

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>124</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	124
1.2 Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes	125
1.3 Responsabilité du fabricant	127
1.4 But de l'appareil	127
1.5 Plaque d'identification	127
1.6 Élimination	127
1.7 Ce manuel d'utilisation	128
1.8 Comment lire le manuel d'utilisation	128
<b>2 Description</b>	<b>129</b>
2.1 Description générale	129
2.2 Panneau de commandes	130
2.3 Autres parties	131
2.4 Micro-ondes	131
2.5 Accessoires disponibles	132
<b>3 Utilisation</b>	<b>133</b>
3.1 Avertissements	133
3.2 Première utilisation	135
3.3 Utilisation des accessoires	135
3.4 Utilisation du four	136
3.5 Fonctions spéciales	149
3.6 Recettes personnelles	162
3.7 Réglages	167
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>172</b>
4.1 Avertissements	172
4.2 Nettoyage des surfaces	172
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	172
4.4 Taches d'aliments ou résidus	173
4.5 Séchage	173
4.6 Nettoyage des vitres de la porte	173
4.7 Nettoyage de l'intérieur du four	173
4.8 Vapor Clean	175
<b>5 Installation</b>	<b>178</b>
5.1 Branchement électrique	178
5.2 Remplacement du câble	178
5.3 Positionnement	179

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



## 1 Avertissements

### 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.

## Domages 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

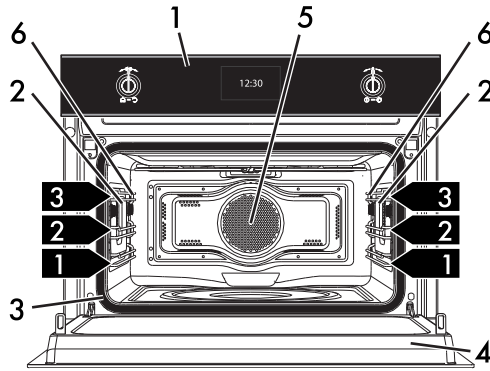
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description

### 2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe GAU

3 Joint

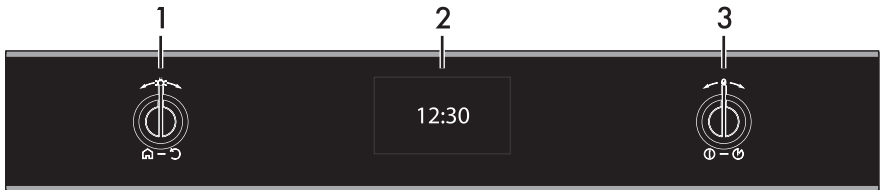
4 Porte

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 Manette de retour

Cette manette permet de revenir à l'option précédente du menu de l'appareil. Elle permet également d'allumer ou d'éteindre manuellement la lampe à l'intérieur du four.

#### 2 Afficheur

Il affiche l'heure actuelle, les paramètres de la cuisson et toutes les fonctions de l'appareil.

#### 3 Manette de commande

Cette manette permet de mettre l'appareil sous/hors tension et de sélectionner les différentes fonctions de cuisson. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier/sélectionner l'option sélectionnée. Enfoncez pour confirmer.



Maintenez la manette enfoncée pendant au moins 5 secondes pour terminer immédiatement une éventuelle cuisson.



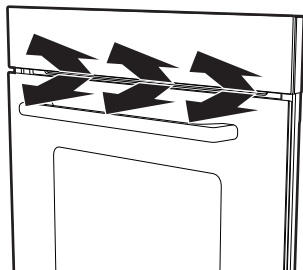
# Description

## 2.3 Autres parties

### Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 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  ;
- en tournant la manette de retour à droite ou à gauche quand aucune fonction n'est sélectionnée (tournez de nouveau la manette de la température à droite ou à gauche pour éteindre 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 plus uniforme (voir Matériaux compatibles avec les micro-ondes).



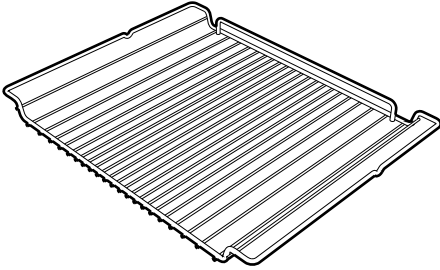


## 2.5 Accessoires disponibles



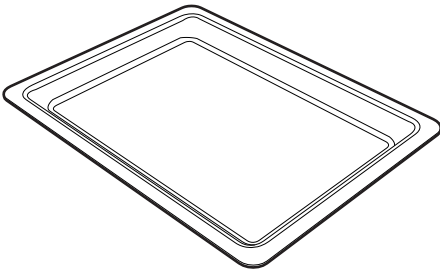
Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

### Grille



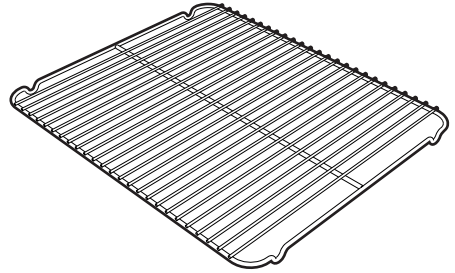
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

### Lèchefrite en verre



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

### Grille pour lèchefrite



À poser au-dessus d'une lèchefrite 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.



## 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.

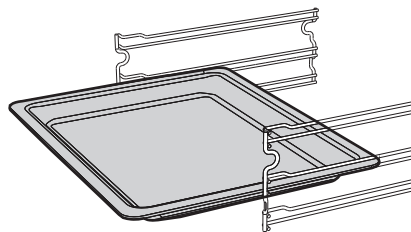
6. À la fin du test, la vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude, elle n'est pas compatible avec une cuisson aux micro-ondes.



# 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.



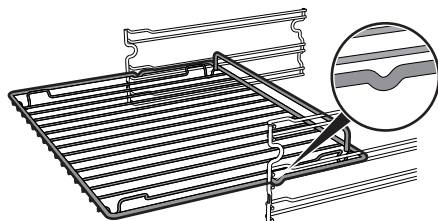
Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

## 3.3 Utilisation des accessoires

### Grilles et lèche-frites

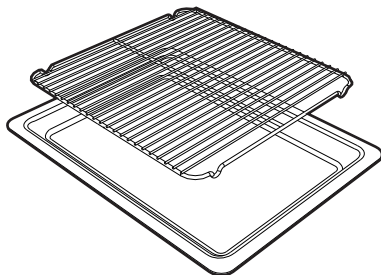
Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

- 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.

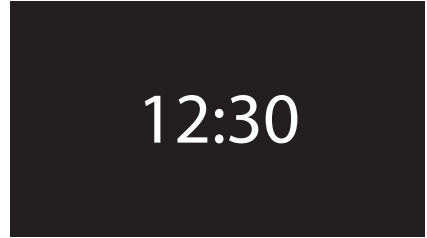


**Haute température**  
**Risque de dommages à l'appareil**

- 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).

Enfoncez la manette de commande pour accéder au menu des réglages.



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



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



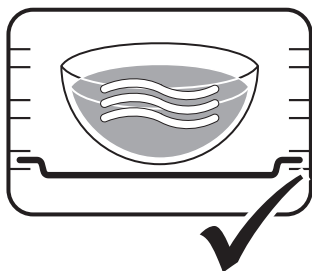
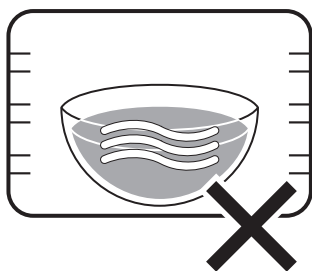
# Utilisation

## Fonctions avec micro-ondes



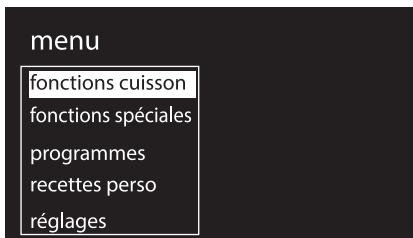
Pour les cuissons avec micro-ondes, les aliments doivent être placés dans un récipient posé sur la grille présente au premier niveau

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

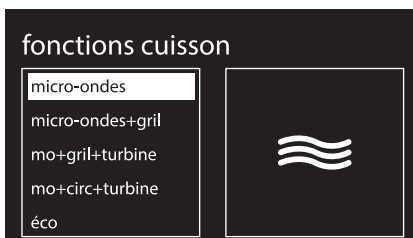


Pour obtenir des résultats optimaux en réalisant des cuissons prolongées à micro-ondes et combinées, il est conseillé de mélanger les aliments une à deux fois.

1. Appuyez sur la manette de commande pour activer l'appareil.
2. Du menu principal, tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner l'option « fonctions cuisson ».
3. Dans le menu, sélectionnez l'option « fonctions de cuisson » en appuyant sur la manette de commande.



4. Tournez la manette de commande pour sélectionner la fonction souhaitée.



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



5. Enfoncez la manette de commande pour confirmer la sélection.



6. Tournez la manette de la température pour modifier la durée de la cuisson.



7. Enfoncez pour confirmer la durée de la cuisson sélectionnée.

8. Tournez la manette de commande pour modifier l'intensité des micro-ondes (de 100W à 1000W).



9. Enfoncez pour confirmer la durée de la cuisson sélectionnée.

10. Appuyez de nouveau sur la manette de commande pour commencer la cuisson aux micro-ondes.



11. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction micro-ondes terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.





# Utilisation

## 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	

## 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. Appuyez sur la manette de retour lorsque l'appareil est en mode veille.
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la fonction QUICK START.

12:30

micro-ondes



01m 00s



1000W



appuyer sur la manette dr pour activer la fonction

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

## 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 + Stat + 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.



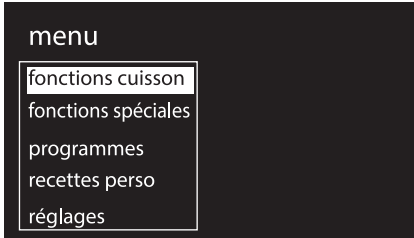
**Micro-ondes + circ + turbine**

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.

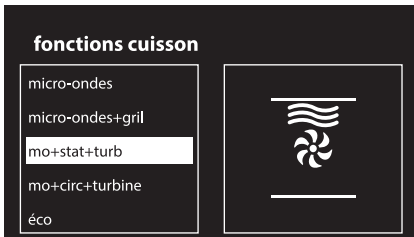




1. Appuyez sur la manette de commande pour activer l'appareil.
2. Du menu principal, tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner l'option « fonctions cuisson ».
3. Enfoncez la manette de commande pour confirmer la sélection.



4. Appuyez sur la manette de commande pour sélectionner une fonction « combinée ».



5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la fonction sélectionnée. L'afficheur montre la page-écran pour régler les paramètres de la cuisson combinée sélectionnée.

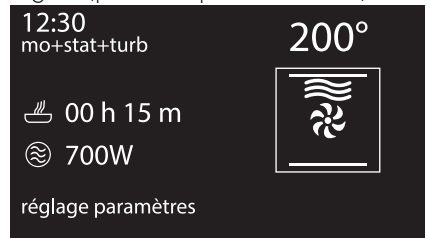


**i** Dans la fonction Micro-ondes+Gril pour la typologie de cuisson et pour plus de rapidité, le préchauffage n'a pas lieu.

6. Tournez la manette de commande pour modifier la température de cuisson.
7. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la température de cuisson réglée (par exemple 200 °C).



8. Tournez la manette de la température pour modifier la durée de la cuisson.
9. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la durée de la cuisson réglée (par exemple 15 minutes).



10. Tournez la manette de commande pour modifier la valeur de puissance des micro-ondes (de 100W à 700W).



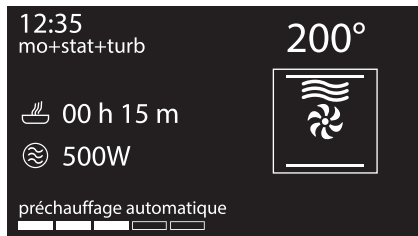
## Utilisation


11. Tournez la manette de commande pour confirmer la valeur de puissance des micro-ondes (par exemple 500W).



12. Appuyez à nouveau sur la manette de commande pour activer la cuisson combinée réglée.

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

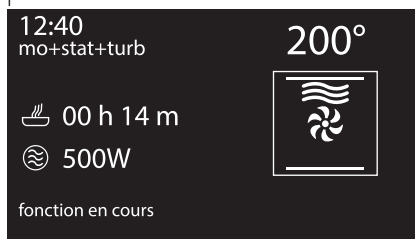



-  Pour modifier la température pré-sélectionnée, tournez la manette de commande. Appuyez pour confirmer ou attendez 5 secondes.

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



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

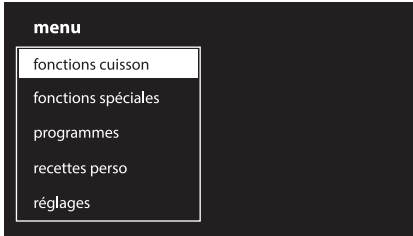


-  Pour interrompre une cuisson à tout moment, maintenez la pression sur la manette de commande pendant quelques secondes.



## Fonctions de cuisson traditionnelles

1. Appuyez sur la manette de commande pour activer l'appareil.
2. Du menu principal, tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner l'option « fonctions cuisson ».
3. Enfoncez la manette de commande pour confirmer la sélection.



4. Appuyez sur la manette de commande pour sélectionner une fonction « traditionnelle ».
5. Enfoncez la manette de commande pour confirmer la sélection.



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



Pour modifier la température pré-sélectionnée, tournez la manette de commande. Appuyez pour confirmer ou attendez 5 secondes.

7. À la fin du préchauffage un signal sonore se déclenche pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés ; la cuisson commence automatiquement.





# Utilisation



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez à nouveau sur la manette de commande. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour interrompre une cuisson à tout moment, maintenez la pression sur la manette de commande pendant quelques secondes.



Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler seulement l'horaire de fin de cuisson sans avoir programmer sa durée.

## Liste des fonctions traditionnelles



### Éco

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire, en mode ÉCO, est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, à faible 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.

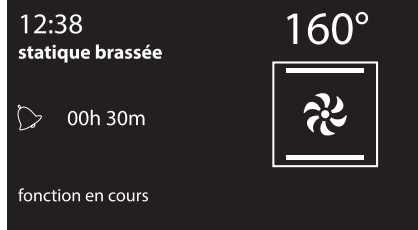




# Utilisation


## Minuteur pendant fonction

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

1. Appuyez sur la manette de commande pendant une fonction de cuisson.




2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.

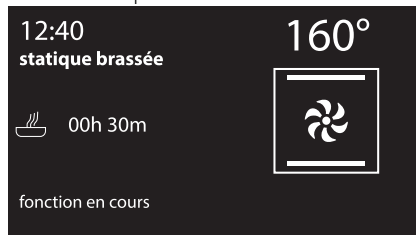
 Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner un autre minuteur, ou appuyez sur la manette de commande pour désactiver le signal sonore.

## 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. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de commande.
2. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes de cuisson de 00:01 à 13:00. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.
3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter et la cuisson temporisée commence.





4. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



Pour ajouter quelques minutes de cuisson tournez la manette de commande.





Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez à nouveau sur la manette de commande. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour interrompre une cuisson à tout moment, maintenez la pression sur la manette de commande pendant quelques secondes.

## Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

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

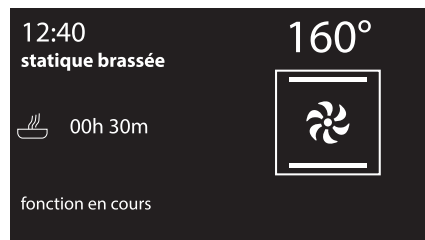
1. Quand le symbole  est fixe et l'appareil cuit, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.

## Cuisson différée




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


1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la manette de commande pour régler une durée de cuisson.







## Utilisation

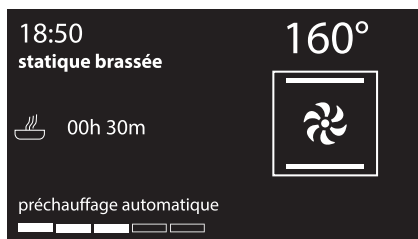
2. Avant que le symbole  cesse de clignoter, appuyez sur la manette de commande pour régler l'heure de fin de cuisson.

3. Le symbole  clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'horaire de fin de cuisson.

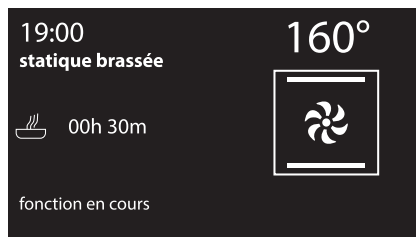
4. Après quelques secondes les symboles  et  cessent de clignoter. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.



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



6. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez à nouveau sur la manette de commande. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler seulement l'horaire de fin de cuisson sans avoir programmer 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. Quand les symboles  et  sont fixes et l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.
3. Appuyez à nouveau sur la manette de commande. Le symbole  s'éteint et le voyant  commence à clignoter. L'afficheur montre l'horaire de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de commande pour reporter l'horaire de fin de cuisson.

Après quelques secondes les symboles  et  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprend avec les nouveaux réglages.



En cas de modification de la durée de la cuisson, l'horaire de fin de cuisson est effacée.

## 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 la viande. 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

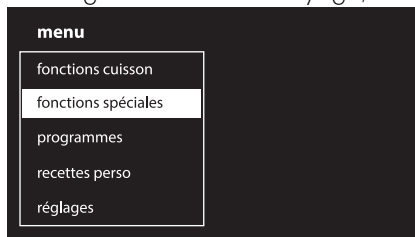
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au 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, etc.



## 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.

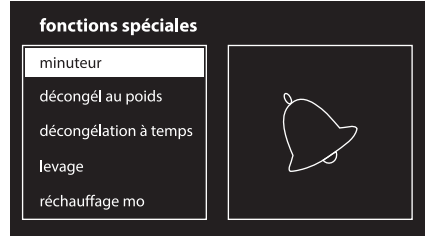



## Vapor clean

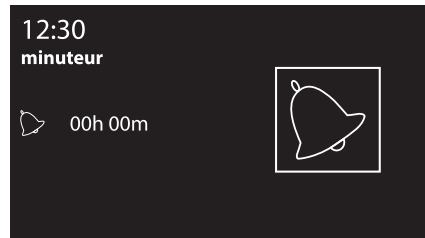
Cette fonction facilite le nettoyage grâce à la vapeur générée par une petite dose d'eau versée sur le fond de la cavité de cuisson. (voir « Nettoyage et entretien »)

## Minuteur

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **minuteur** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette pour confirmer.




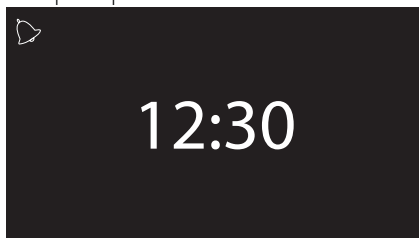
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.





# Utilisation

3. Lorsque l'on sort de la page-écran de réglages 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.



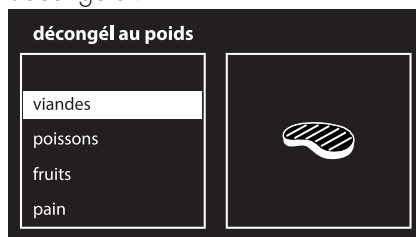
Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

## Décongélation au poids

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation au poids** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande pour sélectionner la typologie d'aliment à décongeler.

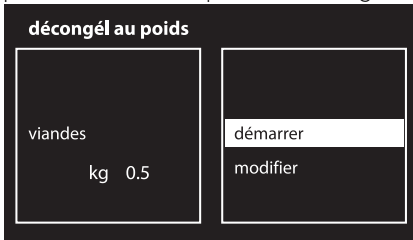


4. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'aliment à décongeler.





5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés.



6. Appuyez à nouveau sur la manette de commande pour commencer la décongélation ou sélectionner modification pour modifier de nouveau les paramètres réglés.



7. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



Paramètres présélectionnés :

dE	Type	Poids (kg)	* Temps (minutes)
01	Viande	0.5 à 1.1	01h 45m
02	Poisson	0.4 à 0.7	00h 40m
03	Légumes	0.3 à 0.5	00h 45m
04	Pain	0.3 à 0.5	00h 20m

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

## Décongélation à temps

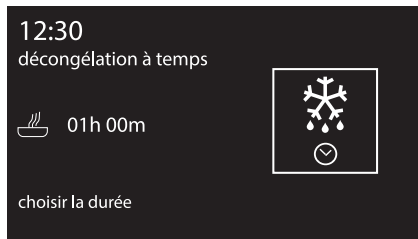
1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation à temps** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande pour modifier la valeur (de 1 minute à 13 heures).



# Utilisation



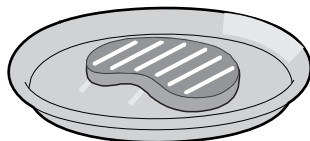
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés et appuyez de nouveau pour démarrer la décongélation.
- Pendant la décongélation il est possible de modifier encore la durée de la décongélation. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour apporter les modifications souhaitées.
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la nouvelle durée de décongélation réglée. Dans tous les cas, 5 secondes après la dernière modification la décongélation reprend automatiquement sa fonction.
- Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



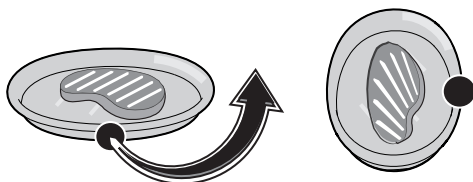
## Procédure « Turn »

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

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



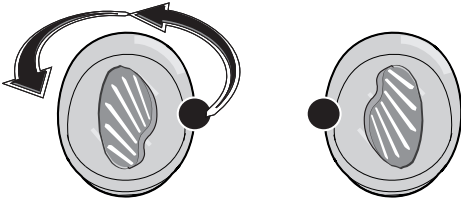
- Quand l'appareil affichera le message « ouvrir la porte et retourner l'aliment » tournez l'aliment.
- Ouvrez la porte et tournez l'aliment de 90°.



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



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

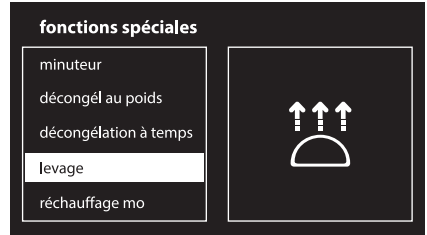


7. Fermez la porte et appuyez sur la manette de commande pour reprendre la fonction.

## 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. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **minuteur** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette pour confirmer.



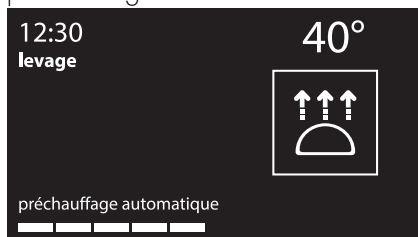
3. Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction.



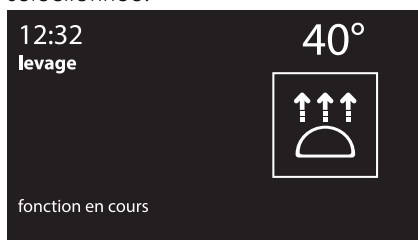


# Utilisation

4. L'appareil commence la phase de préchauffage...

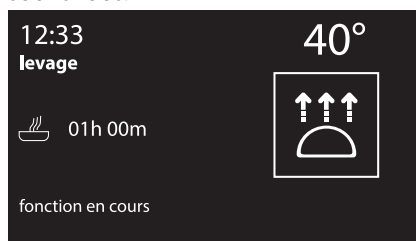


5. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



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 »).

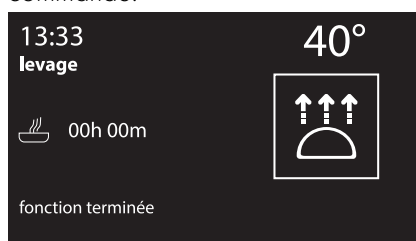
6. Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



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

**i** Lors de la fonction levage, la lumière à l'intérieur de la cavité de cuisson est éteinte.

7. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



**i** La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température.





## 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. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **réchauffage mo** du menu « fonctions spéciales ».



3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



4. Tournez la manette de commande pour modifier la durée du réchauffage.
5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés et commencer le réchauffage.

## 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 avec la manette n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.



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

Toute action sur les manettes sera sans effet : seule la manette de commande pour revenir au menu principal restera active.



# Utilisation

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **shabat** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour modifier la température du réchauffage.



3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres et commencer la fonction Shabat.



4. Au terme de la fonction maintenez la pression sur la manette de commande pendant 5 secondes pour revenir au menu principal.

## Programmes automatiques



Les programmes automatiques de cuisson sont subdivisés par type d'aliments à cuisiner.

1. Enfoncez la manette des fonctions pour sélectionner la cuisson avec des programmes automatiques.
2. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le programme préféré (voir Tableaux des programmes prédéfinis).



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.



## 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	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
Rôtie de dinde	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
Croissant	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

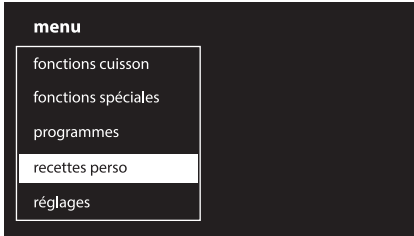
## CUISSON BASSE TEMP.

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



## 3.6 Recettes personnelles

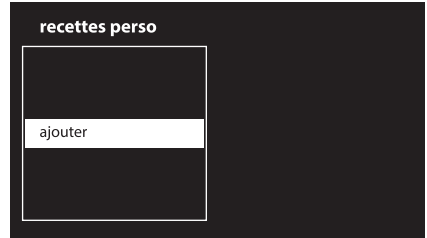
Grâce à ce menu, vous pouvez entrer une recette personnelle avec des paramètres à votre choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Vos propres recettes, une fois mémorisées, seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.



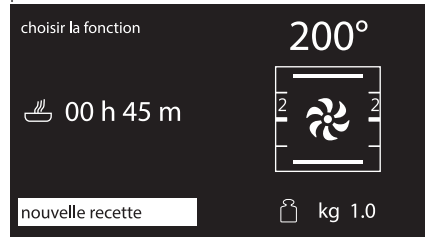
Vous pouvez mémoriser environ 10 recettes personnelles.

## Adjonction d'une recette

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



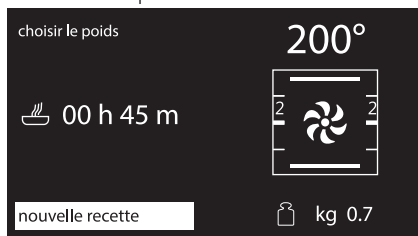
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





## Utilisation

3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



**i**

Il est possible de régler ou de modifier le poids jusqu'à 5 Kg mais il appartient à l'utilisateur d'évaluer l'encombrement de l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.

4. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



6. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.








7. En appuyant à nouveau sur la manette de commande on revient au point 2 de la séquence de modification. Appuyez sur la manette de retour pour mémoriser la recette. Il vous sera demandé d'entrer un nom pour la recette que vous venez de créer.



8. Entrez le nom de la recette. Tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner le caractère à entrer. À chaque pression de la manette de commande un caractère du nom sera entré. Le caractère  efface la lettre précédente.

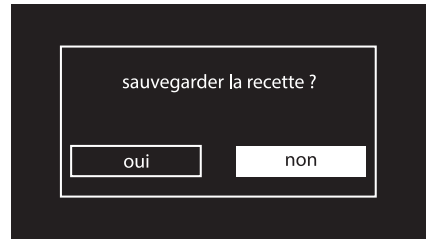


Le nom de la recette peut avoir au maximum 10 caractères, espaces compris.



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

9. Après avoir donné un nom à votre recette, appuyez sur la manette de retour pour confirmer ou non la programmation effectuée. Sélectionnez **OUI** si vous voulez mémoriser la recette.



La sélection de l'option « NON » entraînera le refus des modifications effectuées.

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

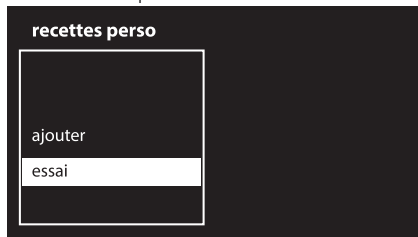


FR

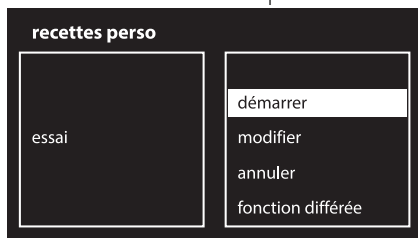


## Démarrage d'une recette personnelle

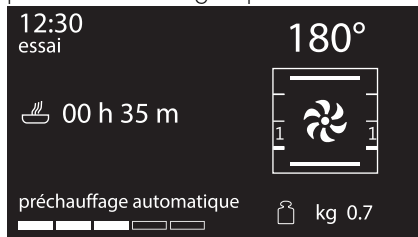
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette perso** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **démarrer**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



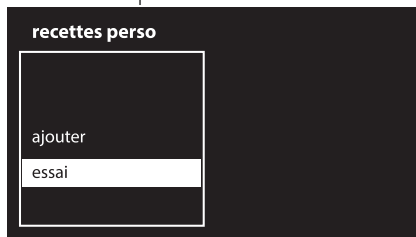
3. La cuisson partira avec les paramètres préalablement réglés pour la recette.



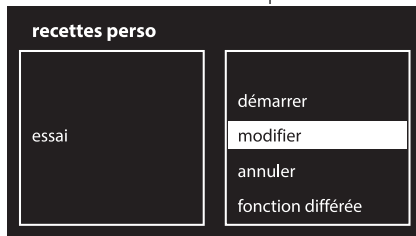
Pendant la cuisson il est toujours possible de modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.

## Modification d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette perso** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **modifier**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

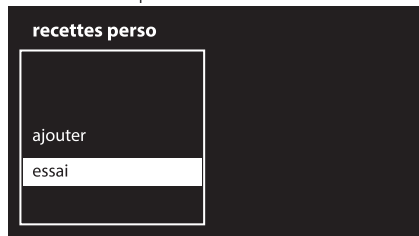


3. Répétez les mêmes étapes en partant du point 2 du chapitre « Adjonction d'une recette ».

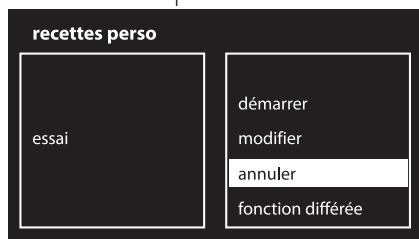


## Annulation d'une recette personnelle

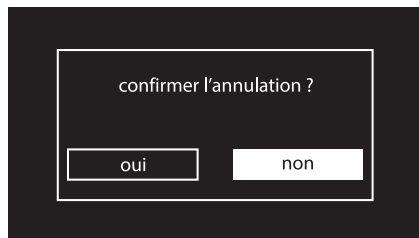
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette perso** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **annuler**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Confirmez l'annulation. Sélectionnez OUI si vous voulez mémoriser la recette.

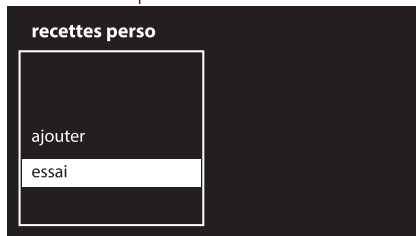


4. Si l'annulation est confirmée, l'afficheur montrera un message de confirmation.

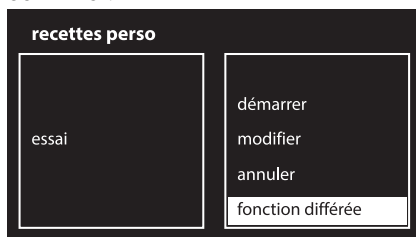


## Cuisson différée d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette perso** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **fonction différée**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.






# Utilisation

3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

Le symbole  clignote.



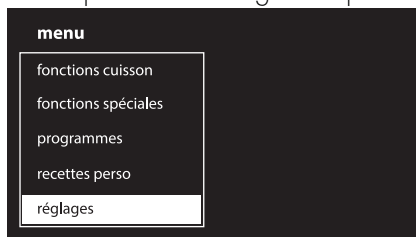
4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

5. Après quelques secondes le symbole  cesse de clignoter. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.



## 3.7 Réglages

Ce menu permet de configurer le produit.



## Langue

Il permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles disponibles.

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **langue** du menu « réglages ». Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la langue souhaitée. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Confirmez la langue sélectionnée.



## Horloge

Ce menu permet de modifier l'heure affichée.



1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la manette de commande pour passer à la modification des minutes.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la manette de retour pour confirmer.

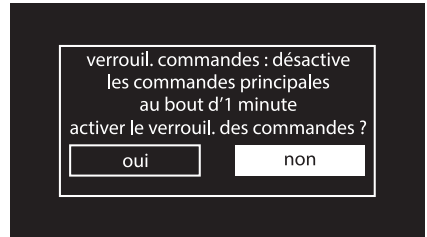



## Verrouillage des commandes

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



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



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

Pour interrompre temporairement le verrouillage pendant une cuisson, maintenez la pression sur la manette de commande pendant 3 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



Si les positions de la manette de commande ou de retour sont touchées ou modifiées, l'afficheur montrera un avertissement pendant deux secondes.



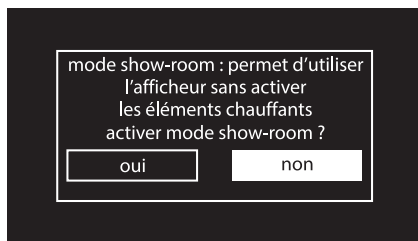
# Utilisation

## Mode show-room (seulement pour les exposants)

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



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




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

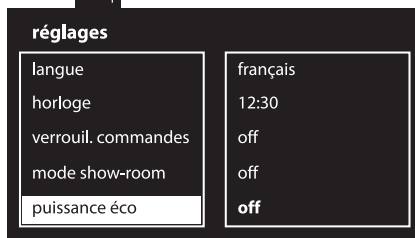


Pour utiliser normalement l'appareil réglez ce mode sur **OFF**.

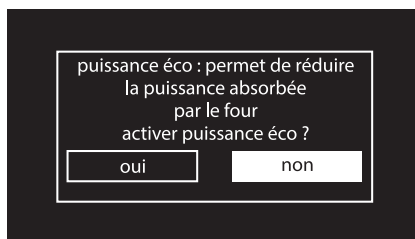
## Puissance éco

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée. Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

Si ce mode est activé l'afficheur montrera le symbole .



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

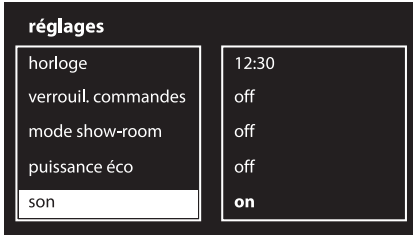


Quand le mode puissance éco est actif, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent être plus longs.

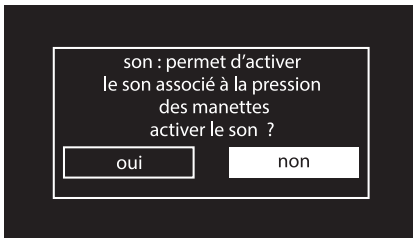


## Son

À chaque pression sur les manettes l'appareil émet un son. Ce réglage permet de le désactiver.

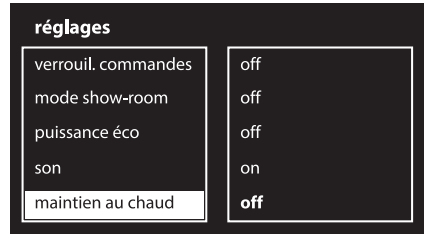


Pour désactiver le son associé à la pression des manettes sélectionnez **NON**.

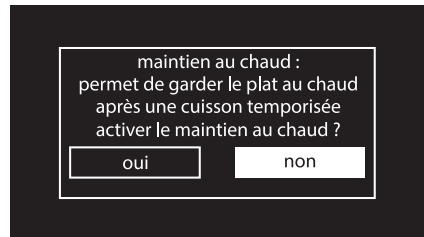


## Maintien au chaud

Ce mode permet à l'appareil, à la fin d'une cuisson avec une durée réglée (si elle n'est pas interrompue manuellement), de conserver au chaud (à basse température) l'aliment à peine cuit et de maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et la fragrance obtenues pendant la cuisson.



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

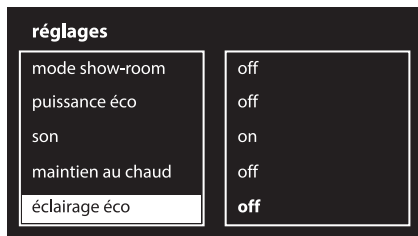




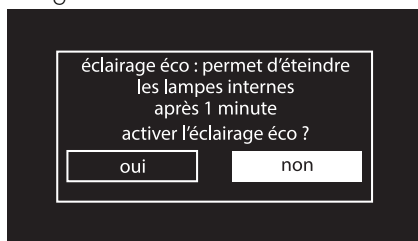
# Utilisation

## Éclairage éco

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

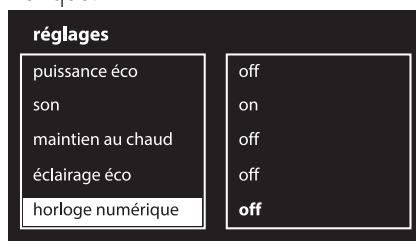


Pour confirmer l'activation du mode éclairage éco sélectionnez **OUI**.

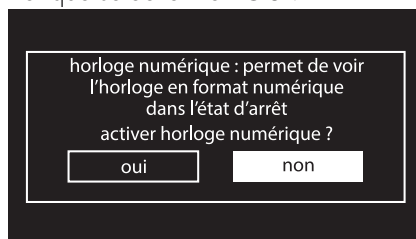


## Horloge numérique

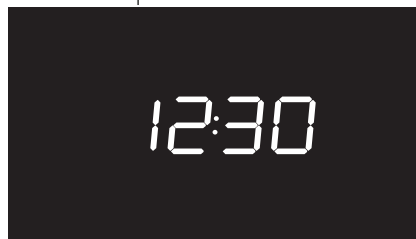
Elle permet d'afficher l'heure en format numérique.



Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique sélectionnez **OUI**.



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



Pour empêcher l'appareil de désactiver l'éclairage automatiquement après une minute, réglez ce mode sur OFF.



Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible en tournant la manette de retour à droite pour les deux réglages.





## 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.



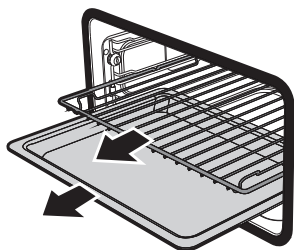
On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

### 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.

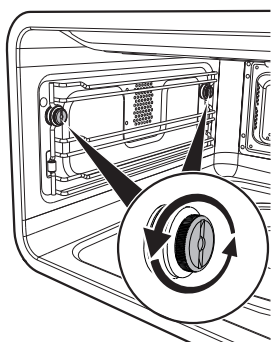


## Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

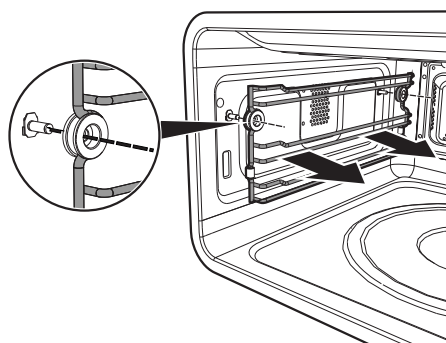
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les deux axes de fixation du support.



2. Tirez le support vers l'intérieur.

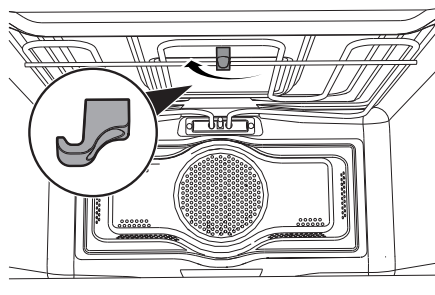


3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les glissières de support. Faites très attention aux douilles d'espacement à insérer à l'intérieur du façonnage du support.

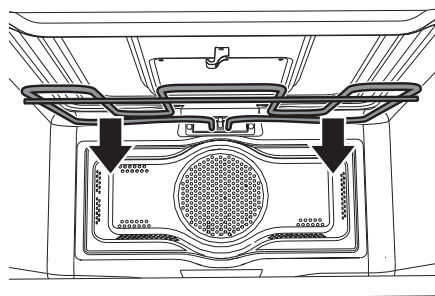
## Nettoyage de la partie supérieure

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.



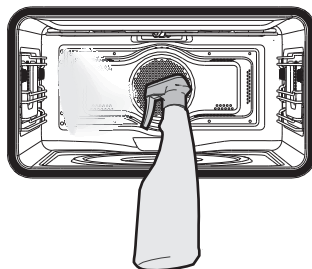
## 4.8 Vapor Clean

**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.

- 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.

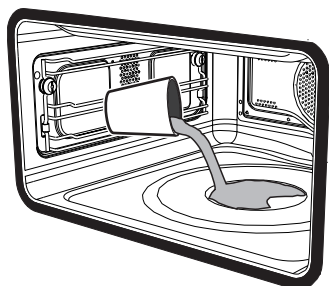


On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

## 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.

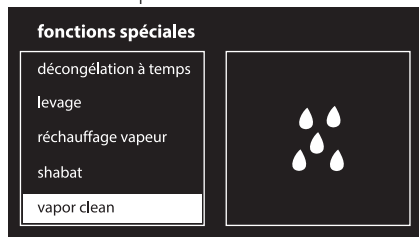




## Réglage de Vapor Clean

**i** 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. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la fonction **Vapor clean** du menu « fonctions spéciales ».



2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer. L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.

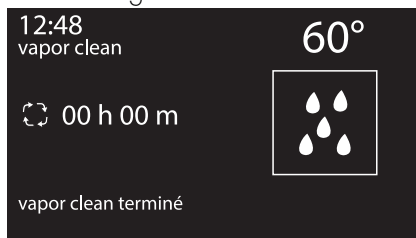


**i** L'utilisateur ne peut pas modifier les paramètres de durée et de température.

3. Appuyez à nouveau sur la manette de commande pour activer le cycle de nettoyage.






4. À la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean un signal sonore se déclenche.



## Réglage de la fonction Vapor clean programmée

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

1. Après avoir sélectionné la fonction spéciale vapor clean, appuyez deux fois sur la manette de commande. L'afficheur montrera l'heure et le symbole  s'allumera.
2. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de la fin de vapor clean.
3. Après quelques secondes, les symboles  et  restent fixes et l'appareil est en attente d'atteindre l'heure de départ réglée pour démarrer le cycle de nettoyage.



# Nettoyage et entretien

## 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.

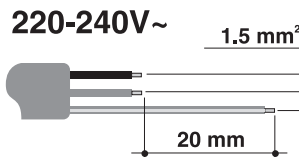
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 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.



# Installation

## 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**

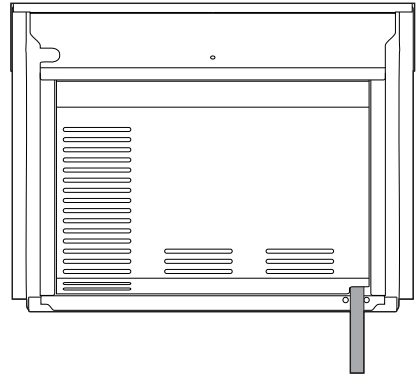
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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.

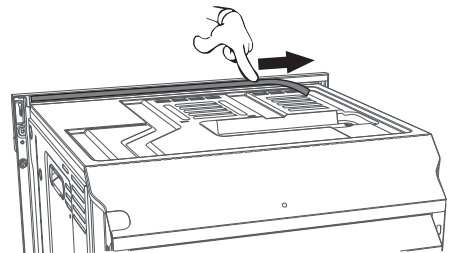
## Position du câble d'alimentation



(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.

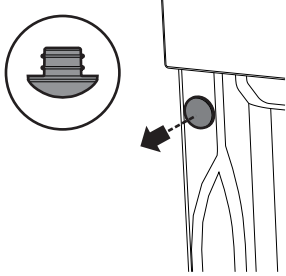




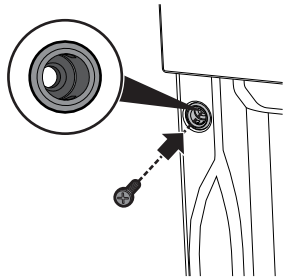


## Douilles de fixation

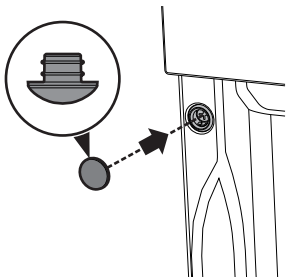
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.



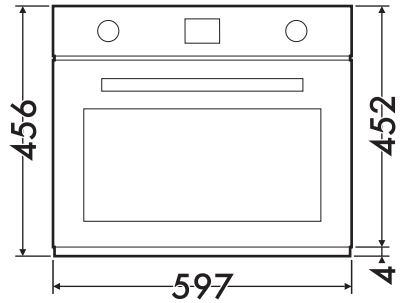
Positionnez l'appareil dans l'emplacement.  
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



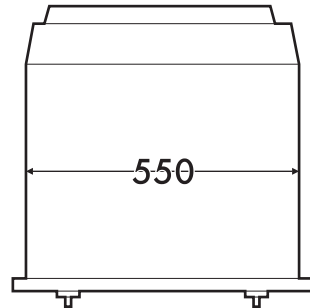
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



## Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



(Vue frontale)

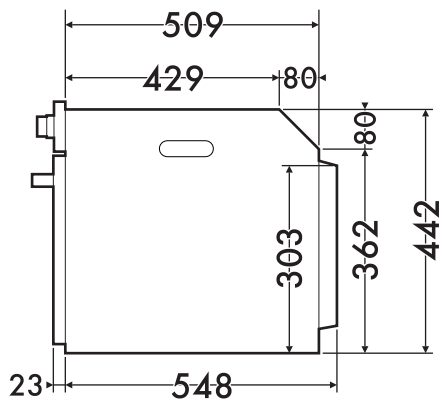


(vue de dessus)

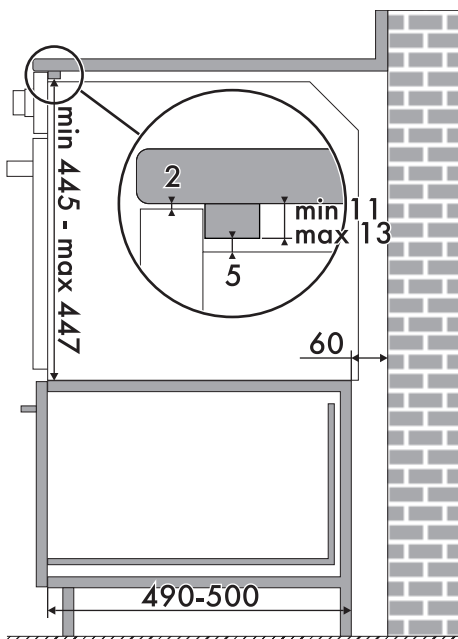
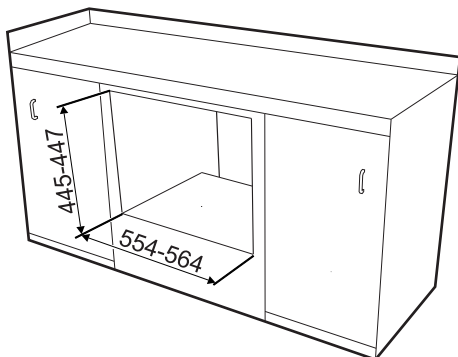
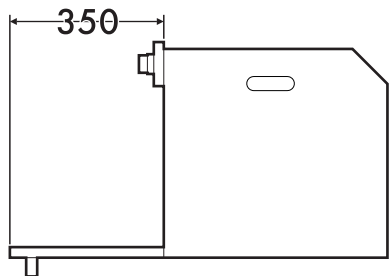
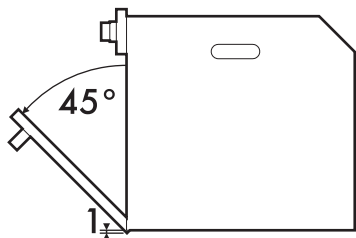


# Installation

## Encastement sous les plans de travail (mm)



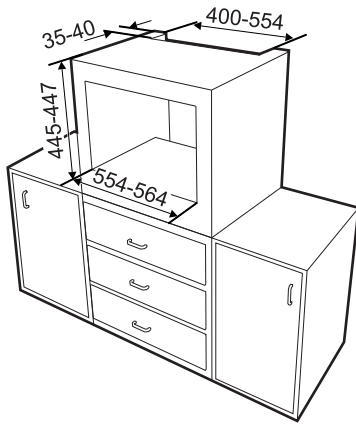
(vue de côté)



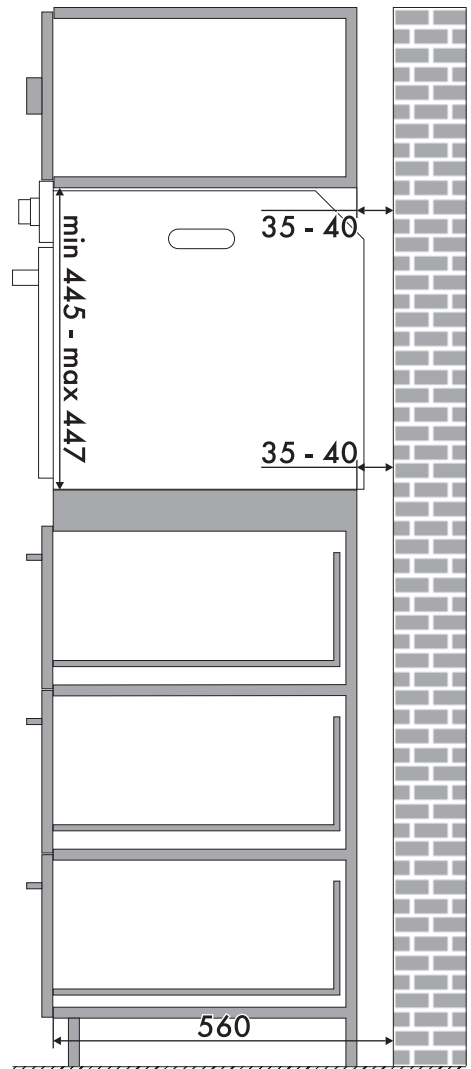
Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



## Encastrement en colonne (mm)



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



FR

