Sommaire

1 Avertissements		**84**
1.1	Avertissements généraux de sécurité	84
1.2	Avertissements pour l'utilisation des micro-ondes	85
1.3	Responsabilité du fabricant	87
1.4	But de l'appareil	87
1.5	Plaque d'identification	87
1.6	Élimination	87
1.7	Ce manuel d'utilisation	88
1.8	Comment lire le manuel d'utilisation	88
2 Description		**89**
2.1	Description générale	89
2.2	Micro-ondes	89
2.3	Panneau de commandes	90
2.4	Autres parties	90
2.5	Accessoires disponibles	91
3 Utilisation		**92**
3.1	Avertissements	92
3.2	Matériaux compatibles avec les micro-ondes	92
3.3	Première utilisation	94
3.4	Utilisation des accessoires	94
3.5	Utilisation du four	96
3.6	Fonctions spéciales	106
3.7	Menu secondaire	111
4 Nettoyage et entretien		**114**
4.1	Avertissements	114
4.2	Nettoyage des surfaces	114
4.3	Nettoyage des vitres de la porte	115
4.4	Nettoyage de la cavité de cuisson	115
5 Installation		**118**
5.1	Branchement électrique	118
5.2	Positionnement	119

FR

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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

1 Avertissements

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ
LISEZ-LES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES POUR TOUTE EXIGENCE FUTURE.

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

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

ustensiles) dans les fentes.

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

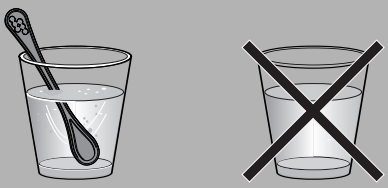
Dommages subis par l'appareil

- 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

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.

1.7 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.8 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements

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

Description

Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation

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

Nettoyage et entretien

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

Installation

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

Avertissement de sécurité

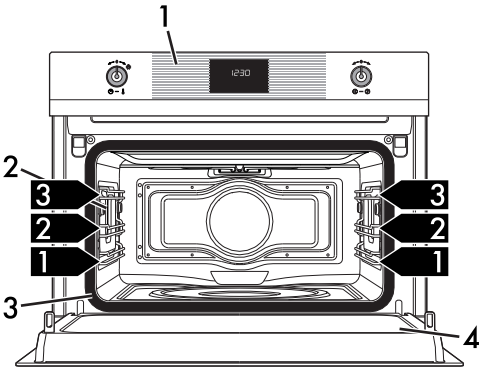
Information

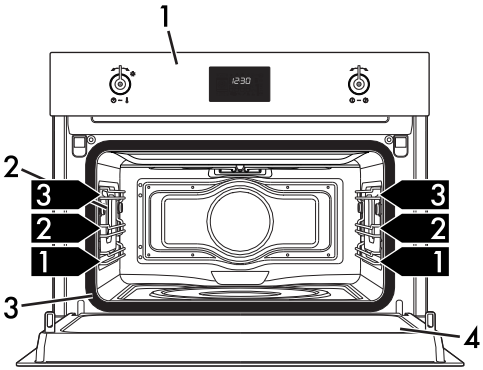
Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
- Instruction d'utilisation individuelle.

2 Description

2.1 Description générale





1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

1,2,3... Niveau de la glissière

2.2 Micro-ondes

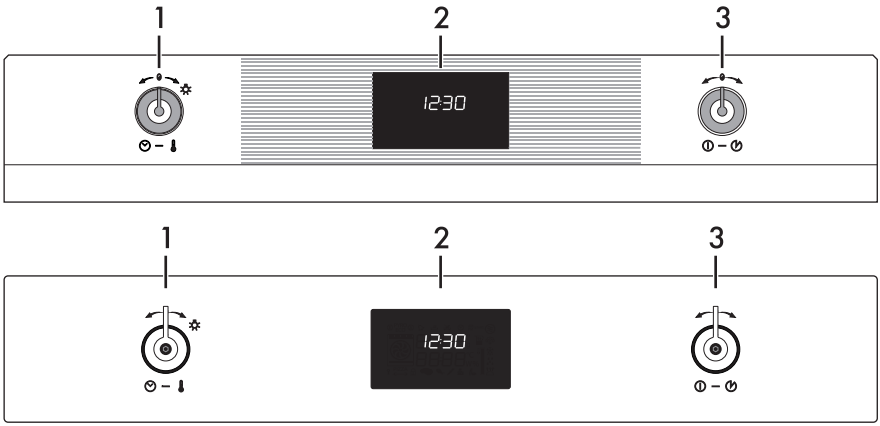
L'appareil est équipé d'un générateur de micro-ondes appelé magnétron. Les micro-ondes générées sont uniformément introduites dans la cavité de cuisson pour atteindre les aliments et les réchauffer.

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 3.2 Matériaux compatibles avec les micro-ondes).

2.3 Panneau de commandes



1 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner :

- la puissance des micro-ondes,
- la température de cuisson,
- la durée d'une fonction,
- des cuissons programmées,
- l'heure actuelle,
- l'allumage ou l'extinction de la lampe à l'intérieur de l'appareil.

2 Afficheur

Il affiche l'heure actuelle, la fonction, la puissance et la température de cuisson sélectionnées ainsi que le temps éventuellement attribué.

3 Manette des fonctions

Cette manette permet de :

- allumer/éteindre l'appareil,
- sélectionner une fonction,
- lancer ou arrêter temporairement une fonction.

2.4 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).

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- lorsqu'on ouvre la porte ;
- quand une fonction quelconque est activée ;
- Quand la manette de la température est tournée légèrement à droite (activation et désactivation manuelle).

Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

Turbine de refroidissement

La turbine refroidit l'appareil et entre en fonction pendant la cuisson.

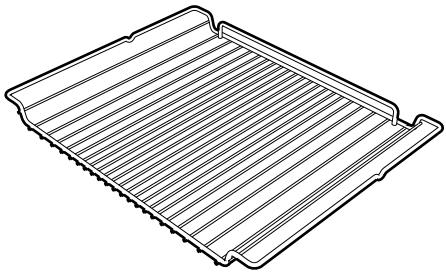
Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.

2.5 Accessoires disponibles

Tige d'ébullition

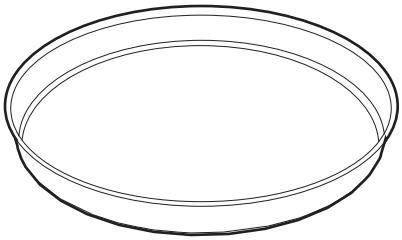
À utiliser dans un récipient durant le réchauffement des liquides, nécessaire pour éviter le retard du processus d'ébullition.

Grille



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

Plat Croustilleur



Utile pour une cuisson homogène et dorée.

Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

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 de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Portez des gants thermiques pour vous protéger les mains pendant la manutention d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant son fonctionnement.

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 manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Évitez de heurter ou de traîner les casseroles sur le fond émaillé.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.

Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériel inflammable à proximité de l'appareil.
- 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 ni boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez de la cavité de cuisson toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

3.2 Matériaux compatibles avec les micro-ondes

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

Le tableau suivant indique les matériaux compatibles et incompatibles :

MATÉRIAUX À UTILISER :

- Verre (enlevez les couvercles)*

- Vaisselle en Pyrex
- Verres
- Pots

- Porcelaine

- Terre-cuite

- Plastique (uniquement s'ils sont compatibles avec les micro-ondes)*

- Récipients
- Pellicules en plastique (évitez le contact avec les aliments)

*Uniquement s'ils résistent à la chaleur.

MATÉRIAUX À NE PAS UTILISER

- Métal (ils risquent produire des arcs ou des étincelles)

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

- Bois

- Verres en cristal

- Papier (danger d'incendie)

- Récipients en polystyrène (danger de contamination des aliments)

La vaisselle doit être dépourvue de décorations métalliques.

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

Test de la vaisselle

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

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

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

Vaisselle non compatible

Risque de dommages à l'appareil

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

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.

3.3 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.

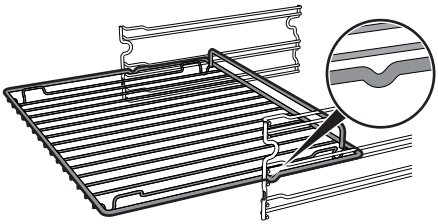
Pour le premier réchauffage, utilisez une fonction traditionnelle et pas une fonction micro-ondes.

3.4 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

Les grilles et les lèchefrites 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 de la cavité de cuisson.



Haute température
Risque de brûlures

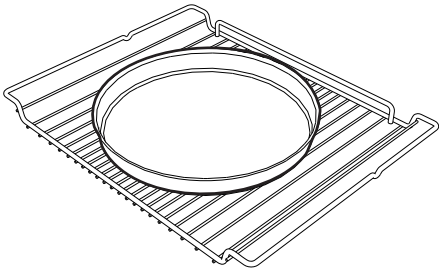
- L'accessoire peut devenir très chaud. Utilisez toujours des gants thermiques pour la manipulation.

Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans la cavité de cuisson jusqu'à l'arrêt.

Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Plat Croustilleur

Le plat Croustilleur doit être positionné au centre de la grille pour un fonctionnement optimal.



Haute température
Risque de brûlures

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

Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de couteaux directement sur la surface du plat
- Durant le nettoyage, n'utilisez pas de brosses ni d'éponges métalliques qui risquent d'endommager la couche de surface.

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.

Utilisation impropre
Risque d'explosion/brûlure

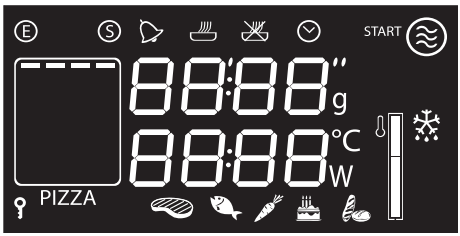
- Pour éviter le danger d'une explosion à l'intérieur de l'appareil ou une fuite inattendue de liquide bouillant, ajoutez toujours la tige d'ébullition immergée dans le liquide qui est en train de chauffer.

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.

3.5 Utilisation du four

Afficheur



Voyant Puissance Éco

Voyant Show-Room

Voyant temporisateur minuteur

Voyant cuisson temporisée

Voyant cuisson programmée

Voyant horloge

Voyant micro-ondes

Voyant décongélation

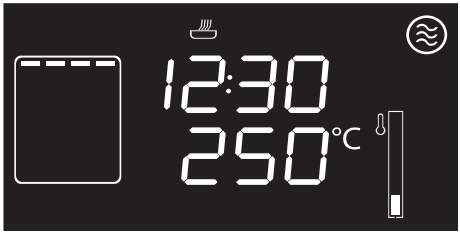
Voyant verrouillage enfants

Niveau de température atteinte

Conditions de fonctionnement

Stand-by : Lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée, l'afficheur indique l'heure actuelle.

ON : Lorsqu'on a démarré une fonction quelconque, l'afficheur indique les paramètres sélectionnés pour la température, la durée, la puissance des micro-ondes et la température atteinte.



Chaque pression sur la manette de la température durant une fonction permet de faire avancer cycliquement l'état des paramètres dans l'ordre suivant.

Dans tout état, il est possible de modifier la valeur en tournant la manette de la température à droite ou à gauche. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

Si une fonction micro-ondes est active :

1. Puissance des micro-ondes.
2. Durée fonction.

Si une fonction Micro-ondes+Gril est active :

1. Température.
2. Durée fonction.
3. Puissance des micro-ondes.

Si une fonction Gril est active :

1. Température
2. Durée du temporisateur minuteur.
3. Durée fonction.
4. Durée de la cuisson programmée (si vous avez sélectionné une cuisson temporisée).
5. Affichage de l'heure.

Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

1. Tournez la manette de la température pour régler l'heure affichée (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour régler les minutes (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
4. Appuyez sur la manette de la température pour terminer le réglage.

Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver. À partir de la position de stand-by, maintenez la manette de la température à droite jusqu'à ce que la valeur des heures clignote.

Il est impossible de modifier l'heure si l'appareil est dans l'état ON.

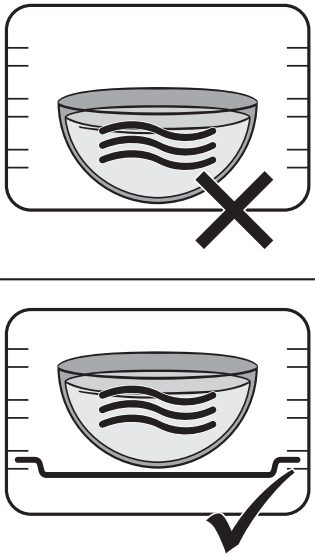
FR

Micro-ondes

Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

Durant l'utilisation des micro-ondes, les aliments doivent être placés dans un récipient posé sur la grille présente au premier niveau.

N'UTILISEZ PAS DE RÉCIPIENTS / ACCESSOIRES (lèchefrites, plaques en verre, etc.), DIRECTEMENT POSÉS SUR LA SOLE DE LA CAVITÉ DE CUISSON.

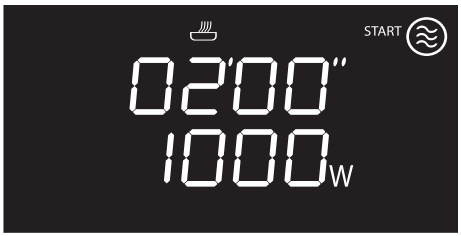


Pour obtenir des résultats optimaux en réalisant des cuissons prolongées à micro-ondes et combinées, il est conseillé de mélanger les aliments une à deux fois.

Micro-ondes

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

1. Avec la manette des fonctions, sélectionnez la fonction micro-ondes .



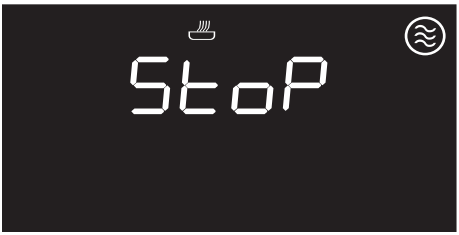
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la durée (max. 30 minutes).
4. Appuyez sur la manette de la température.
5. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la puissance de 100W à 1000W (voir Puissances micro-ondes).

6. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson aux micro-ondes.

La fonction de cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte. À la fermeture, appuyez sur la manette des fonctions pour reprendre la cuisson.

Appuyez sur la manette des fonctions pour arrêter temporairement la fonction de cuisson. Enfoncez-la de nouveau pour reprendre la cuisson.

7. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message StoP et un signal sonore se déclenche.



8. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.

Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une autre cuisson temporisée, tournez la manette de la température à droite.

Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une fonction de cuisson différente, tournez la manette des fonctions à droite ou à gauche.

Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.

Puissances micro-ondes

On indique ci-après les puissances sélectionnables :

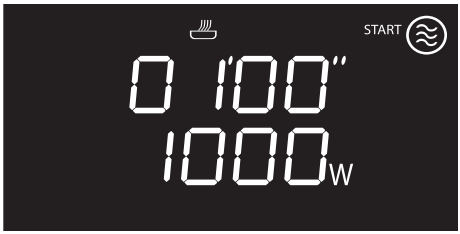
Puissance (W)	Utile pour
100 200 300	Décongeler les aliments
400 500	Cuire des viandes ou cuire délicatement
600 700 800	Réchauffer ou cuire des aliments
900 1000	Réchauffer des liquides

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. À partir de l'état de stand-by, appuyez deux fois sur la manette des fonctions.

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



Combinée Micro-ondes + Gril

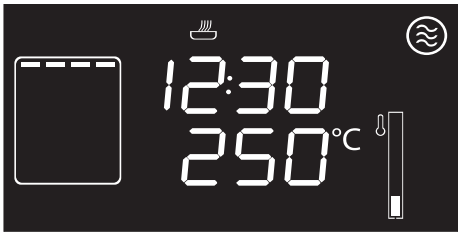
Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

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

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

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

1. Sélectionnez avec la manette des fonctions la fonction Micro-ondes + Gril.



2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette pour régler la température.
4. Appuyez sur la manette de la température.
5. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la durée.

6. Appuyez sur la manette de la température.
7. Tournez la manette de la température pour modifier la valeur de la puissance (de 100W à 600W).
8. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson combinée.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par le clignotement du niveau atteint.

Au terme du préchauffage, le niveau atteint reste fixe et un signal sonore intervient.

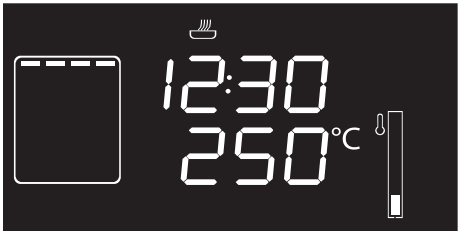
On peut interrompre une cuisson à tout moment en maintenant la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes.

Gril

Gril

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

1. Sélectionnez avec la manette des fonctions la fonction Gril.



2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette pour régler la température.
4. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson combinée.

FR

Minuteur

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

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

1. Appuyez une fois sur la manette (2 fois si l'on est en phase de cuisson). Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 00:00 et le voyant clignote.

2. Tournez la manette pour sélectionner la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes le voyant cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. On peut sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le voyant clignote.
4. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la.
5. Pour sélectionner un autre minuteur, tournez la manette de la température.

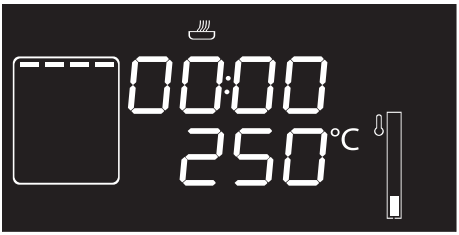
Pour désactiver le temporisateur minuteur, il faut sélectionner la valeur zéro.

Cuisson temporisée (fonction Gril uniquement)

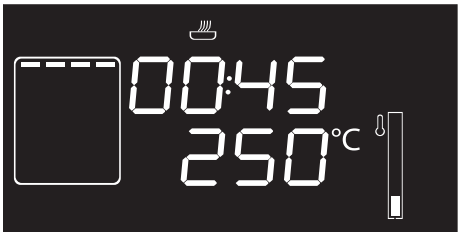
On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

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 trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 00:00 et le voyant clignote.



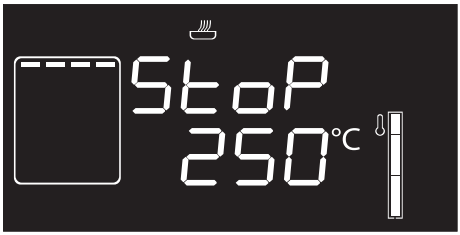
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée de la cuisson de 00h01 à 12:59. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.



3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le voyant cesse de clignoter et la cuisson temporisée démarre.

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

4. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message StoP et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de la température.



5. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.

Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une autre cuisson temporisée, tournez la manette de la température à droite.

Pour désactiver le signal sonore et sélectionner une fonction de cuisson différente, tournez la manette des fonctions à droite ou à gauche.

Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.

Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

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

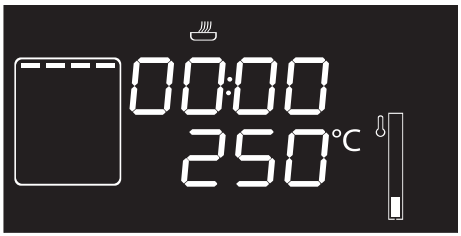
1. Lorsque le voyant est fixe et que l'appareil est en phase de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.

Cuisson programmée (fonction gril uniquement)

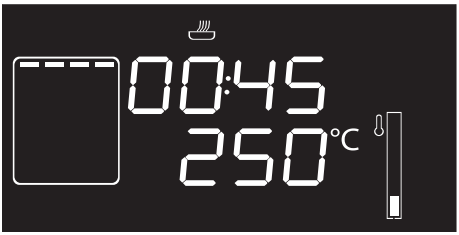
La cuisson programmée est la fonction qui permet de la terminer automatiquement à une heure définie sélectionnée par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

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

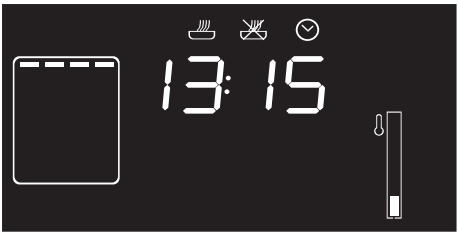
1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaissent les chiffres 00:00 et le voyant clignote.



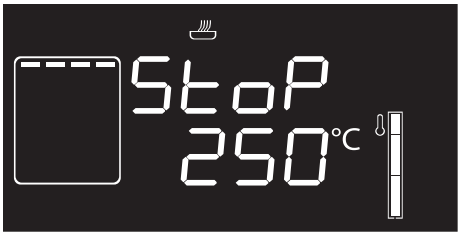
2. Tournez la manette pour sélectionner la durée de la cuisson de 00h01 à 12:59. Maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer rapidement.



3. Appuyez une quatrième fois sur la manette de la température. Le voyant clignote. Tournez la manette pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.
4. Au bout de quelques secondes les voyants et cessent de clignoter. L'appareil attend l'heure de départ sélectionnée.



5. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message STOP et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de la température.



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

Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.

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

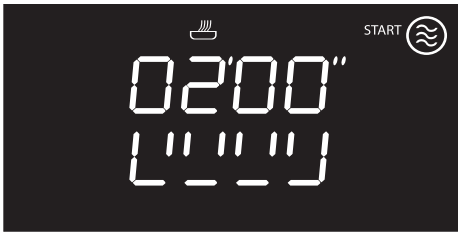
FR

3.6 Fonctions spéciales

Réchauffage

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

1. Appuyez sur la manette des fonctions pour arrêter temporairement la fonction de réchauffage.

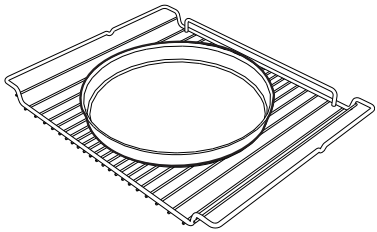


2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour modifier la durée du réchauffage.
4. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres et commencer le réchauffage.

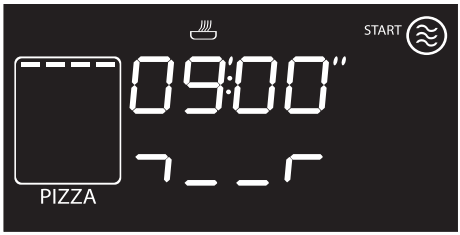
Croustilleur

Cette fonction permet de dorer et de rendre les mets croustillants grâce au plat Croustilleur. Idéal pour la pizza, les frites et les quiches.

1. Placez la grille au niveau souhaité. Disposez le plat Croustilleur vide au centre.

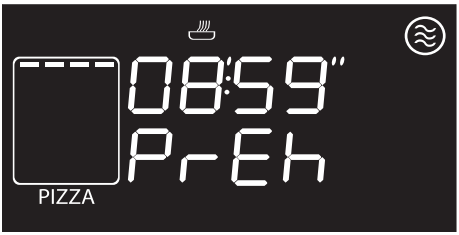


2. Enfoncez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction Croustilleur.

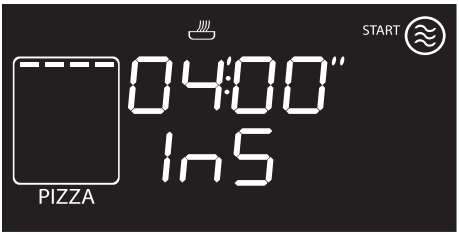


3. Appuyez sur la manette de la température.
4. Tournez la manette de la température pour modifier la durée de réchauffage (de 10 minutes à 99 minutes).

5. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres et commencer le préchauffage du plat Croustilleur sans aliments.



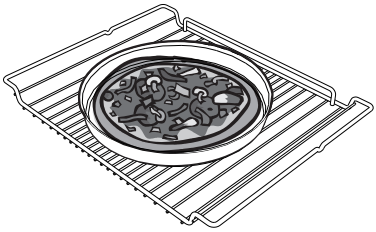
6. Au terme du préchauffage, l'appareil attend l'enfournement des aliments.



Haute température
Risque de brûlures

- Utilisez des gants thermiques pour déplacer le plat Croustilleur.

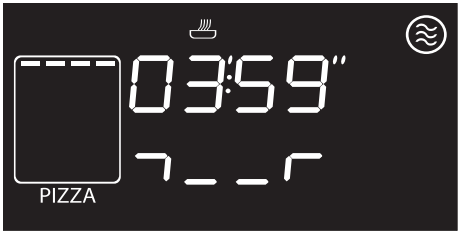
7. Positionnez l'aliment à l'intérieur du plat Croustilleur.



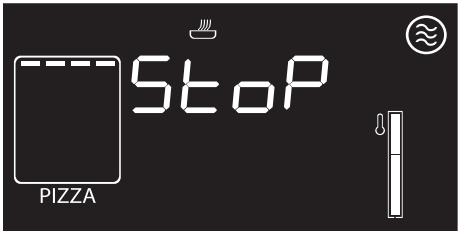
Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

- Ne positionnez aucun récipient ne résistant pas à la chaleur sur le plat Croustilleur.

8. Appuyez sur la manette des fonctions pour reprendre la cuisson.



9. Le message StoP s'affiche en clignotant à la fin de l'opération.



FR

Tableau des conseils de cuisson

Type	Poids (g)	Temps (min.)
Pizza surgelée	300	11
Pizza fraîche	600	14
Frites surgelées	500	15
Croquettes de poulet surgelées	500	16
Œufs battus frais	400	9

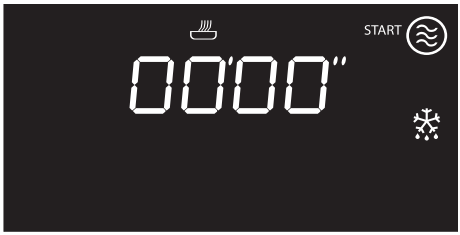
Le tableau se réfère à l'introduction de la grille au **2ème niveau** de la cavité de cuisson.

Les temps indiqués comprennent le temps de préchauffage du plat Croustilleur à vide.

Décongélation à temps

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

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson (voir Procédure « Turn »).
2. Avec la manette des fonctions, sélectionnez la fonction de décongélation à temps marquée du symbole ❄ et ≋.



3. Appuyez sur la manette de la température pour sélectionner la durée.
4. Tournez la manette pour modifier la valeur (de 5 secondes à 99 minutes).
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la décongélation.

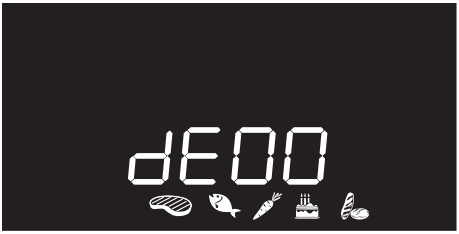
Si la durée de décongélation sélectionnée est supérieure à 5 minutes, il faudra retourner l'aliment à l'intérieur de la cavité pour un résultat optimal, voir :
Procédure « Turn ».

6. Le message StoP s'affiche en clignotant à la fin de l'opération.

Décongélation au poids

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

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson (voir Procédure « Turn »).
2. Appuyez sur la manette des fonctions et tournez-la pour sélectionner la décongélation au poids indiquée par le message dE00 et par les symboles aliments éclairés.



3. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer la décongélation au poids.
4. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
5. Tournez la manette de la température pour sélectionner le poids (en grammes) de l'aliment à décongeler.
6. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres sélectionnés et commencer la décongélation.

Pour un résultat optimal durant la phase de décongélation, il faudra tourner l'aliment à l'intérieur de la cavité, voir : Procédure « Turn ».

7. Au terme, le message StoP est affiché et un signal sonore se déclenche.
8. Pour désactiver le signal sonore appuyez sur une des deux manettes ou tournez-la ou bien ouvrez la porte.
9. Maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction.

FR

Paramètres présélectionnés

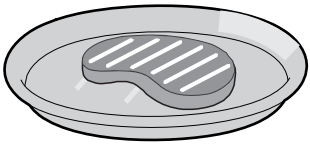
dE	Type	Poids (g)	Temps (min)*
01	Viandes	500	20
02	Poisson	400	17
03	Fruits	300	15
04	Pain	300	5

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

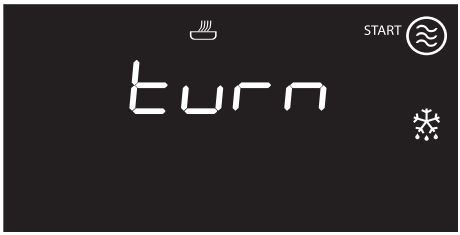
Procédure « Turn »

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

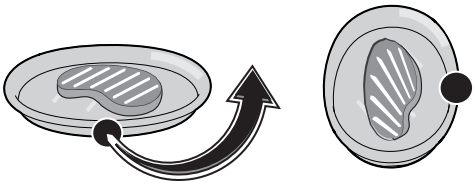
1. Enfournez l'aliment en le disposant dans la cavité de cuisson parallèlement à la porte.



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



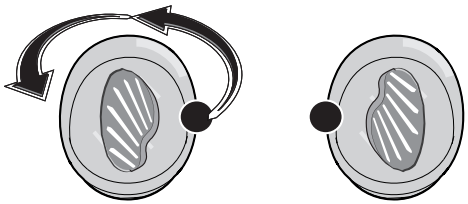
3. Ouvrez la porte et tournez l'aliment de 90°.



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

4. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la manette pour reprendre la fonction.
5. Au besoin, l'appareil pourra de nouveau demander de retourner l'aliment. On affiche le message turn.

6. Pour la deuxième rotation, il faudra ouvrir la porte et retourner l'aliment de 180°.



7. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la manette pour reprendre la fonction.

3.7 Menu secondaire

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

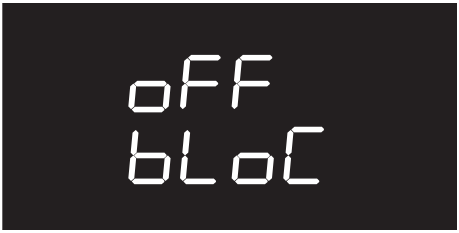
- d'activer ou de désactiver le Verrouillage Enfants.
- d'activer ou de désactiver le mode Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- d'activer ou de désactiver le mode Faible puissance (Puissance éco).
- d'activer ou désactiver la temporisation de la lampe (Éclairage éco)

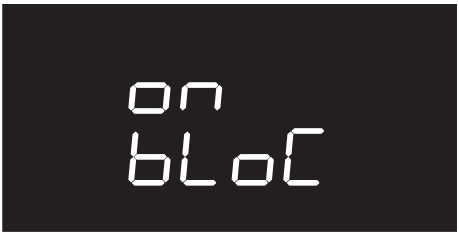
Lorsque l'appareil est en Stand-By

1. Allumez la lampe interne en tournant rapidement la manette de la température.
2. Maintenez la manette de la température enfoncée pendant au moins 5 secondes.
3. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier l'état de la sélection (ON/OFF).
4. Appuyez sur la manette de la température pour passer au mode suivant.

Mode Verrouillage Enfants

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





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

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson, maintenez la manette de la température enfoncée pendant 5 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.

Si l'on modifie les positions des manettes, l'afficheur montrera le message bLoC pendant quelques secondes.

Même lorsque le mode sécurité enfants est actif, on peut éteindre l'appareil instantanément en enfonçant la manette des fonctions pendant 3 secondes.

Mode Show Room (uniquement pour les exposants)

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

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

Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant Ⓢ s'allume.

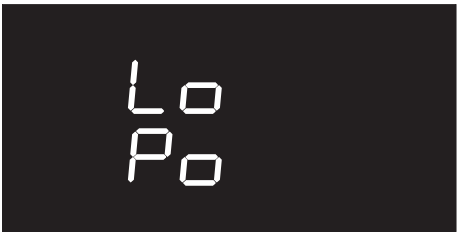
Mode Faible Puissance

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

Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

HI : puissance normale.

LO : faible puissance.



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

Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant Ⓔ s'allume.

Mode de temporisation de la lampe

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

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

Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible lorsqu'on tourne la manette de la température à droite pour les deux sélections.

FR

4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements

Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson 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 racloirs métalliques tranchants.
- Le manque de nettoyage de la cavité de cuisson influence négativement la vie de l'appareil et constitue un danger.
- Éliminez toujours les résidus d'aliments présents dans la cavité de cuisson.

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.

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

4.3 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.

4.4 Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter les glissières de support des grilles / lèchefrites.

Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

Séchage

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

À la fin de chaque cuisson :

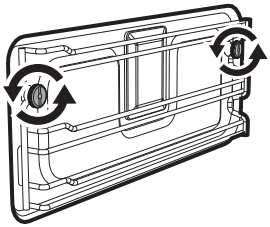
1. laissez refroidir l'appareil ;
2. éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson ;
3. séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

Démontage des glissières de support pour grilles / lèchefrites

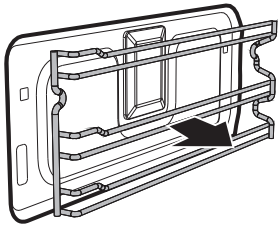
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les pivots de fixation de la glissière :



2. Tirez la glissière vers l'intérieur de la cavité de manière à le libérer des pivots de fixation.



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 de la glissière du support.

Nettoyage de la partie supérieure

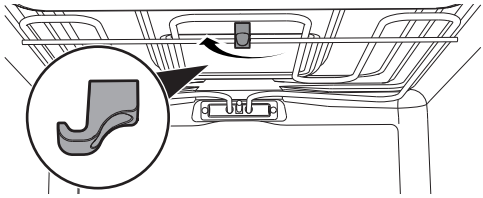
Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

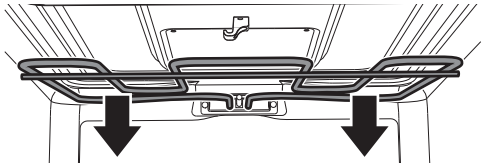
- Les opérations suivantes doivent être effectuées uniquement lorsque le four est complètement froid et éteint.

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.

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 3.7 Menu secondaire).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage enfants » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

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

- Contrôlez si le mode « faible puissance » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

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.

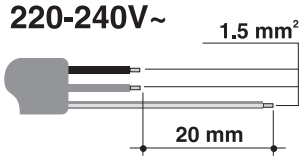
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm^2, 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 doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

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

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

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

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 plaque de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

5.2 Positionnement

Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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

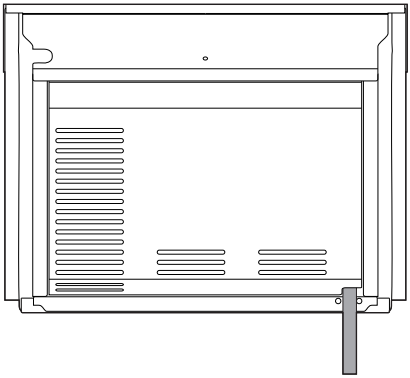
Pression sur la porte ouverte
Risque de dommages à l'appareil

- 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.

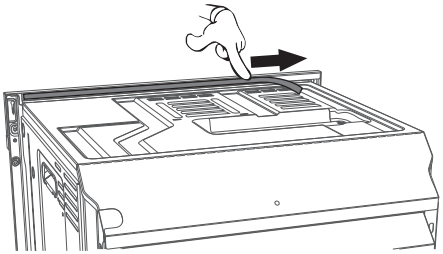
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint de façade

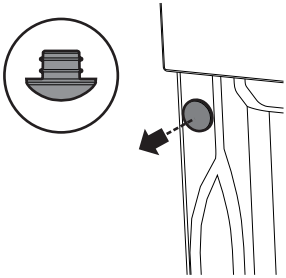
Collez le joint fourni sur la partie arrière de la façade pour éviter des infiltrations éventuelles d'eau ou d'autres liquides.



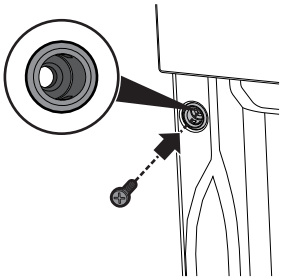
FR

Douilles de fixation

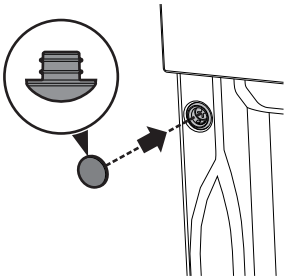
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérées sur l'avant du four.



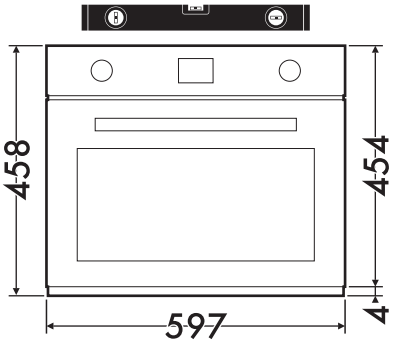
Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



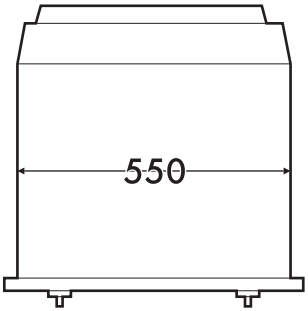
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



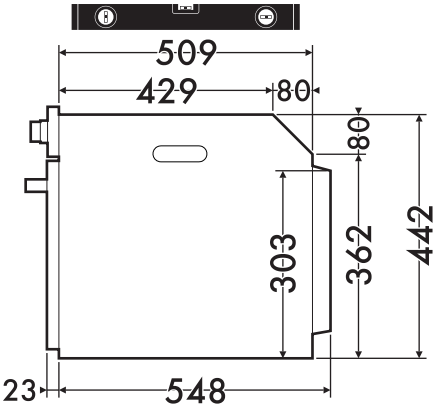
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



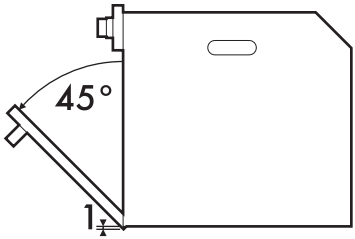
(vue frontale)

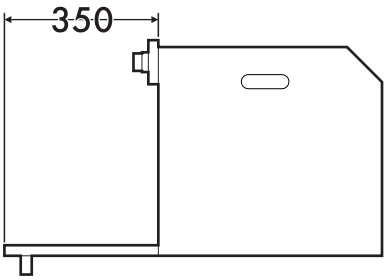


(vue de dessus)

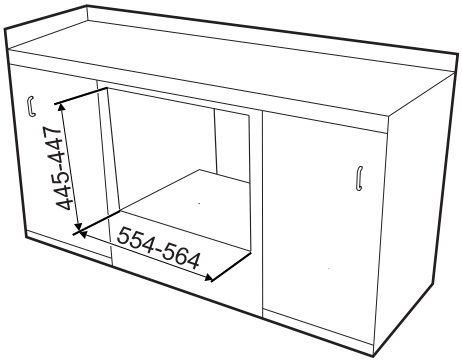


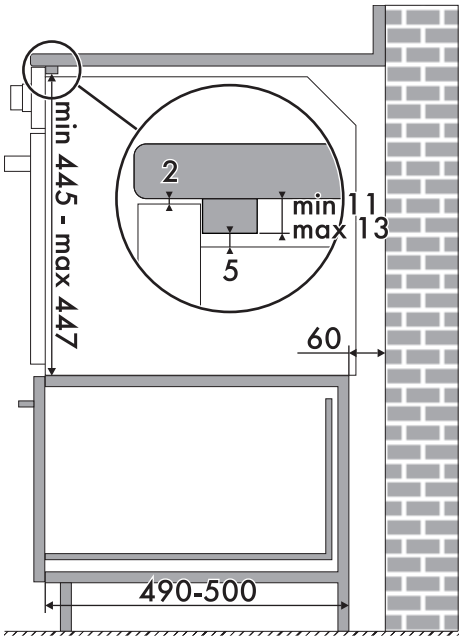
(vue de côté)





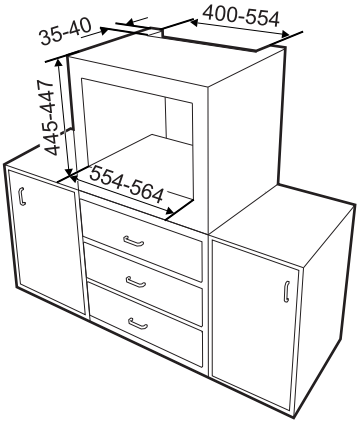
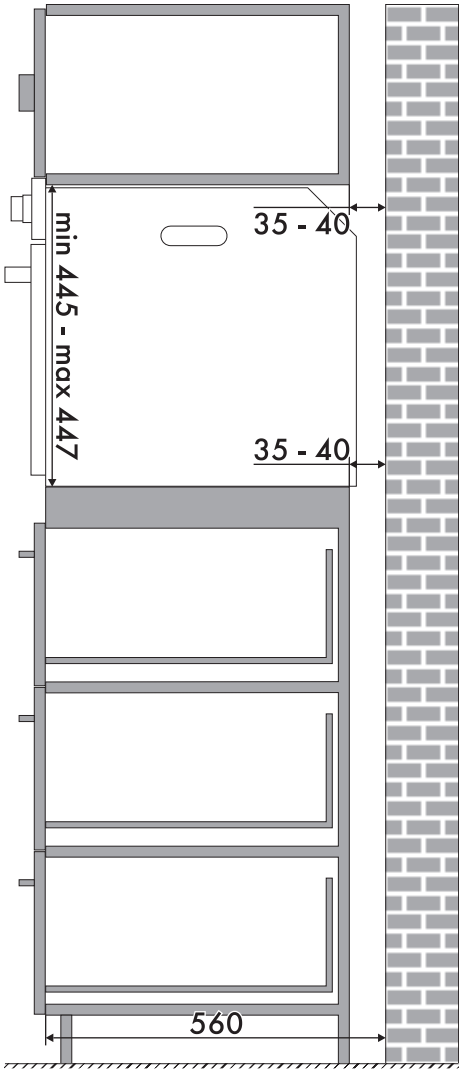
Encastrement sous les plans de travail (mm)





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.