



FR GUIDE D'UTILISATION
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
IT MANUALE D'USO
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four
Ovn
Backofen
Oven
Horno
Forno
Oven
Forno

 smeg

Cher client,

Vous venez d'acquérir un four SMEG, et nous tenons à vous remercier.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils, dont la qualité, le design et les innovations technologiques rendent les produits d'exception et de révéler notre savoir-faire unique.

Avec des lignes épurées et une esthétique moderne, votre nouveau four SMEG s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement la maîtrise technologique, les performances et l'esthétique de cuisine de luxe.

Dans la gamme des produits SMEG, vous trouverez un large choix de plaques vitrocéramiques, hotte, lave-vaisselle, machines à laver, réfrigérateurs et fours à micro-ondes, qui peuvent toutes être intégrés et coordonnés avec votre nouveau SMEG four.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	09
• Accessoires _____	10
• Présentation du programmateur _____	11
• Présentation des touches de sélections _____	11
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure _____	12
• Cuisson micro-ondes _____	13
• Décongélation automatique au micro-ondes _____	14
• Tableau de décongélation _____	15
• Cuisson combinée _____	16
• Cuisson traditionnelle _____	17
• Cuisson programmée _____	18
• Cuisson différée _____	19
• Personnalisation des températures et puissances de cuisson	
◦ Cuisson traditionnelle _____	20
◦ Cuisson micro-ondes _____	20
◦ Cuisson combinée _____	21
• Utilisation de la fonction minuterie _____	22
• Verrouillage des commandes (sécurité enfants) _____	22
• Mode veille de l'afficheur _____	23
5 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	24
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	26
7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	27
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	28



Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...)

- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant ; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'inflammation.

- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de décongélation.

Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4cm) sans le couvercle. Toutefois le temps de réchauffage sera légèrement plus long. Dans ce cas, veuillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre de la sole et qu'en aucun cas elle ne soit à moins d'1 cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Pour les enfants, il est impératif :

- de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.

- de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.

- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas ; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.

- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des oeufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater même après la fin de la cuisson et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irrémédiable de votre four.

- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent-elles être prises lors de la manipulation du récipient.

- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

- Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Attention

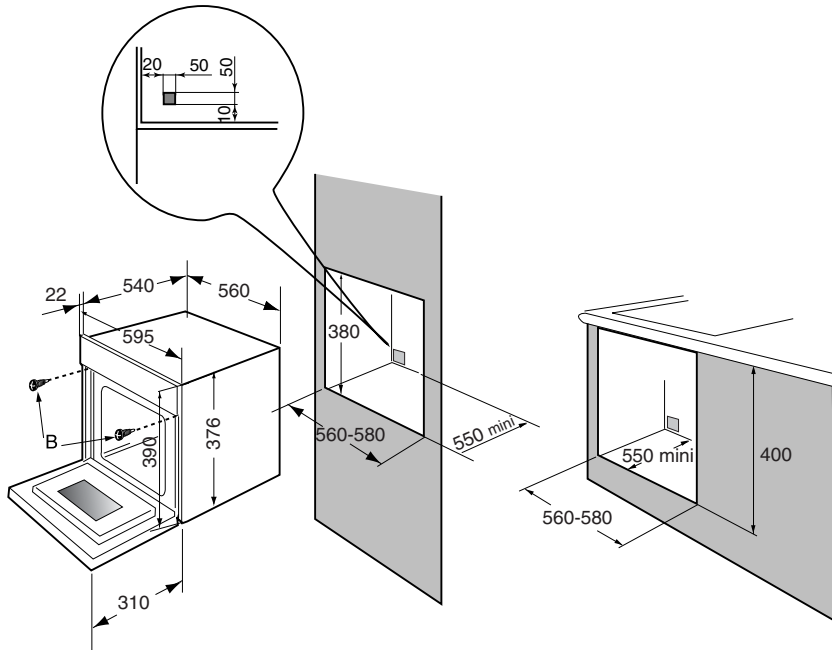
L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le

meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

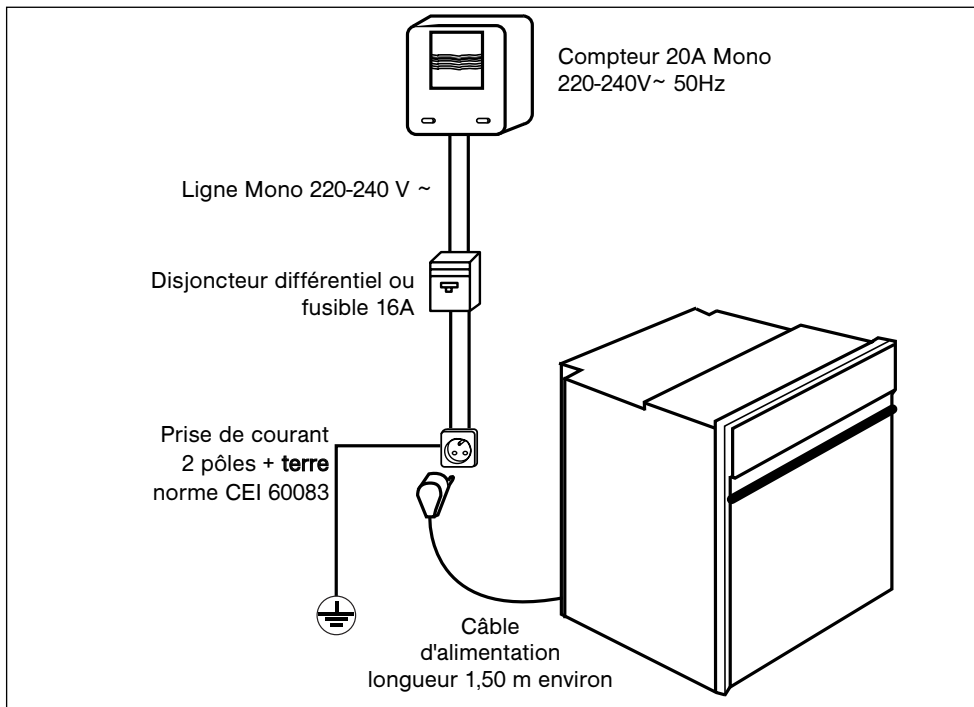
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de \varnothing 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:


- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé par par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph

+ 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.



Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.

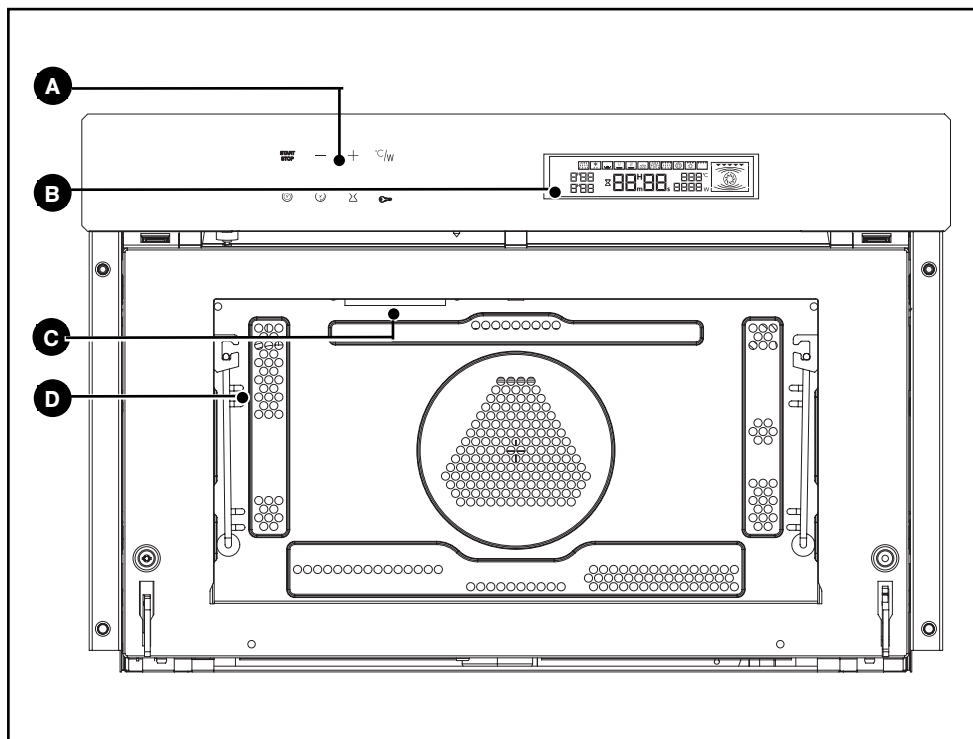
**Attention**

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

- **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**



A Barette de commandes

C Lampe

B Programmateur

D Gradins fil

- **Accessoires**

Votre appareil est équipé d'une grille plate et d'un plat en verre.

• ACCESSOIRES

• La grille (fig.1) :

Elle permet de toaster, dorer ou griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

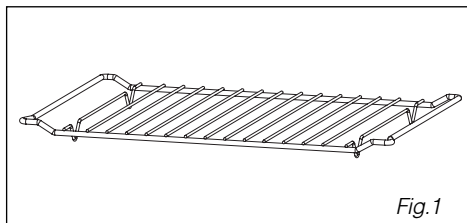


Fig.1

• La lèchefrite en verre (fig.2) :

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.

Remarque :

Prenez soin de bien centrer la lèchefrite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.

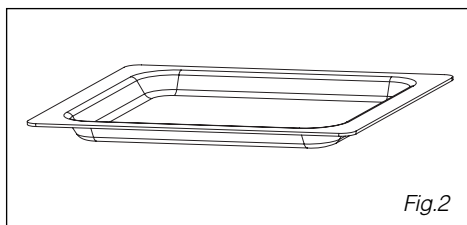


Fig.2

• La grille + la lèchefrite en verre (fig.3) :

Pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite.

Remarque :

Afin de préserver la propreté de votre four pour toutes les fonctions de cuisson, vous pouvez poser votre plat en verre sur la sole de votre four.

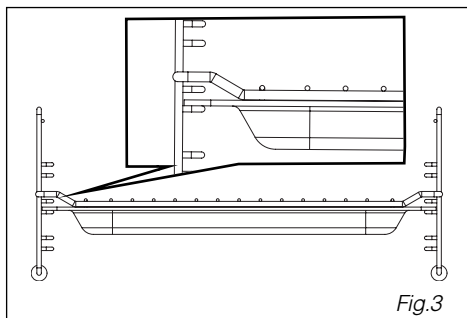
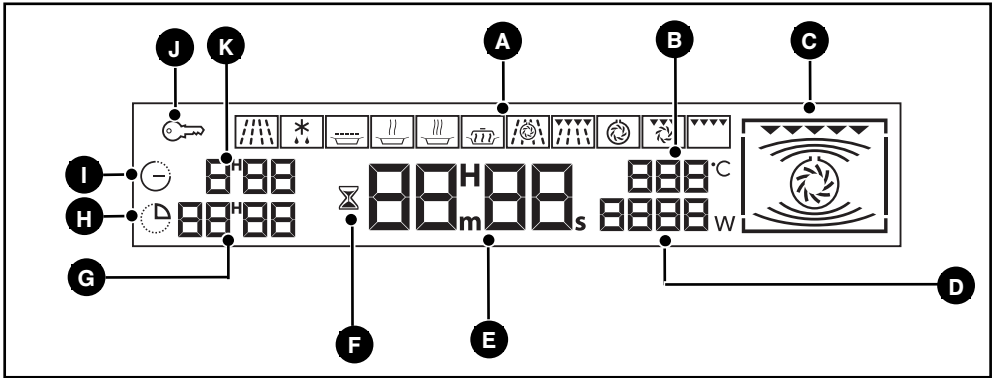


Fig.3

Attention :

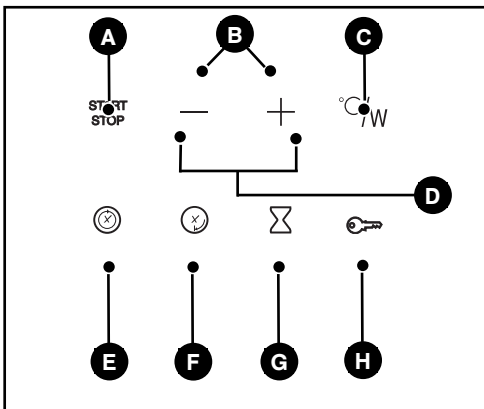
Après une cuisson, ne pas prendre à main nue la casserolerie.

• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



- A** Affichage des modes de cuisson
- B** Affichage de la température du four
- C** Indicateur du mode de cuisson choisi
- D** Indicateur de montée en température
- E** Affichage de l'horloge ou de la minuterie
- F** Indicateur de minuterie
- G** Affichage fin de cuisson
- H** Indicateur fin de cuisson
- I** Indicateur durée de cuisson
- J** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- K** Affichage durée de cuisson

• **PRESENTATION DES TOUCHES DE SELECTIONS**



- A** Start / Stop
- B** Sélection des modes de cuisson
- C** Température de cuisson et puissance micro-ondes
- D** Touches de réglages
- E** Durée de cuisson
- F** Fin de cuisson
- G** Minuterie
- H** Verrouillage

• Comment régler l'heure

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00 (fig.1)

Régalez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12H30.

Appuyez sur la touche **START** pour valider.

L'affichage ne clignote plus (fig.2).

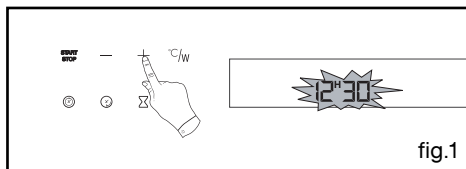


fig.1

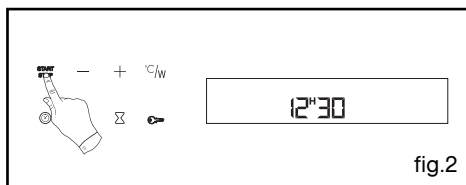



fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.

Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).

Appuyez sur la touche **START** pour valider.

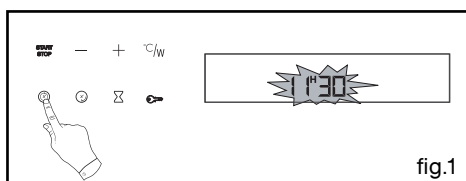


fig.1

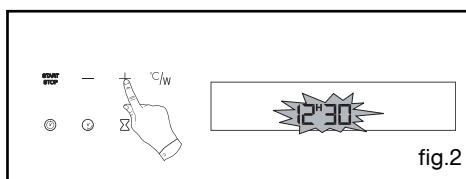


fig.2

• Cuisson micro-ondes

VOTRE FOUR POSSEDE 6 FONCTIONS DE CUISSON MICRO-ONDES



Attention

Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four à vide dans tous ces modes.

Appuyez 1 fois sur la touche START pour

sélectionner la fonction  (fig.1).

Appuyez une seconde fois sur la touche START pour accéder au réglage du temps de cuisson (fig.2):

- 0:00 clignote.

- Ajustez en appuyant sur les touches + ou - .

Exemple : 30 secondes

Réglage de la puissance :

- Appuyez sur la touche $\frac{C}{W}$, "1000 w" clignote (fig.3).

- Ajustez en appuyant sur les touches + ou - .

Exemple : 800W.

- Assurez vous que votre porte est bien fermée.

Validez votre choix en appuyant sur la touche START.

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.


Si nécessaire, arrêtez la cuisson en appuyant sur START/STOP pendant 1 seconde.

OUVERTURE DE PORTE EN COURS DE CUISSON

Lorsque vous ouvrez votre porte en cours de cuisson, le four suspend le fonctionnement en cours.

Lorsque vous refermez la porte du four, la cuisson redémarre par un appui sur START/STOP.

Remarque :

La fonction  n'a pas besoin de réglage de puissance.

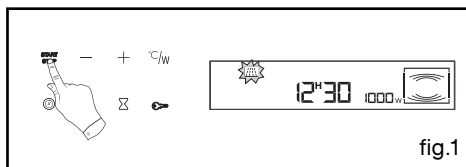


fig.1

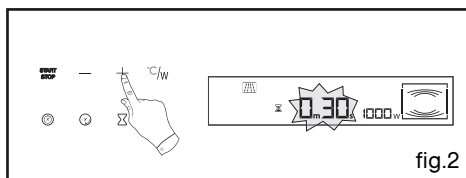


fig.2

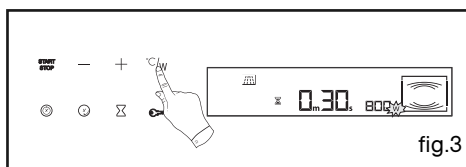


fig.3

• DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE AU MICRO-ONDES

Avec votre nouveau micro-ondes, fini les heures d'attente pour décongeler votre aliment ! Le micro-ondes est le meilleur allié du congélateur, permettant une décongélation jusqu'à dix fois plus rapide qu'à température ambiante.

**Conseil :**

Le temps de décongélation varie selon le type d'appareils. Il dépend aussi de la forme, la taille, la température initiale, la qualité de l'aliment.

Prendre soin de retirer le lien métallique du sachet de décongélation lorsque vous décongelez les aliments directement dans leur sachet.

Lorsqu'il y a des cristaux de glace sur l'aliment, les retirer au préalable à l'aide d'un couteau, sinon la glace ferait écran et retarderait ainsi le processus de décongélation.

Décongeler viandes et poissons sur une soucoupe renversée dans une autre assiette, de façon à laisser écouler le jus qui, en contact avec l'aliment, provoquerait un début de cuisson.

Afin d'obtenir une décongélation homogène, dès que possible, séparer les escalopes de volaille ou les filets de poisson, et détacher les morceaux de viande.

Retourner ou remuer les aliments à mi-décongélation.

Laisser reposer les aliments après les avoir décongelés. En règle générale : temps de repos = temps de décongélation.

Ne jamais recongeler un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Décongélation pains et pâtes	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	pain baguette pain boule pâte feuilletée ou brisée	100g 200g 400g 300g	45 s à 55 s 1 à 1 min 30 s 2 min à 2 min 30 s 1 min	
Décongélation crustacés	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	coquilles St Jacques (noix) crevettes décortiquées crevettes roses entières gambas (10) langoustines	500g 100g 200g 500g 1000g	5 min 1 min 30 s à 2 min 5 à 7 min 11 à 13 min 10 à 11 min	
Décongélation poissons	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	filets de cabillaud ou d'églefin merlans, colinots soles, carrelets (2) tranches de colin lieu, saumon truites (3)	400g 500g 300g 1 unité 4 unités 540g	3 à 4 min 3 à 4 min 2 min à 2 min 30 s 1 min 30 s à 2 min 4 à 5 min 4 à 5 min	
Décongélation viandes	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	coquelets, pigeon escalope de poulet (2) cuisses de poulet (4) poulet entier côtes de veau rôti de boeuf steaks hachés (4) viandes en morceaux	500g à 600g 200g 1000g 1000g 600g 1000g 360g 600g	5 à 7 min 3 à 4 min 7 à 9 min..... 11 à 13 min 5 min 10 min 3 à 4 min 6 à 7 min	
Décongélation fruits	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	fraises framboises, griottes groseilles, myrtilles, cassis	250g 250g 250g	2 à 3 min 2 à 3 min 2 min 3 s à 4 min	


• Cuisson combinée

VOTRE FOUR POSSEDE 2 FONCTIONS COMBINANT LA CUISSON TRADITIONNELLE ET LA CUISSON MICRO-ONDES



Attention

Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four à vide dans ces 2 modes.

Appuyez 1 fois sur la touche START pour sélectionner la fonction  (fig.1).

Réglage du temps:

- Appuyez une seconde fois sur la touche START pour accéder au réglage du temps de cuisson (fig.2):
 - 0:00 clignote.
 - Ajustez en appuyant sur les touches + ou - .
- Exemple : 30 secondes.

Réglage de la puissance :

- Appuyez sur la touche $\frac{C}{W}$, "300 W" s'affiche c'est la température maximum (fig.3).
 - Ajustez en appuyant sur la touche - .
- Exemple : 100 W.
- Assurez vous que votre porte est bien fermée.

Validez votre choix en appuyant sur la touche START.

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

Vous pouvez à tout moment en cours de cuisson réajuster les paramètres temps de cuisson, puissance, température de cuisson.

Si nécessaire, arrêtez la cuisson en appuyant sur START/STOP pendant 1 seconde.

OUVERTURE DE PORTE EN COURS DE CUISSON

Lorsque vous ouvrez votre porte en cours de cuisson, le four suspend le fonctionnement en cours.

Lorsque vous refermez la porte du four, la cuisson redémarre par un appui sur START/STOP.

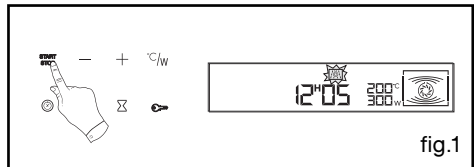


fig.1

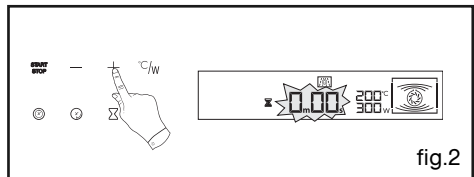


fig.2

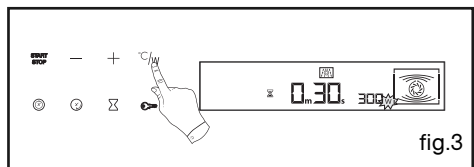


fig.3


• Cuisson en mode traditionnel

FONCTIONS :

Dans ce mode de cuisson les résistances constituent la seule source d'énergie.



Choisissez le mode de cuisson:

Appuyez 1 fois sur la touche START pour sélectionnez la fonction  (fig.1).

Un appui continu sur la touche START vous permettra de faire défiler les fonctions de cuisson.

La température s'affiche:

Exemple: 200°C.

Appuyez sur la touche START pour démarrer la cuisson.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée. Il vous est cependant possible d'ajuster la température:

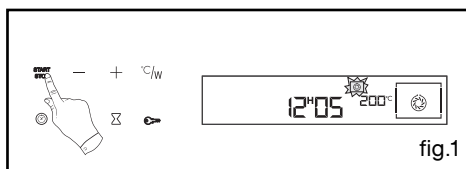



fig.1

Modification de la température :

- Appuyez sur la touche  (fig.2).

Le symbole °C clignote.

- Ajustez en appuyant sur les touches + ou - .

Validez votre choix en appuyant sur la touche START.

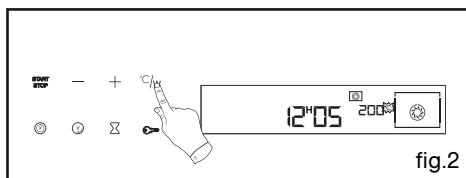


fig.2

Durant votre cuisson la valeur de la température choisie clignote : une fois atteinte, l'affichage devient fixe et votre four émet un bip sonore de 3 secondes.

Si nécessaire, arrêtez la cuisson en appuyant sur START/STOP pendant 1 seconde.

Cas particulier :

Gril à puissance variable :

- Puissance proposée : turbo gril- = 66%

- Réglage de - 1 - = 50% à - 4 - = 100%

- Arrêtez la cuisson en appuyant sur la touche START/STOP pendant 1 seconde.


Il n'est pas nécessaire de définir une durée de cuisson pour le mode traditionnel.

• CUISSON PROGRAMMEE

• Cuisson immédiate avec durée de cuisson choisie

Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.




Exemple : position chaleur tournante  température 200°C puis validez sur la touche START (fig.1).


- Appuyez sur le bouton "durée de cuisson" 

La durée de cuisson clignote à 0:00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

- Appuyez sur les touches + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson (fig.3).

L'enregistrement de la durée ajustée est automatique au bout de quelques secondes ou peut être confirmé en appuyant de nouveau sur la touche . A ce moment là, l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Après ces actions, le four chauffe. En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche START/STOP pendant 1 seconde. Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche . Pour annuler votre programmation, appuyez sur la touche START/STOP.

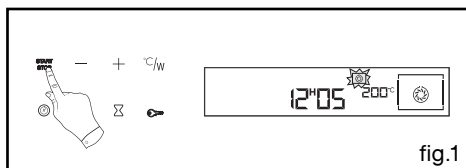


fig.1

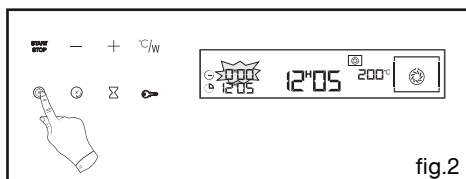


fig.2

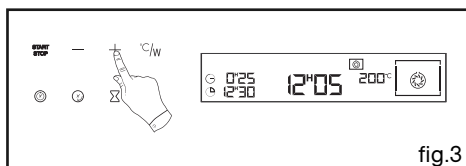


fig.3


• CUISSON DIFFEREE

• Cuisson différée avec heure de fin choisie

Cette fonction n'est possible que pour les fonctions suivantes:



- Procédez comme une cuisson programmée puis, après la durée de cuisson,

- Appuyez sur la touche "Fin de cuisson" , l'heure de fin de cuisson s'affiche et clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.


Exemple : Il est 12h05 (fig.1).

Vous avez programmé une durée de cuisson de 25 min.

L'heure de fin de cuisson affichée est 12h30.

- Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches + ou -.


Exemple : Fin de cuisson 14h00 (fig.2).

-Validez avec la touche "Fin de cuisson" .

Une fois l'heure de fin de cuisson différée programmée l'heure réapparaît dans l'afficheur. Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h.

Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise pendant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche START/STOP pendant une seconde.

Conseil :

Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche . Pour annuler si vous le souhaitez votre programmation, appuyez sur la touche START/STOP.

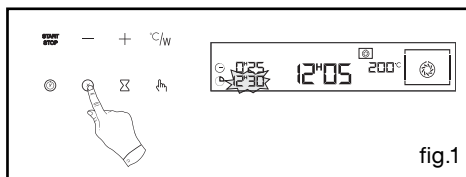


fig.1

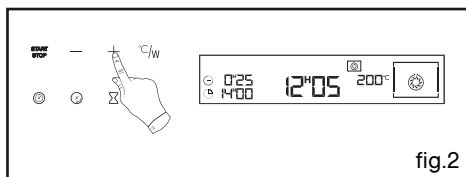


fig.2

• PERSONNALISATION DES TEMPERATURES ET PUISSANCES DE CUISSON

• Cuisson traditionnelle

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre **température** pour les cuissons traditionnelles:



- Appuyez sur la touche $\frac{C}{W}$ (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de température clignotent (fig.1).

- Ajustez par les touches + ou - la consigne de température que vous désirez enregistrer (fig.2).

- Validez par un appui sur la touche $\frac{C}{W}$ (fig.3). Lors de vos prochaines cuissons, la température que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation de votre température de cuisson est renouvelable autant de fois que vous le désirez.

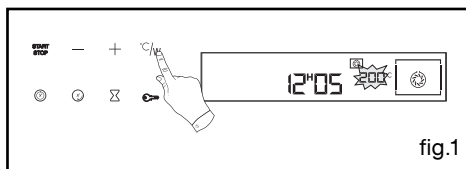


fig.1

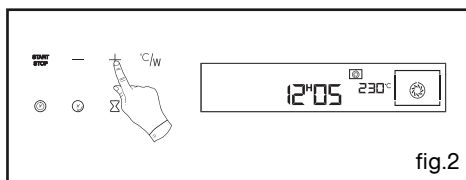


fig.2

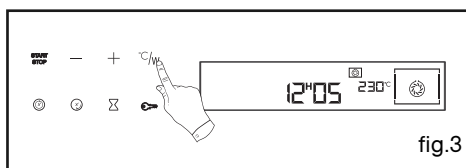


fig.3

• Cuisson micro-ondes

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre **puissance** pour les cuissons micro-ondes:



- Appuyez sur la touche $\frac{C}{W}$ (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de puissance clignotent (fig.1).

- Ajustez par les touches + ou - la consigne de puissance que vous désirez enregistrer (fig.2).

- Validez par un appui sur la touche $\frac{C}{W}$ (fig.3).

Lors de vos prochaines cuissons, la puissance que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation de votre température de cuisson est renouvelable autant de fois que vous le désirez.

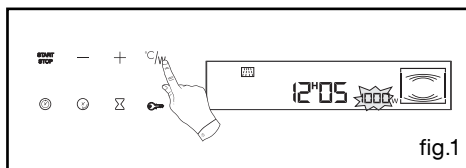


fig.1

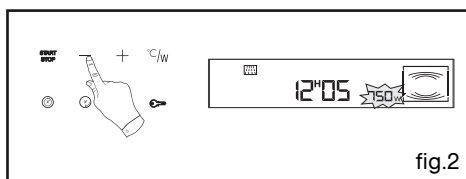


fig.2

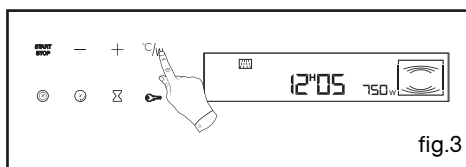


fig.3

• Cuisson combinée traditionnelle - micro-ondes

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser vos **puissances** et **températures** pour les cuissons combinées:



Personnalisation de la **puissance**:

- Appuyez sur la touche $\frac{C}{W}$ (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de puissances clignotent (fig.1).

- Ajustez par les touches + ou - la consigne de puissance que vous désirez enregistrer (fig.2).

- Validez par un appui sur la touche $\frac{C}{W}$.

Vous entrez alors dans la personnalisation de la **température**.

Les chiffres de température clignotent (fig.3).

- Ajustez par les touches + ou - la consigne de température que vous désirez enregistrer (fig.4).

- Validez l'ensemble des réglages puissance et température par un appui sur START/STOP (fig.5).

Lors de vos prochaines cuissons, la température que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation de votre température de cuisson est renouvelable autant de fois que vous le désirez.

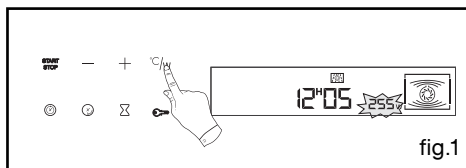


fig.1

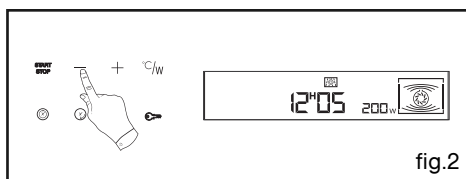


fig.2

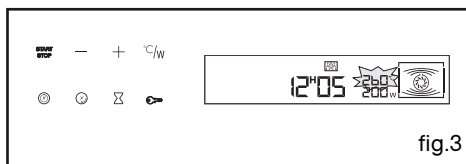


fig.3

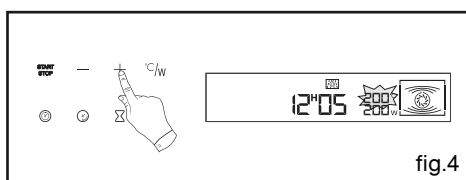


fig.4

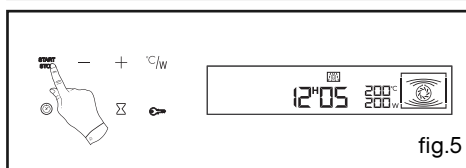


fig.5



Attention


Pas de personnalisation possible en fonction



• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche  (fig.1).

Le symbole minuterie  et 0m00s clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (maxi 59 minutes 50 secondes) (fig.2).

- Appuyez sur la touche START pour valider.

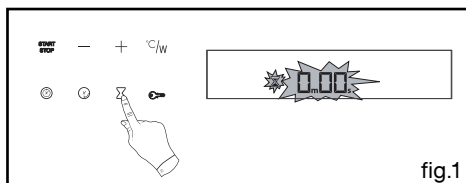


fig.1

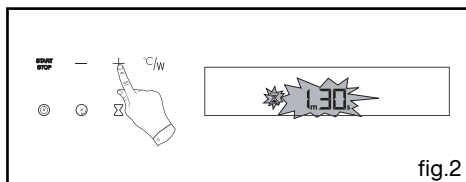


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.




Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie; pour annuler ramenez le temps sur 0:00 et appuyez sur START/STOP.

• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS) FOUR A L'ARRÊT

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes, une "clé" vient alors s'afficher dans l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué (fig.1).

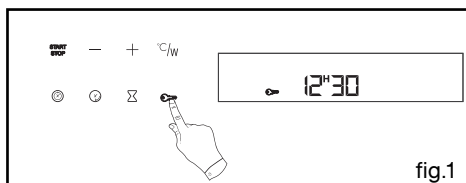



fig.1

Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur la touche .

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

• **MODE VEILLE DE L’AFFICHEUR**

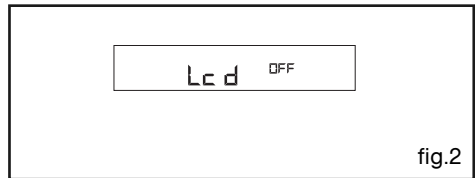
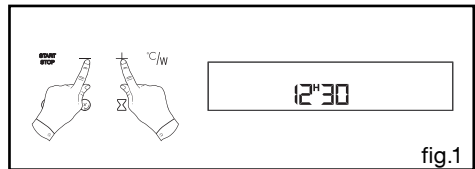
- Afin de limiter la consommation d’énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en MODE VEILLE.

Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante :

ACTIVATION DU MODE VEILLE :

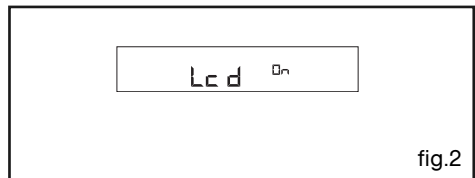
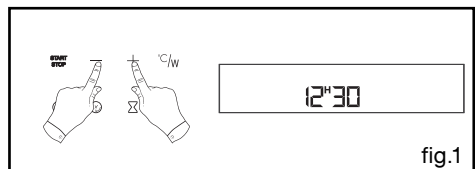
- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes (fig.1).
- Votre afficheur indique “Lcd off” (fig.2).
- Relâchez l’appui.
- 30 secondes après votre afficheur s’éteint.

Votre four est maintenant en mode veille, il s’éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.



DESACTIVATION DU MODE VEILLE :

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes (fig.1).
- Votre afficheur indique “Lcd on” (fig.2).
- Relâchez l’appui.
- Vous êtes sorti du MODE VEILLE, votre afficheur reste allumé en permanence.



**MICRO-ONDES**

(puissance préconisée **1000 W** mini 100 W maxi 1000 W)

- La source d'énergie est fournie par les micro-ondes.
- La répartition est faite par une combinaison d'
 - 1 générateur en haut
 - 1 générateur en bas.

**DECONGELATION AUTOMATIQUE**

(puissance préconisée **200 W**)

- Cette fonction permet une bonne optimisation de la décongélation.

**MAINTIEN AU CHAUD**

(puissance préconisée **350 W**)

- Le maintien au chaud est assuré par la turbine qui brasse l'air réchauffé autour de l'aliment.

La température ne dépasse jamais 50°C pour éviter le dessèchement.

**CUISSON DOUCE**

(puissance préconisée **750 W**)

- Cette fonction est utilisée pour réchauffer ou cuire tous les aliments liquides ou solides ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.

**CUISSON FORTE**

(puissance préconisée **1000 W**)

- Cette fonction permet d'accélérer la cuisson des liquides (ex : potages...) et des aliments à forte teneur en eau (Tomate, courgette...).

**MIJOTAGE ET CUISSON TRES DOUCE**

(puissance préconisée **500 W**)

- Cette fonction est utilisée pour terminer des cuissons commencées en cuisson : (haricots blancs, lentilles, laitages), pour cuire les poissons et réchauffer deux assiettes simultanément niveau 0 et l'autre sur le niveau 2 posée sur la grille.

**COMBINEE : CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES**(température préconisée **190°C** mini 40°C maxi 210°C)(puissance préconisée **200 W** mini 100 W maxi 350 W)

- Ce mode combine la chaleur tournante et les micro-ondes.
- La chaleur tournante cuit l'aliment par le mouvement d'air chaud et les micro-ondes accélèrent la cuisson à coeur.

**COMBINEE : GRIL + MICRO-ONDES**(positions préconisées **2** mini 1 maxi 4)(puissance préconisée **200 W** mini 100 W maxi 500 W)

- Ce mode combine le gril et les micro-ondes.
- Le gril dore l'aliment et les micro-ondes assurent la cuisson à coeur.

**TRADITIONNELLE : CHALEUR TOURNANTE**(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La source de chaleur consiste en une résistance placée au fond du four, l'air aspiré par une turbine au centre est rediffusé sur les côtés.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer sauf pour des cuissons exigeant des temps très courts (sablés) ou d'être saisies (rôti de boeuf).
- La chaleur tournante est particulièrement adaptée :
 - pour garder le moelleux des viandes blanches
 - pour les légumes et poissons.

**TRADITIONNELLE : TURBO GRIL**(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- Ce mode combine l'effet de la turbine et du gril : le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet.
- Cette fonction permet de griller ou de rôtir sans tournebroche.

**TRADITIONNELLE : GRIL**(positions préconisées **4** mini 1 maxi 4)

- Cette fonction permet de griller : (Taosts, côtes, grillades épaisses, saucisses.)

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil.

De façon générale, **les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.**

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement à l'aide d'une éponge humide et savonneuse et d'enlever tout dépôt alimentaire.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

- Basculement du gril :

Le gril peut être basculé pour accéder au nettoyage de la partie haute du gril.

- a) Tirez légèrement le gril vers l'avant
- b) Basculez le gril
- c) Le plafond est accessible

Pour remettre le gril en place, procéder à l'inverse.



Attention

Ne pas faire fonctionner le four avec le gril basculé.

- Dépose des gradins :

les gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage

- a) Pivotez sans forcer
- b) Levez légèrement
- c) Enlevez.

- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être toujours propres. Si par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagés, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. - Autres causes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Branchez le four. - Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). - Augmentez la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changez la lampe. - Branchez le four ou changez le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C. - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> - R.A.S. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le four produit des étincelles.	<ul style="list-style-type: none"> - Un élément métallique se trouve trop près d'une paroi ou de la grille. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eloignez tout élément métallique des parois du four. - Ne jamais utiliser d'élément métallique avec la grille.
L'aliment n'est pas chauffé en mode micro-ondes.	<ul style="list-style-type: none"> - Les micro-ondes n'atteignent pas l'aliment. - La porte est mal fermée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes. - Vérifiez la fermeture de la porte.
La lampe du four reste allumée, le four étant à l'arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte du four est mal fermée. - Un composant micro-ondes est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
Fumée en cours de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> - Température de cuisson trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> - Réduire la température de cuisson
Le four fait du bruit après la fin de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation de la partie supérieure du four (invisible) fonctionne (voire même sur la position arrêt) 	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal, les fours sont équipés d'une ventilation qui fonctionne jusqu'à au refroidissement du four.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

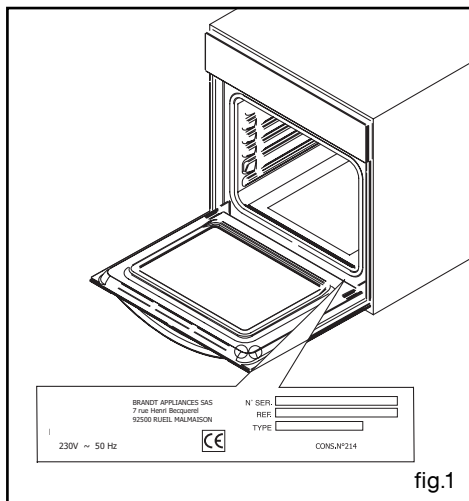


Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (fig.1).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.

