choisie, la puissance sélectionnée, l'heure actuelle et le temps restant avant la fin de la fonction.





12. À la fin de la cuisson, l'afficheur indique « fonction micro-ondes terminée » et un signal sonore se déclenche que l'on peut désactiver en appuyant sur le symbole  ou .



 Maintenez le symbole de retour enfoncé  pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

Fonction QUICK START micro-ondes

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

1. Dans la « page d'accueil » appuyez sur le mot .
2. Appuyez sur le symbole  pour confirmer la fonction QUICK START.



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

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

Fonctions combinées



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

Liste des fonctions combinées



Usage impropre
Risque de dommages à l'appareil

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



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.



Micro-ondes + Statique +turbine

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.



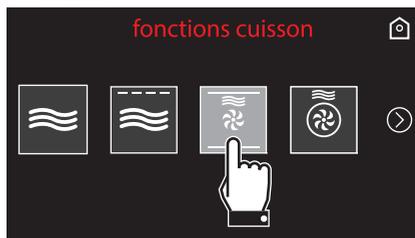
Micro-ondes + Circulaire

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

1. Sur la « page d'accueil » sélectionnez l'icône **fonctions cuisson** .



2. Sélectionnez la fonction « combinée » souhaitée.



L'afficheur montre la page-écran pour régler les paramètres de la cuisson combinée sélectionnée.



Dans la fonction Micro-ondes+Gril pour la typologie de cuisson et pour plus de rapidité, le préchauffage n'a pas lieu.



Vous pouvez maintenant modifier :

- la durée de cuisson (appuyez sur le symbole );
- la température de cuisson (appuyez sur la valeur de la température, 170° dans l'exemple sur la figure);
- la puissance des micro-ondes (appuyez sur le symbole .

3. Au terme des modifications souhaitées, appuyez sur le symbole  pour activer la cuisson combinée sélectionnée.

L'appareil commence la phase de préchauffage. L'afficheur indique la fonction choisie, la température pré-sélectionnée, l'heure actuelle et l'avancement de la température souhaitée (préchauffage).



À la fin du préchauffage un signal sonore se déclenche pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés.



4. Après avoir enfourné l'aliment, appuyez sur la manette de commande pour démarrer la cuisson.



Maintenez le symbole de retour enfoncé  pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.



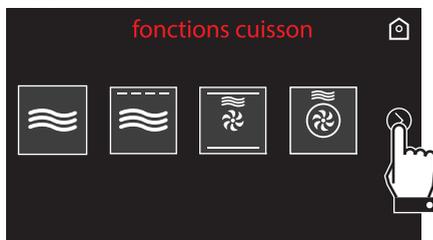
Utilisation

Fonctions traditionnelles

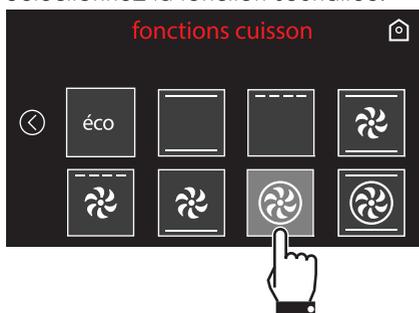
1. Sur la « page d'accueil » sélectionnez l'icône **fonctions cuisson** .



2. Appuyez sur le symbole  pour accéder au menu des fonctions traditionnelles.



3. Sélectionnez la fonction souhaitée.



4. L'appareil commence la phase de préchauffage. L'afficheur indique la fonction choisie, la température pré-sélectionnée, l'heure actuelle et l'avancement du préchauffage jusqu'à la température souhaitée.



5. À la fin du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés dans la cavité de cuisson.



Maintenez le symbole de retour enfoncé  pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

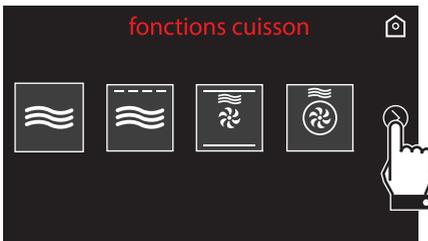


Modification d'une fonction durant la cuisson

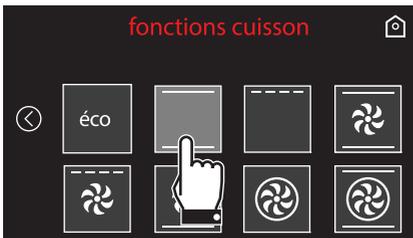
1. Appuyez sur le symbole de la fonction pour la modifier.



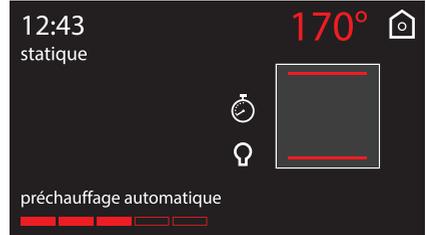
2. Appuyez sur le symbole  pour accéder au menu des fonctions traditionnelles.



3. Appuyez sur le symbole de la nouvelle fonction souhaitée.

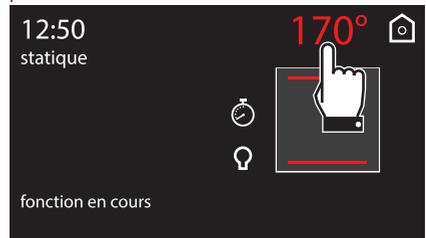


4. L'afficheur indiquera la nouvelle fonction choisie, la température présélectionnée, l'heure actuelle et l'avance de la nouvelle température présélectionnée.

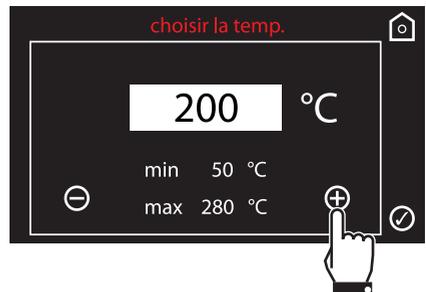


Modification de la température présélectionnée

1. Appuyez sur la valeur de la température pour la modifier.



2. Utilisez les symboles  et  pour sélectionner la valeur de la température souhaitée.





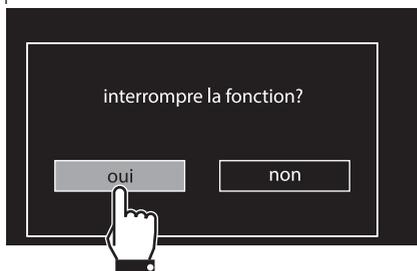
Utilisation

3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



Interruption d'une fonction

Pour interrompre une fonction de cuisson, appuyez sur le symbole de retour  pendant environ 2 secondes. Sélectionnez l'option souhaitée.



Maintenez le symbole de retour  enfoncé pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

Liste des fonctions traditionnelles

Éco
ECO La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire, en mode ÉCO, est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, à faibles consommation d'énergie.

Statique
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéale pour des tourtes, du pain et des aliments à la casserole. Elle est indiquée pour des viandes grasses comme l'oie et le canard.

Gril
La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combinée au tournebroche (si prévu), elle permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les croque-messieurs et les toppings au fromage. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les rôtis de viande.



Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit l'onde de chaleur forte générée par le gril, en permettant de griller de manière parfaite même les tranches de viande épaisses comme les beefsteaks et les côtelettes de porc.



Sole brassée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance de la sole permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Chaleur tournante

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.



Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. Pour obtenir un effet rôti, réglez la température au maximum. Quand l'appareil atteint la température maximale, remettez la température normale. Cette procédure permet de bloquer tous les liquides de la viande à l'intérieur et l'empêche de réduire.



Utilisation

Minuteur pendant fonction



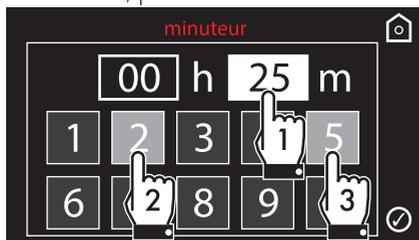
Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

1. Appuyez sur le symbole  pendant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur le mot **minuteur**.



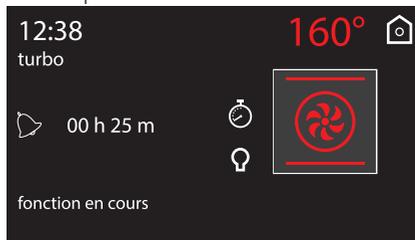
La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 4 heures.

3. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis celle des chiffres 2 et 5).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

5. Le compte à rebours commence.



6. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.



Appuyez sur le symbole  ou  pour désactiver le signal sonore. Pour sélectionner un autre minuteur, appuyez à nouveau sur le symbole .



Cuisson temporisée

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

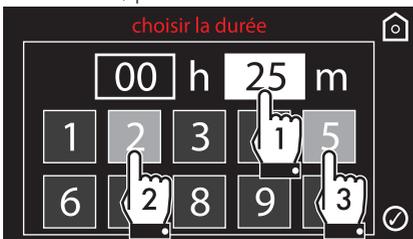
i L'activation d'une cuisson temporisée annule un éventuel minuteur supplémentaire sélectionné précédemment.

1. Appuyez sur le symbole  pendant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur le mot **minuteur**.



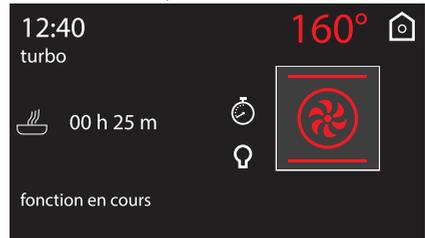
i La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 13 heures.

3. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis celle des chiffres 2 et 5).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

5. La cuisson temporisée commence.



6. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche que l'on peut désactiver en appuyant sur les symboles



 Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez sur le symbole 

et ensuite sur le symbole .

L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.

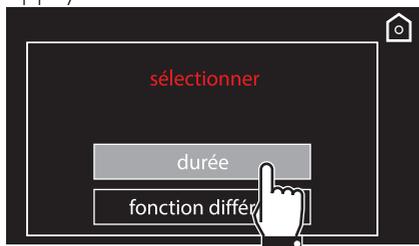


Utilisation

Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson temporisée :

1. Appuyez sur le symbole .
2. Appuyez sur le mot **minuteur**.



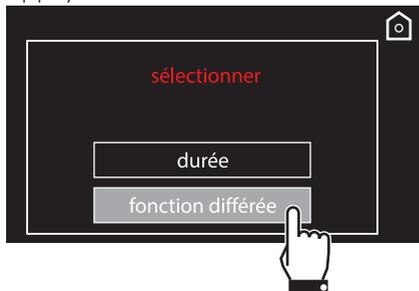
3. Entrez la nouvelle durée souhaitée et appuyez sur le symbole  pour confirmer.

Cuisson différée

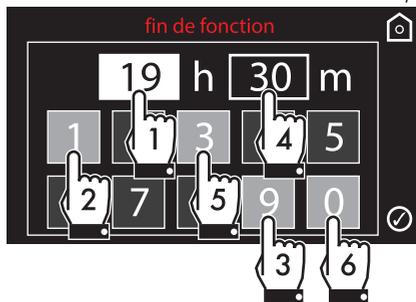
i

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

1. Après avoir sélectionné une durée de cuisson, appuyez sur le symbole .
2. Appuyez sur le mot **fonction différée**.



3. Entrez l'horaire de fin de cuisson souhaité (par exemple 19.30 : touchez en premier la case des heures, ensuite les numéros 1 et 9 : touchez la case des minutes et ensuite les numéros 3 et 0).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
5. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.

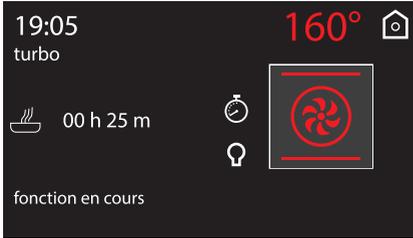


6. Selon les valeurs réglées, l'appareil commencera un préchauffage d'environ 10 minutes...





7. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



8. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche que l'on peut désactiver en appuyant sur les symboles



Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez sur le symbole  et ensuite sur le symbole . L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



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

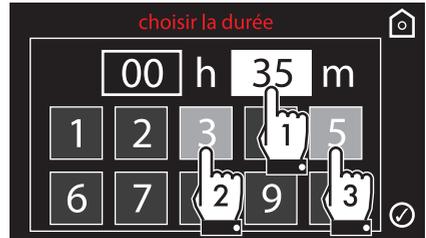
Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



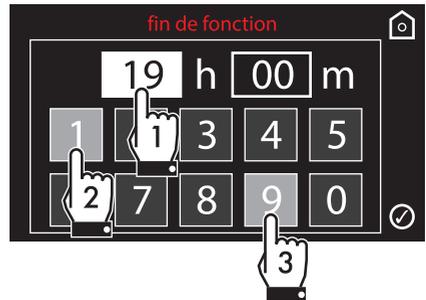
Après avoir modifié la durée de cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson programmée :

1. Appuyez sur le symbole .
2. Entrez la nouvelle durée souhaitée (par exemple 35 minutes) et appuyez sur le symbole  pour confirmer.



3. Appuyez à nouveau sur le symbole .
4. Entrez le nouvel horaire de fin de cuisson souhaité (par exemple 19.00) et appuyez sur le symbole  pour confirmer.





Conseils pour la cuisson traditionnelle

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 cuiller sur le rôti. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez 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.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

Pour économiser l'énergie

- 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.
- Gardez l'appareil toujours propre à l'intérieur.



3.5 Fonctions spéciales

Certaines fonctionnalités sont regroupées dans le menu des fonctions spéciales comme le minuteur four éteint, des fonctions de décongélation ou de nettoyage...

Dans la « page d'accueil » sélectionnez

l'icône **fonctions spéciales**



Liste des fonctions spéciales



Minuteur

Cette fonction actionne une sonnerie à la fin des minutes réglées.



Décongélation au poids

Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction de leur poids et de leur typologie.



Décongélation à temps

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



Levage

Le levage facilité par la chaleur venant du haut permet de faire lever tous types de pâte, garantissant rapidement des résultats parfaits.



Réchauffage micro-ondes

Cette fonction permet de réchauffer des aliments préalablement cuits et conservés au frais ou au réfrigérateur.



Shabat

Cette fonction permet de cuire les aliments en respectant les dispositions lors de la fête du repos dans la religion juive.



Vapor clean

Cette fonction facilite le nettoyage grâce à la vapeur générée par une petite dose d'eau versée sur le fond de la cavité de cuisson. (Voir « Nettoyage et entretien »)



Les fonctions spéciales les plus complexes à utiliser seront illustrées ci-après. Pour la fonction Vapor Clean, voir « 4 Nettoyage et entretien ».



Utilisation

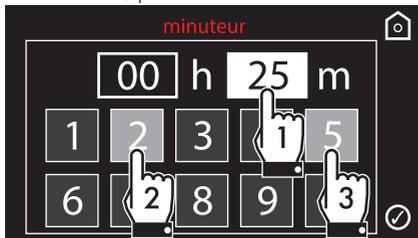
Minuteur

i La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 4 heures.

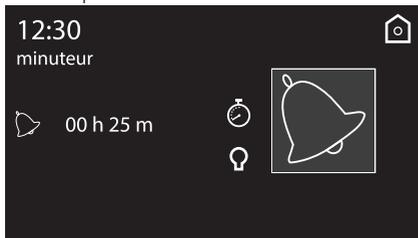
1. Sélectionnez **minuteur** du menu « fonctions spéciales ».



2. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis celle des chiffres 2 et 5).



3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
4. Le compte à rebours commence.

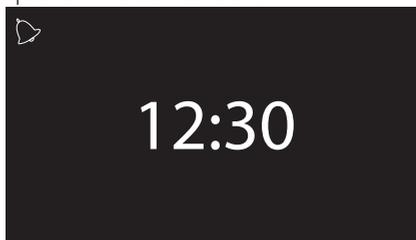


5. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.



Appuyez sur le symbole  ou  pour désactiver le signal sonore. Pour sélectionner un autre minuteur, appuyez à nouveau sur le symbole .

6. Lorsque l'on sort de la page-écran de réglage du minuteur le symbole  sera affiché en haut à gauche pour indiquer que le minuteur est actif.



Pour annuler le minuteur spécial il faut remettre le minuteur à zéro.



Si après avoir réglé un temps du minuteur une fonction est activée, ce temps sera automatiquement reporté comme minuteur de la fonction, à l'exception de certaines fonctions spéciales, programmes automatiques et recettes personnelles.



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



Décongélation au poids

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Sélectionnez **décongélation au poids** du menu « fonctions spéciales ».



3. Sélectionnez la typologie d'aliment à décongeler.



4. Utilisez les symboles **+** et **-** pour régler le poids (en kilogrammes) de l'aliment à décongeler.



5. Appuyez sur le symbole **✓** pour confirmer.

6. Sélectionnez **démarrer** pour commencer la décongélation ou sélectionnez **modifier** pour modifier encore les paramètres sélectionnés.



7. Appuyez sur le symbole **✓** pour démarrer la décongélation au poids.
8. La décongélation au poids commence.



9. Au terme de la fonction, l'afficheur indique « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche que l'on peut désactiver en appuyant sur le symbole **🔔**.





Utilisation

Paramètres présélectionnés :

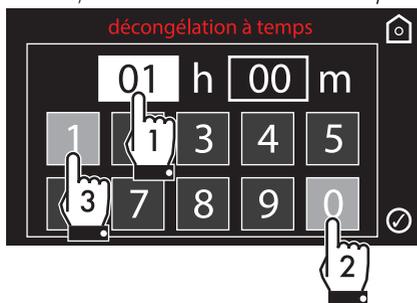
| Type | Poids (kg) | Temps |
|---------|------------|---------|
| Viandes | 0.5 | 01h 45m |
| Poisson | 0.4 | 00h 40m |
| Fruits | 0.3 | 00h 45m |
| Pain | 0.3 | 00h 20m |

Décongélation à temps

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Sélectionnez **décongélation à temps** du menu « fonctions spéciales ».



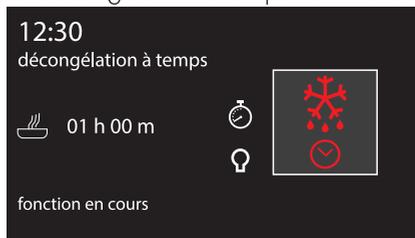
3. Entrez la durée souhaitée (par exemple 1 heure : touchez en premier la case des heures, ensuite les numéros 0 et 1).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

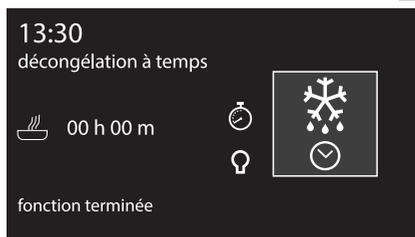
5. Appuyez à nouveau sur le symbole  pour démarrer la décongélation à temps.

6. La décongélation à temps commence.



7. Pendant cette fonction, il est possible de modifier encore la durée de la décongélation (voir « Cuisson temporisée »). Appuyez sur le symbole  pour apporter les modifications souhaitées.

8. Au terme de la fonction, l'afficheur indique « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche que l'on peut désactiver en appuyant sur le symbole .



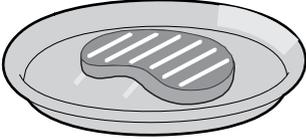
 La durée de la décongélation à temps va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 13 heures.



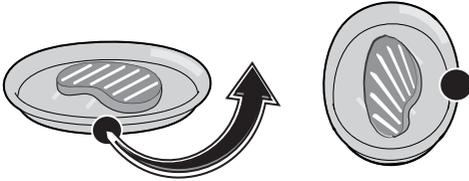
Procédure « Turn »

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

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



2. Quand l'appareil affichera le message « ouvrir la porte et retourner l'aliment » il faut tourner l'aliment.
3. Ouvrez la porte et tournez l'aliment de 90°.



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



7. Fermez la porte et appuyez sur le symbole  pour reprendre la fonction.



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



Utilisation

Levage

i Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

1. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
2. Sélectionnez **levage** du menu « fonctions spéciales ».



3. Appuyez sur le symbole  pour démarrer le levage.
4. L'appareil commence la phase de préchauffage...



5. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



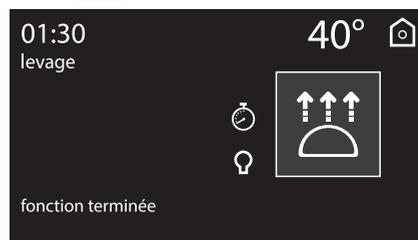
6. Pendant cette fonction il est possible de régler un minuteur pour 4 heures maximum (voir « Fonctions avec micro-ondes »), une durée de levage (voir « Cuisson temporisée ») ou un levage différé (voir « Cuisson différée »).

Appuyez sur le symbole  pour apporter les modifications souhaitées.

i Sauf réglage différent, le levage a une durée maximale de 13 heures.

i Pour un excellent levage la lampe à l'intérieur du four est éteinte, mais vous pouvez l'allumer à tout moment avec le symbole .

À la fin, l'afficheur indique « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche que l'on peut désactiver en appuyant sur le symbole .



 La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température par défaut (40°C).

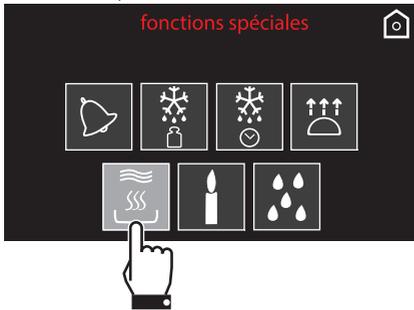


Réchauffage micro-ondes



Cette fonction permet de réchauffer les aliments préalablement cuits et conservés au frais ou au réfrigérateur.

1. Mettez l'aliment à réchauffer à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Sélectionnez **réchauffage mo** du menu « fonctions spéciales ».



3. Appuyez sur le symbole  pour modifier la durée du réchauffage.
4. Appuyez sur le symbole  pour démarrer le réchauffage mo.

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 60-100°C.
- Lumière du four désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Indications sonores désactivées.



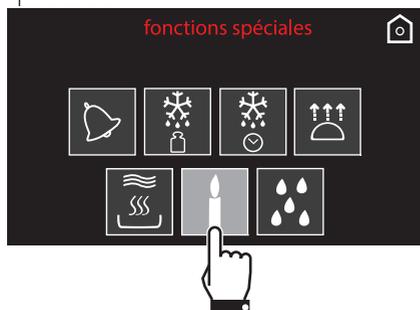
Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

Toute action sera sans effet : seul le symbole de retour  pour revenir au menu principal reste actif.

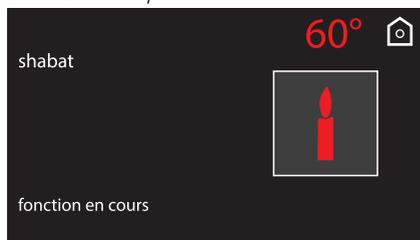


Utilisation

1. Sélectionnez **shabat** du menu « fonctions spéciales ».



2. Appuyez sur le symbole  pour démarrer la fonction shabat ou appuyez sur la valeur de la température présélectionnée pour la modifier (de 60° à 100°).



3. À la fin maintenez le symbole de retour enfoncé  pour revenir au menu principal.

3.6 Programmes

Il est ainsi possible de sélectionner un programme mémorisé pour la cuisson d'aliments. Selon le poids sélectionné l'appareil calculera automatiquement les paramètres optimaux de cuisson.

Dans la « page d'accueil » sélectionnez

l'icône **programmes** .



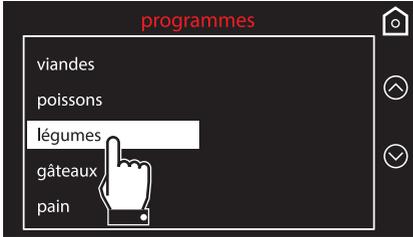
 Avec cette fonction, la cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans le compartiment du four. Introduisez l'aliment et appuyez sur la manette des fonctions pour continuer la cuisson.

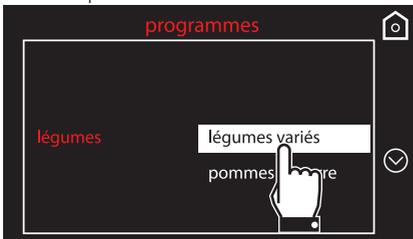


Démarrage d'un programme

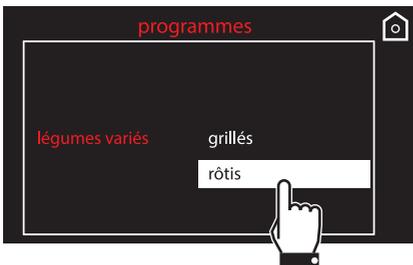
1. Appuyez sur les symboles et jusqu'à sélectionner le type d'aliment souhaité du menu « programmes ».
Ensuite appuyez sur le nom de l'aliment pour confirmer.



2. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner et appuyez sur le nom du sous-aliment pour confirmer.



3. Sélectionnez le type de traitement (si cela est possible selon l'aliment choisi) et appuyez sur le nom du traitement pour confirmer.



4. Appuyez sur le symbole pour modifier le poids de l'aliment.



5. Utilisez les symboles et pour régler le poids (en kilogrammes) de l'aliment.



6. Appuyez sur le symbole pour confirmer.

7. Appuyez à nouveau sur le symbole pour passer à la page-écran suivante.

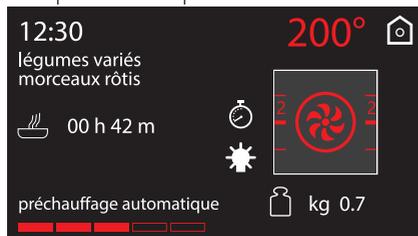
8. Vous pouvez maintenant démarrer le programme sélectionné, modifier les réglages de manière permanente ou programmer une cuisson différée.





Utilisation

9. Si vous choisissez l'option **démarrer**, la cuisson commencera avec les réglages préfixés du programme, l'afficheur indique tous les paramètres sélectionnés.



Le temps indiqué ne prévoit pas de temps de préchauffage.

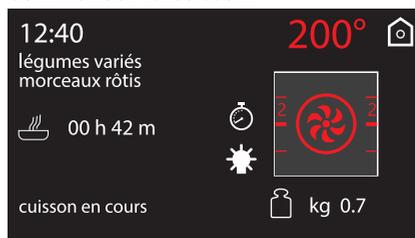


Il est possible de changer à tout moment, même en cours de cuisson, certains paramètres de cuisson préfixés.

10. Un signal sonore et un message spécial indiqueront le moment d'enfourner l'aliment et de lancer la cuisson.



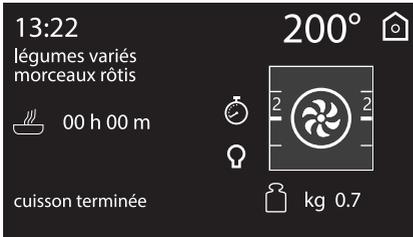
11. Appuyez sur le symbole  pour commencer la cuisson.





Fin d'un programme

1. Au terme du programme l'appareil avertira l'utilisateur par un signal sonore et le symbole  clignotant.



2. Pour effectuer une nouvelle cuisson avec les paramètres déjà fixés appuyez sur le symbole  (appuyez deux fois si le signal sonore est actif). L'appareil reprendra automatiquement la cuisson s'il est encore à la bonne température, dans le cas contraire il reprendra avec la phase de préchauffage.



La cuisson en séquence est utile pour cuisiner plus d'aliments du même type. Par exemple pour la cuisson de plusieurs pizzas successivement.



Il est conseillé de ne pas enfourner l'aliment pendant la phase de préchauffage. Attendez le message spécial.

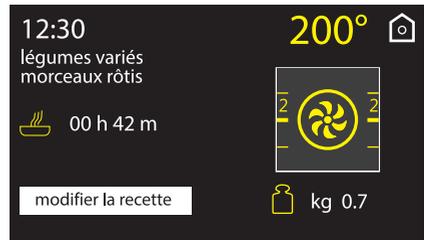
3. Pour sortir et terminer le programme maintenez le symbole de retour  enfoncé.

Modification permanente d'un programme

1. À l'intérieur du programme sélectionné, sélectionnez **modifier** du menu de l'aliment sélectionné.



- Dans la page-écran principale, tous les paramètres modifiables sont soulignés en jaune.



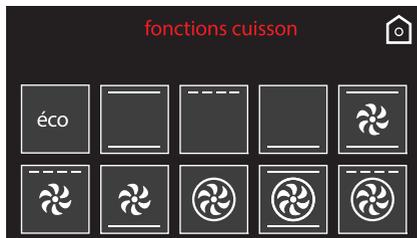
2. Appuyez sur le paramètre que vous voulez modifier :
 - température de cuisson





Utilisation

- fonction cuisson



- durée de cuisson



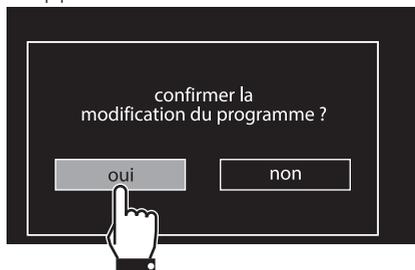
- niveau de la glissière



- poids de l'aliment



3. Apportez les modifications souhaitées.
4. Pour mémoriser le programme, appuyez sur le symbole . Une confirmation des modifications que vous venez d'apporter sera demandée.



i Si les modifications ne sont pas confirmées le programme ne change pas.

5. Si la modification est confirmée, l'afficheur montrera un message de confirmation.





Tableaux des programmes prédéfinis

VIANDES

| Sous-type | Traitement | Poids (Kg) | Fonction | MO (W) | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|----------------------|------------|------------|----------|--------|--------|------------|-----------------|
| Rôti de bœuf | saignant | 1 | | - | 1 | 200 | 50 |
| | rosé | 1 | | - | 1 | 200 | 60 |
| | à point | 1 | | - | 1 | 200 | 90 |
| Carré de porc | frais | 1 | | 300 | 1 | 190 | 60 |
| Agneau | rosé | 1,2 | | 300 | 1 | 190 | 55 |
| | à point | 1,2 | | 300 | 1 | 190 | 60 |
| Veau | frais | 1 | | 300 | 1 | 190 | 70 |
| Ribs de porc | frais | 1 | | - | 3 | 250 | 16 |
| Côtelettes de porc | fraîches | 1 | | - | 3 | 250 | 15 |
| Saucisses de porc | fraîches | 1 | | - | 3 | 250 | 12 |
| Lard de porc tranché | frais | 0,5 | | - | 3 | 250 | 7 |
| Dinde rôtie | fraîche | 1 | | 300 | 2 | 200 | 55 |
| Poulet rôti | frais | 1 | | 300 | 2 | 200 | 50 |
| Lapin rôti | frais | 1 | | 300 | 2 | 190 | 400 |



Utilisation

POISSON

| Sous-type | Traitement | Poids (Kg) | Fonction | MO (W) | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|-----------|------------|------------|----------|--------|--------|------------|-----------------|
| Poisson | frais | 0,5 | | 300 | 1 | 160 | 30 |
| Poisson | congelé | 0,5 | | 300 | 1 | 160 | 40 |
| Bar | frais | 0,5 | | 300 | 1 | 160 | 20 |
| Lotte | fraîche | 0,5 | | 300 | 1 | 160 | 35 |
| Dorade | fraîche | 1 | | 300 | 1 | 160 | 40 |
| Turbot | frais | 0,5 | | 300 | 1 | 160 | 30 |

LÉGUMES

| Sous-type | Traitement | Poids (Kg) | Fonction | MO (W) | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|-------------------------|------------|------------|----------|--------|--------|------------|-----------------|
| Légumes grillés | frais | 0,5 | | - | 3 | 250 | 25 |
| Légumes au four | frais | 1 | | - | 2 | 200 | 45 |
| Pommes de terre au four | fraîches | 1 | | 300 | 2 | 220 | 30 |
| Pommes de terre frites | surgelées | 0,5 | | - | 2 | 220 | 13 |



GÂTEAUX

| Sous-type | Traitement | Poids (Kg) | Fonction | MO (W) | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|-----------------|------------|------------|---|--------|--------|------------|-----------------|
| Savarin | frais | 1 |  | - | 1 | 160 | 60 |
| Biscuits | frais | 0,6 |  | - | 1 | 160 | 18 |
| Muffins | frais | 0,5 |  | - | 1 | 160 | 18 |
| Beignets | frais | 0,5 |  | - | 1 | 180 | 70 |
| Meringues | fraîches | 0,3 |  | - | 1 | 120 | 90 |
| Génoise | fraîche | 1 |  | - | 1 | 160 | 60 |
| Strudel | frais | 0,5 |  | 300 | 1 | 180 | 15 |
| Tarte confiture | fraîche | 0,8 |  | - | 1 | 170 | 40 |
| Pain brioché | frais | 1 |  | - | 1 | 180 | 40 |
| Croissants | frais | 0,6 |  | - | 1 | 160 | 30 |

PAIN

| Sous-type | Traitement | Poids (Kg) | Fonction | MO (W) | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|------------------------|------------|------------|---|--------|--------|------------|-----------------|
| Pain blanc à la levure | frais | 1 |  | - | 1 | 200 | 30 |
| Fougasse | fraîche | 0,5 |  | - | 1 | 190 | 20 |



Utilisation

PIZZA

| Sous-type | Traitement | Poids (Kg) | Fonction | MO (W) | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|------------------|------------|------------|----------|--------|--------|------------|-----------------|
| Pizza en moule | fraîche | 1 | | - | 1 | 250 | 9 |
| Pizza | congelée | 0,3 | | - | 1 | 250 | 8 |
| Pizza sur pierre | fraîche | 0,5 | | - | 1 | 250 | 6 |

PÂTES

| Sous-type | Traitement | Poids (Kg) | Fonction | MO (W) | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|-----------------|------------|------------|----------|--------|--------|------------|-----------------|
| Pâtes au four | fraîches | 2 | | - | 1 | 220 | 40 |
| Lasagnes | fraîches | 2 | | - | 1 | 230 | 35 |
| Lasagnes | congelées | 0,3 | | 500 | 1 | 230 | 9 |
| Paella | fraîche | 0,5 | | - | 1 | 190 | 25 |
| Quiche lorraine | fraîche | 1 | | - | 1 | 200 | 40 |
| Soufflé | frais | 0,5 | | - | 1 | 180 | 25 |

CUISSON BASSE TEMP

| Sous-type | Traitement | Poids (Kg) | Fonction | MO (W) | Niveau | Temp. (°C) | Temps (minutes) |
|----------------|------------|------------|----------|--------|--------|------------|-----------------|
| Veau | frais | 1 | | - | 1 | 90 | 360 |
| Bœuf | soignant | 1 | | - | 1 | 90 | 105 |
| Bœuf | à point | 1 | | - | 1 | 90 | 380 |
| Échine de porc | fraîche | 1 | | - | 1 | 90 | 330 |
| Agneau | frais | 1 | | - | 1 | 90 | 360 |



3.7 Programmes personnels

Grâce à ce menu, vous pouvez entrer un programme personnel avec les paramètres de votre choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Vos propres recettes, une fois mémorisées, seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.

Dans la « page d'accueil » sélectionnez

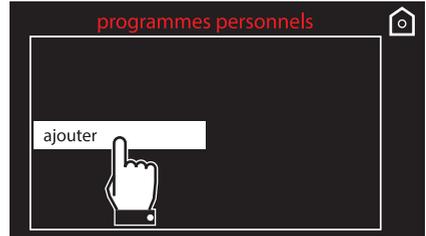
l'icône **programmes personnels** .



Il est possible de mémoriser jusqu'à un maximum de 10 recettes personnelles.

Ajouter une recette

1. Sélectionnez **ajouter** du menu « programmes personnelles ».



Dans la page-écran principale, tous les paramètres modifiables sont soulignés en jaune.



2. Appuyez sur le paramètre que vous voulez modifier :

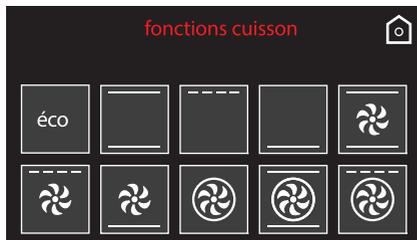
- température de cuisson





Utilisation

- fonction cuisson



- durée de cuisson



- niveau de la glissière



- poids de l'aliment



3. Apportez les modifications souhaitées.
4. Pour mémoriser le programme, appuyez sur le symbole . Il vous sera demandé d'entrer un nom pour la recette que vous venez de créer.



5. Entrez le nom de la recette. Le caractère efface la lettre précédente (dans l'exemple la recette a été mémorisée **recette 1**).

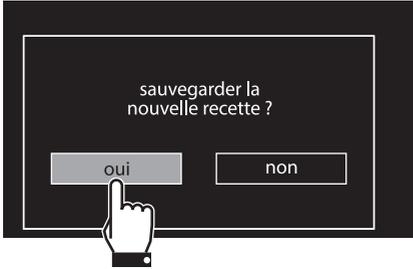
i Le nom de la recette peut avoir au maximum 10 caractères, espaces compris.

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

6. Après avoir entré le nom de la nouvelle recette, appuyez sur le symbole pour confirmer.



7. Une confirmation des modifications que vous venez d'apporter sera demandée. Sélectionnez **oui** si vous voulez mémoriser la recette.



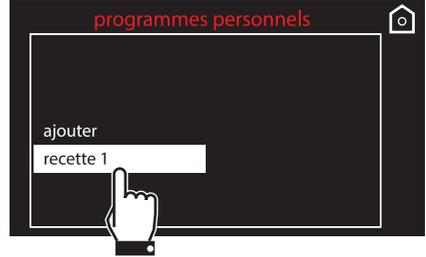
La sélection de **non** entraînera le refus de la sauvegarde.

8. Si la sauvegarde de la recette est confirmée, l'afficheur montrera un message de confirmation.

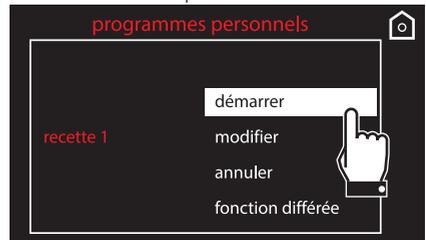


Démarrage d'une recette personnelle

1. Sélectionnez une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « programmes personnels » (dans l'exemple la recette a été mémorisée **recette 1**).



2. Sélectionnez l'option **démarrer**.



3. La cuisson partira avec les paramètres préalablement réglés pour la recette.

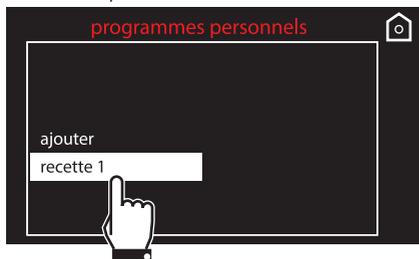


Pendant la cuisson il est toujours possible de modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.

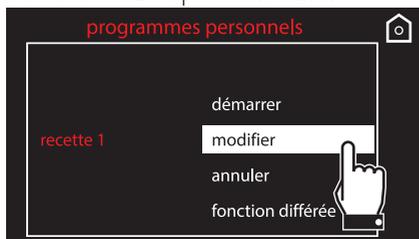


Modification d'une recette personnelle

1. Sélectionnez une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « programmes personnelles » (dans l'exemple la recette a été mémorisée **recette 1**).



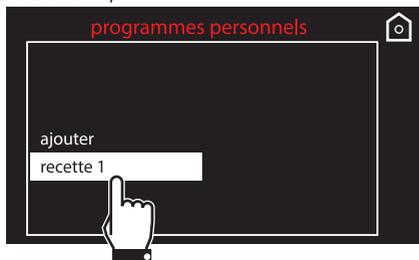
2. Sélectionnez l'option **modifier**.



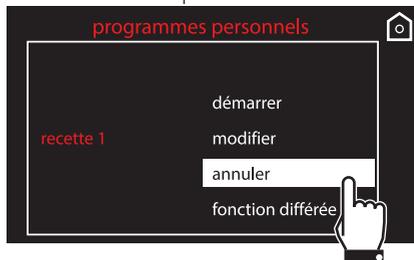
3. Répétez les mêmes étapes en partant du point 2 du chapitre « Ajouter une recette ».

Annulation d'une recette personnelle

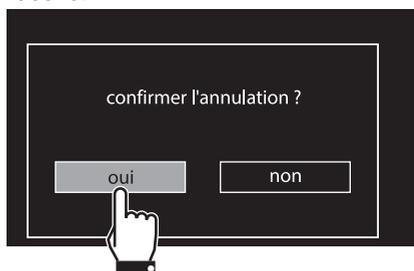
1. Sélectionnez une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « programmes personnelles » (dans l'exemple la recette a été mémorisée **recette 1**).



2. Sélectionnez l'option **annuler**.



3. Confirmez l'annulation. Sélectionnez **oui** si vous voulez éliminer définitivement la recette.



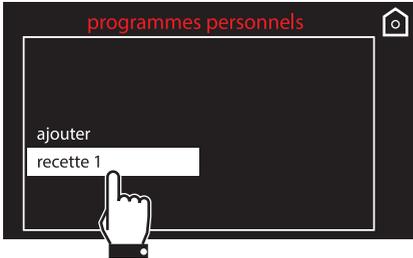
4. Si l'annulation est confirmée, l'afficheur montrera un message de confirmation.



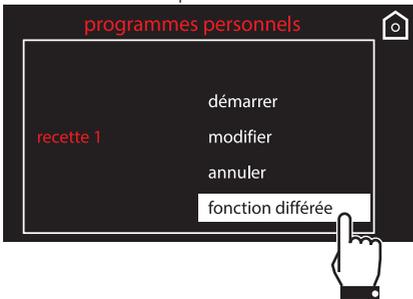


Cuisson différée

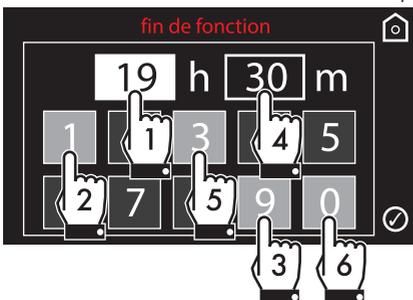
1. Sélectionnez une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « programmes personnelles » (dans l'exemple la recette a été mémorisée **recette 1**).



2. Sélectionnez l'option **fonction différée**.



3. Entrez l'horaire de fin de cuisson souhaité (par exemple 19.30 : touchez en premier la case des heures, ensuite les numéros 1 et 9 : touchez la case des minutes et ensuite les numéros 3 et 0).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
5. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.



FR

3.8 Réglages

Ce menu permet de configurer le produit. Dans la « page d'accueil » sélectionnez

l'icône **réglages**



i

En cas de coupure temporaire de courant, tous les réglages personnalisés restent actifs.

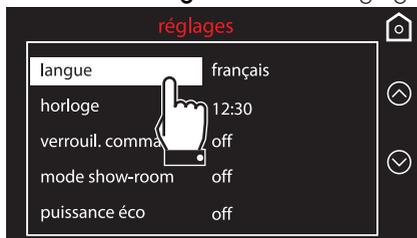


Utilisation

Langue

i Ce menu permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles disponibles.

1. Sélectionnez **langue** du menu « réglages ».



2. Appuyez sur les symboles  et  jusqu'à sélectionner la langue souhaitée.



3. Confirmez la langue sélectionnée.

Horloge

i Ce menu permet de modifier l'heure affichée.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **horloge** du menu « réglages ».



2. Saisissez l'heure actuelle.



3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



Verrouillage des commandes

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

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **verrouillage des commandes** du menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du verrouillage des commandes sélectionnez **oui**.



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

 Pour désactiver temporairement le verrouillage au cours d'une cuisson, maintenez le symbole enfoncé  pendant 3 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.

Mode show-room (seulement pour les exposants)

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

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **mode show-room** du menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du mode show-room sélectionnez **oui**.



i Si le mode est actif l'afficheur montrera le message « mode show-room ».

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



Utilisation

Puissance éco

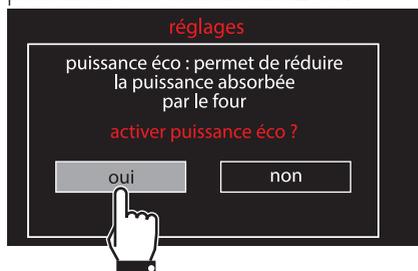
i Ce mode permet à l'appareil de limiter la puissance utilisée. Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

Si ce mode est activé l'afficheur montrera le symbole  à côté de la fonction.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **puissance éco** du menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du mode puissance éco sélectionnez **oui**.



Quand le mode puissance éco est actif, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent être plus longs.

Son

i À chaque pression des symboles sur l'afficheur l'appareil émet un son. Ce réglage permet de le désactiver.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **son** du menu « réglages ».



2. Pour désactiver le son associé à la pression des symboles sur l'afficheur sélectionnez **non**.

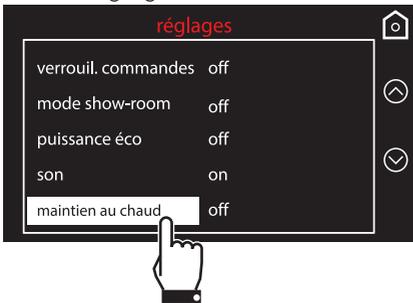




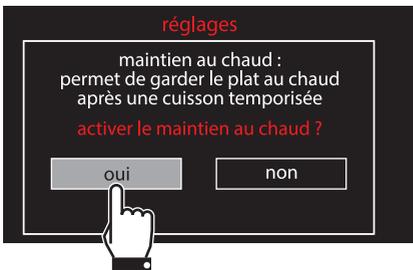
Maintien au chaud

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

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **maintien au chaud** du menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du maintien au chaud sélectionnez **oui**.



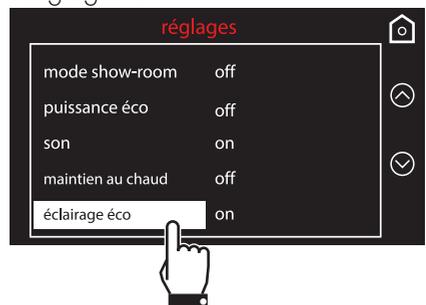
i Le maintien au chaud s'active immédiatement à la fin de la cuisson, signalé par une série de signaux sonores (voir cuisson ou fonction terminée). Au bout de quelques minutes, la page-écran ci-dessous apparaît sur l'afficheur.



Éclairage éco

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

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **éclairage éco** du menu « réglages ».





Utilisation

2. Pour confirmer l'activation du mode éclairage éco sélectionnez **oui**.



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



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



La fonction éclairage éco est réglée en usine sur « on ».

Horloge numérique

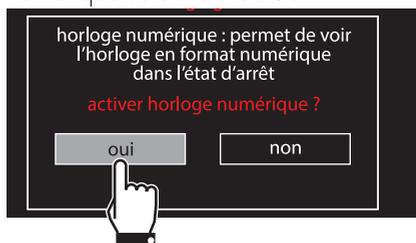


Elle permet d'afficher l'heure en format numérique.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **horloge numérique** du menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique sélectionnez **oui**.



Quand aucune fonction de l'appareil n'est active, l'afficheur montre l'heure en format numérique.



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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



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

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



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

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



Utilisation impropre
Risque d'explosion/brûlure

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



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

4.2 Nettoyage des surfaces

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

4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

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

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



Nettoyage et entretien

4.4 Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

4.5 Séchage

La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de la 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.

4.6 Nettoyage des vitres de la porte

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



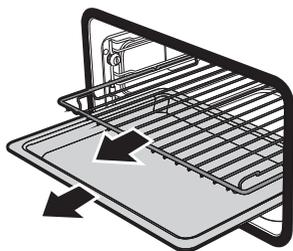
On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

4.7 Nettoyage de l'intérieur du four

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

Extrairez 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.

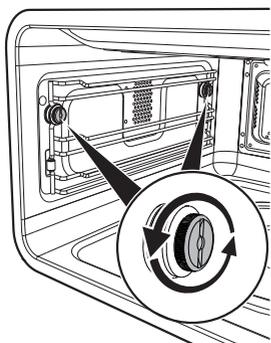


Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

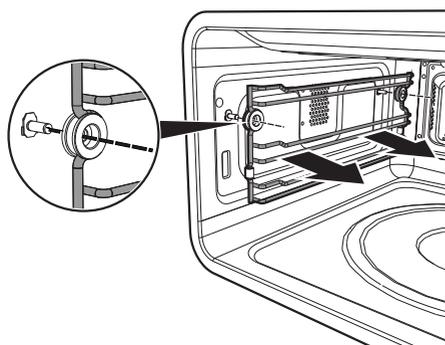
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les deux axes de fixation du support.



2. Tirez le support vers l'intérieur.

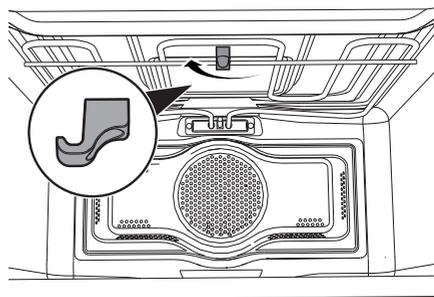


3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les glissières de support. Faites très attention aux douilles d'espacement à insérer à l'intérieur du façonnage du support.

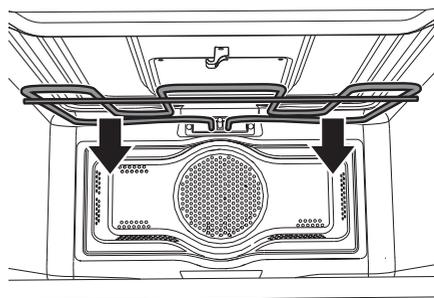
Nettoyage de la partie supérieure

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.



Nettoyage et entretien

4.8 Vapor Clean

i 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.

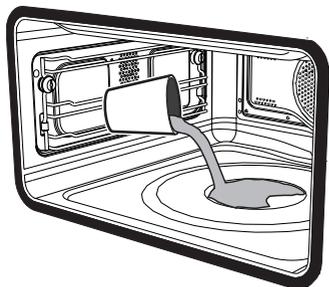
! Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- 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.

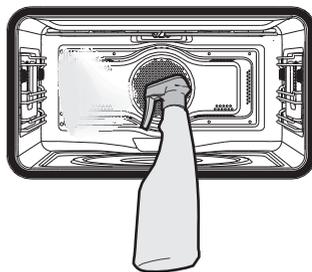
Opérations préliminaires

Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Versez environ 40cc 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.



- Fermez la porte.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

Réglage de Vapor Clean



Si la température interne est plus élevée que celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor Clean, le cycle est interrompu immédiatement et l'afficheur montre le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.



1. Sélectionnez la fonction **Vapor Clean** du menu « fonctions spéciales ».



2. L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.



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

3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer. Le cycle de nettoyage assisté commence.



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



5. Un signal sonore est émis à la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean.





Nettoyage et entretien

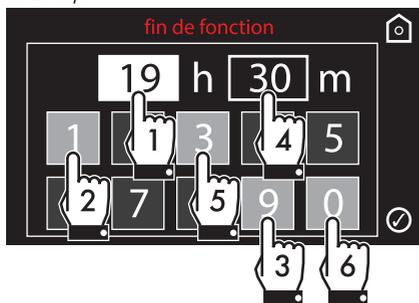
Réglage de Vapor Clean programmé

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

1. Après avoir sélectionné la fonction spéciale Vapor Clean, appuyez sur le symbole  :



2. Entrez l'heure de fin de fonction Vapor Clean souhaitée (par exemple 19.30 : touchez en premier la case des heures, ensuite les numéros 1 et 9 : touchez la case des minutes et ensuite les numéros 3 et 0).



3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
4. L'appareil reste en attente d'arriver à l'heure de départ fixée pour démarrer le cycle de nettoyage.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

1. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
2. Éliminez les incrustations plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
3. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
4. 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 « Mode show-room (seulement pour les exposants) »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage commandes » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Verrouillage des commandes »).

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 « Puissance éco »).

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

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



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



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



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

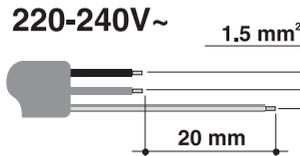
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

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

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



Branchement fixe

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

Le dispositif d'interruption omnipolaire doit se trouver dans une position facilement accessible à proximité de l'appareil, selon les règles de branchement.

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

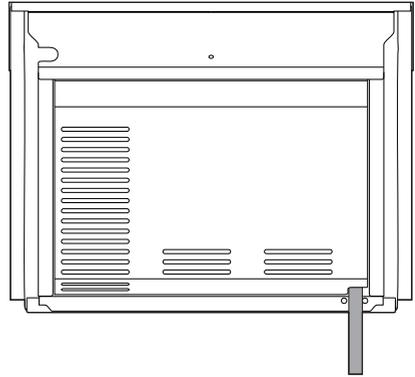
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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 ou dans une armoire.

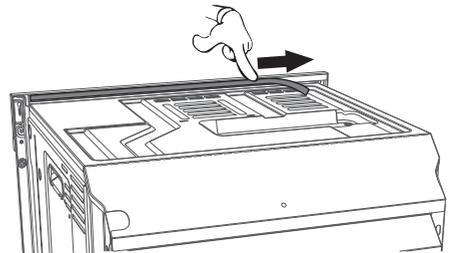
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint de façade

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

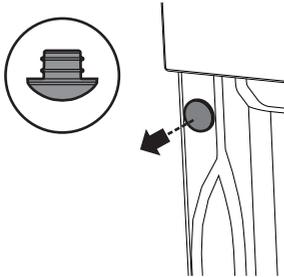




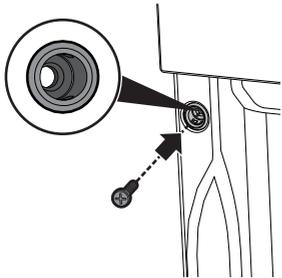
Installation

Douilles de fixation

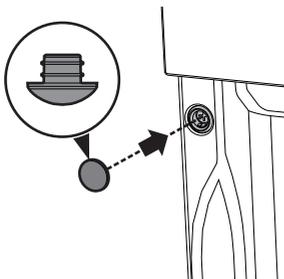
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.



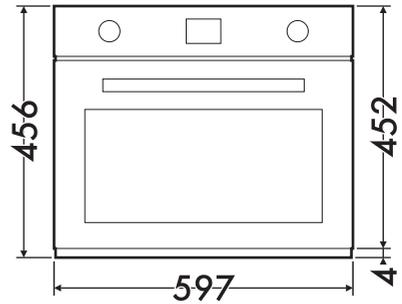
Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



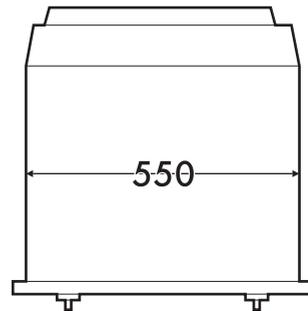
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



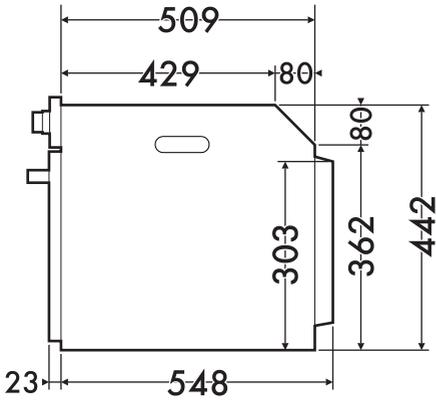
(vue frontale)



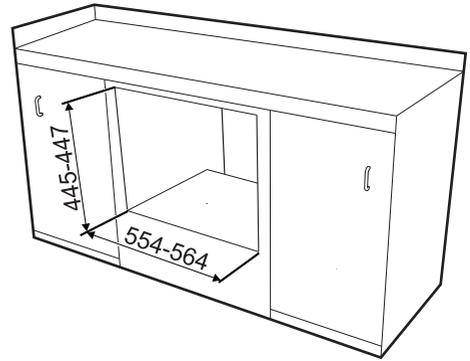
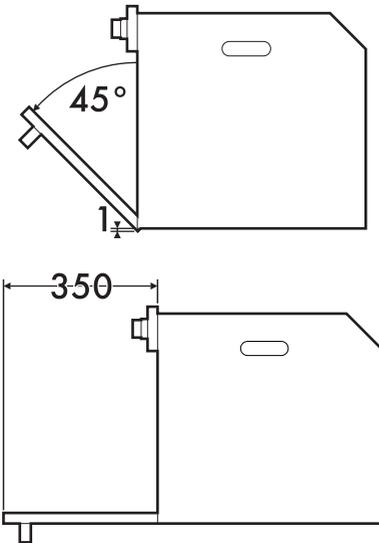
(vue de dessus)



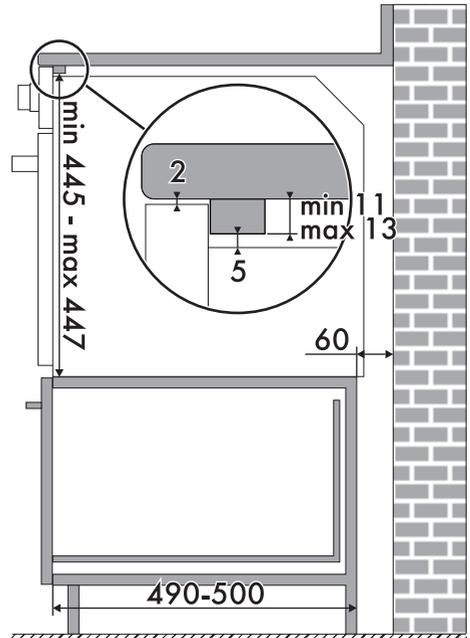
Encastrement sous les plans de travail (mm)



(vue de côté)



FR

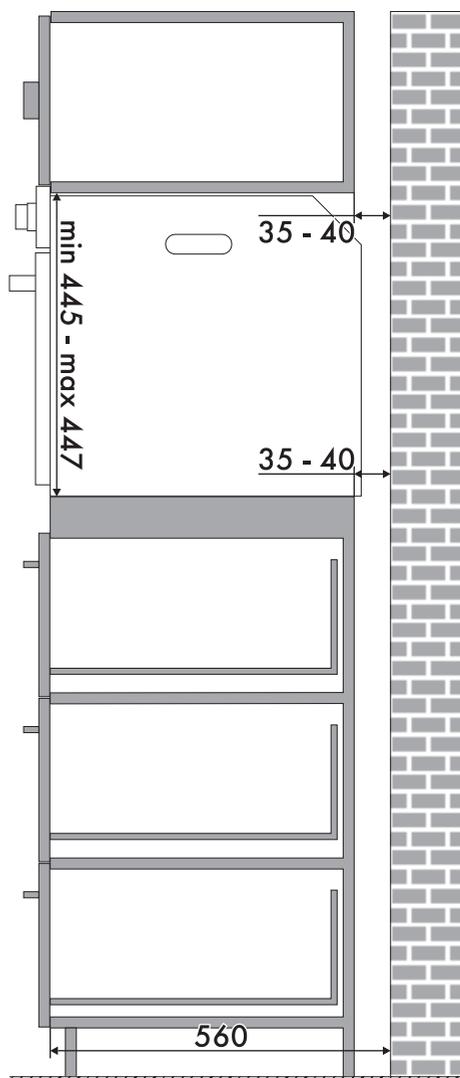
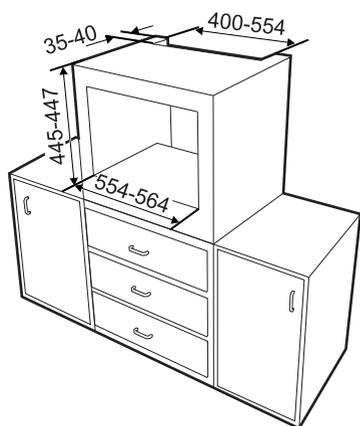


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Installation

Encastrement en colonne (mm)



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