



- ① **Forno a microonde**
Istruzioni per l'uso
- ② **Four à micro-ondes**
Notice d'utilisation
- ③ **Microgolfoven**
Gebruiksaanwijzing
- ④ **Mikrowellengerät**
Gebrauchsanweisung
- ⑤ **Microwave oven**
Instruction manual
- ⑥ **Horno microondas**
Guía de instrucciones

 **smeg**

Sommaire

Installation	24
Mises en garde	25
Présentation	26
Bandeau de Commande	27
Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro-ondes	28
L'afficheur	29
Les sélecteurs / Programmation	30
Programmation micro-ondes	31
Fonction Duo : réchauffage à 2 niveaux	32
La clayette rabattable	34
La fonction gril / Programmation du gril	35
La fonction / Programmation micro-ondes + gril	36
Les fonctions chaleur tournante	37
Programmation chaleur tournante	38
Programmation chaleur tournante + micro-ondes	39
Sécurité / Recommandations	40
Entretien / Nettoyage	41
Un petit problème / Que faire ?	42
Service Après-Vente	43

Instructions de sécurité importantes.

Lire avec attention et garder pour les futures utilisations.

Installation

AVANT BRANCHEMENT

- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

EMPLACEMENT

- Se référer à la notice d'installation fournie avec le four.
- Cet appareil est destiné à être encastré à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air **en dessous** et autour du four.
- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four.**
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1-2 heures après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement).

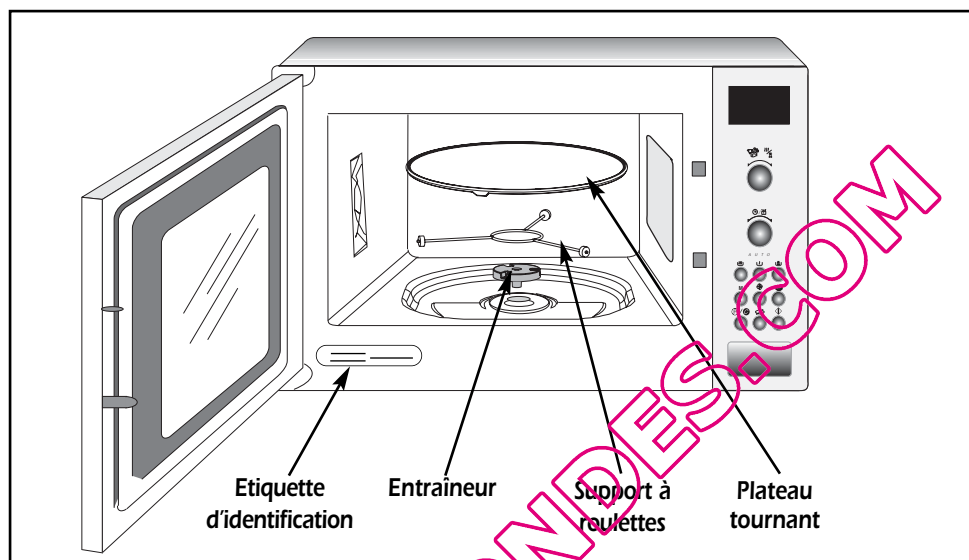
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Mises en garde

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant ; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. Selon le mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation pourra continuer de fonctionner après la fin de cuisson.

Présentation



■ Le PLATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

■ Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT ☉ :

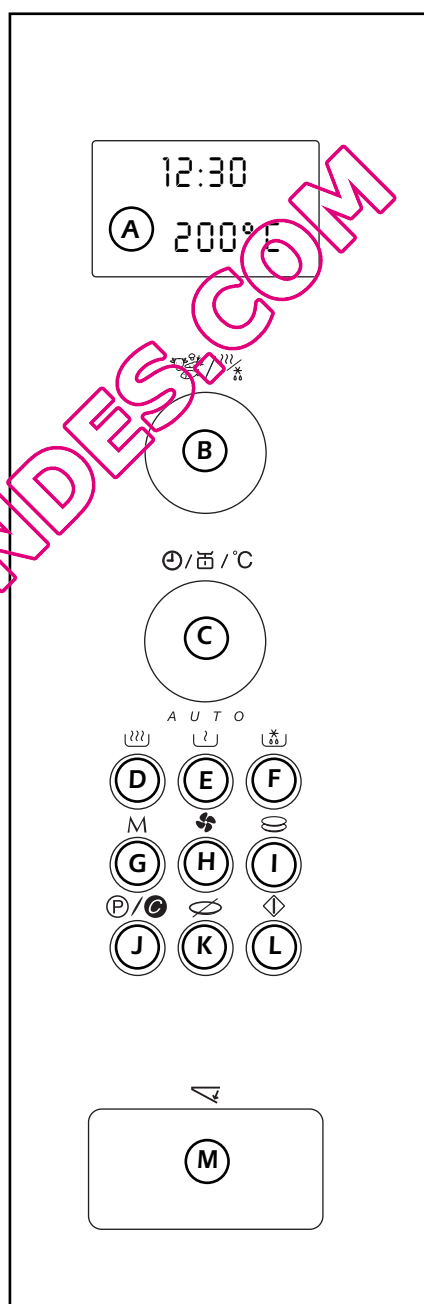
permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

■ Le SUPPORT A ROULETTES :

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

Bandeau de Commande

- A L'afficheur :**
vous facilite la programmation en affichant :
les catégories d'aliments et les fonctions, le
temps le poids ou la température program-
mé, et l'heure.
- B Le sélecteur**  :
permet de choisir la catégorie d'aliment et la
fonction.
- C Le sélecteur**  / °C :
permet de programmer le temps, le poids et
la température.
- D-E-F Les touches "A U T O "**  :
programment automatiquement le temps
nécessaire selon le poids de l'aliment choisi.
- G La touche MODE**  M :
permet de choisir la fonction appropriée,
à l'aide du sélecteur .
- H La touche CHALEUR TOURNANTE**  :
permet de cuire les aliments comme dans un
four traditionnel, seul ou en combinaison des
micro-ondes.
- I La touche DUO**  :
permet le réchauffage à 2 niveaux ; à utiliser
avec les couvre-assiettes à effet vapeur.
- J La touche PAUSE/ANNULATION**  P /  :
permet d'interrompre ou d'effacer un pro-
gramme en cours (un appui pour PAUSE,
deux appuis pour ANNULATION). Elle per-
met également de mettre l'horloge à l'heure.
- K La touche ARRÊT PLATEAU**  :
permet l'arrêt du plateau tournant.
- L La touche DÉPART**  :
permet de débiter tout programme.
- M La touche ouverture de porte**  :
permet d'ouvrir l'appareil ou d'arrêter
un programme en cours.



Mise à l'heure

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00:00, les deux points : clignent.

Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **PAUSE / ANNULATION** (P) / (C). "00:00" clignent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.

- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.

- Validez d'une simple pression sur la touche **PAUSE / ANNULATION** (P) / (C).
Votre horloge est à l'heure.

Equivalence des puissances micro-ondes

FONCTION	UTILISATION
DÉCONGÉLATION	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
MIJOTAGE	Pour cuire poisson et volaille. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. (Cette fonction est disponible lorsqu'on programme par la fonction en utilisant la touche M).
RÉCHAUFFAGE	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
CUISSON	Pour cuire les légumes et potages.
Puissance restituée : 900 W	

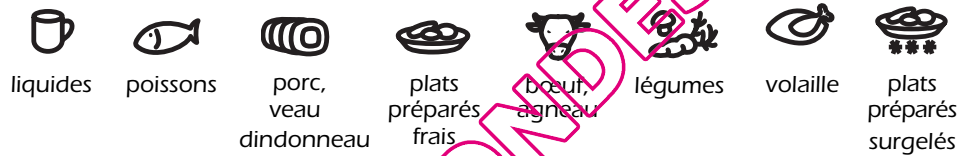
Lorsque vous sélectionnez un aliment, la puissance nécessaire est programmée automatiquement.

L'afficheur

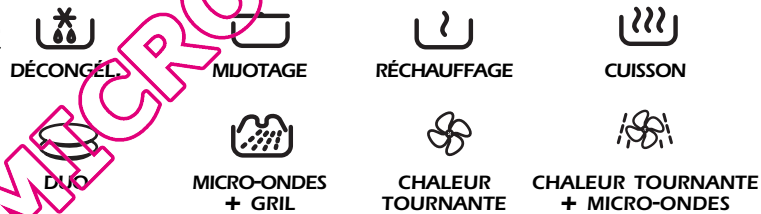


L'afficheur et les sélecteurs vous guident pour choisir :

les aliments



les fonctions



le gril 2 niveaux



le poids pour une programmation **AUTO**

le temps de programmation (ou l'horloge)

la température pour une programmation chaleur tournante

L'aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

Les sélecteurs

La programmation se fait à l'aide des 2 sélecteurs :

Le premier pour sélectionner

- la catégorie d'aliment



- la fonction



ALIMENTS



FONCTIONS

le deuxième pour programmer

- le temps



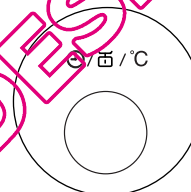
- le poids de l'aliment



- la température



TEMPS





POIDS

TEMPÉRATURE

Programmation

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.




Ouvrez la porte. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte. Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche **ARRÊT PLATEAU**  avant ou en cours de programme (vous ne pouvez pas arrêter le plateau tournant en cours de programme Duo).
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche **ANNULATION** .

Programmation micro-ondes

Les programmations à votre disposition :









Programmation express

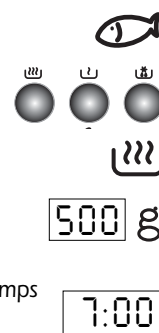
- ▼ programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche départ . La puissance maximale  est programmée directement pour tous vos réchauffages rapides.









Programmation automatique par le poids :

avec les touches **A U T O**, le temps est calculé automatiquement.

- ▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur  (ex. poisson).
- ▼ Appuyez sur la touche ,  ou  (ex. cuisson ) ou appuyez sur la touche **M** et choisissez votre fonction avec le sélecteur . Appuyez à nouveau sur la touche **M**.
- ▼ Le poids 50g clignote ; programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur  (ex. 500 g).
- ▼ Appuyez sur la touche départ . La puissance adaptée est programmée, le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 7 min) et le programme démarre.







Programmation automatique par l'aliment

- ▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur , (ex. plats préparés frais ).
- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez votre fonction avec le sélecteur  (ex. réchauffage ); la puissance micro-ondes sera adaptée à l'aliment choisi.
- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur , (ex. 7 min).
- ▼ Appuyez sur la touche départ .



Programmation par la fonction

- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez votre fonction avec le sélecteur . Dans ce mode, la fonction MOUTAGE  est disponible.
- ▼ Programmez le temps désiré (ex. 5 min) à l'aide du sélecteur temps .
- ▼ Appuyez sur la touche départ .



Fonction DUO : réchauffage à 2 niveaux

- ☉ **La fonction DUO** vous permet de réchauffer deux assiettes simultanément tout en conservant la saveur des aliments grâce à l'effet vapeur des plateaux **DUO**.

Il suffit de couvrir les assiettes à l'aide des plateaux **DUO**, de les superposer, puis de poser l'ensemble sur le plateau tournant.

- ☉ **Les couvre-assiettes** doivent être utilisés exclusivement dans votre four micro-ondes et associés à la touche ☉.

- ☉ Les avantages des plateaux **DUO** :

- Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.
- Ils permettent d'obtenir un réchauffage homogène.
- Ils limitent le dessèchement des aliments.
- Ils diminuent les temps de réchauffage.
- Ils empêchent les projections dans le four.



- ☉ **La fonction DUO permet le réchauffage de plats frais ou réfrigérés.** La décongélation ou le réchauffage de produits surgelés et la cuisson des aliments sont déconseillés.

- ☉ **Entretien des plateaux DUO à effet vapeur :**

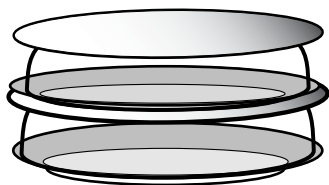
- Pour le nettoyage des plateaux, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent. Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

- Les plateaux **DUO** peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- ☉ **Ne pas utiliser les plateaux DUO avec les fonctions gril, gril + micro-ondes, chaleur tournante ou chaleur tournante + micro-ondes;** ceci entraînera la dégradation irrémédiable de ces accessoires.

Fonction DUO : réchauffage à 2 niveaux

Les couvre-assiettes DUO



Les couvre-assiettes DUO à effet vapeur :
2 couvre-assiettes qui permettent le réchauffage de 2 plats frais ou réfrigérés en même temps.

☉ **Exemple** : Réchauffage de deux assiettes de ravioli à la sauce tomate = 5 min.

- Recouvrir les 2 assiettes à l'aide des couvre-assiettes, les superposer, puis les placer au centre du plateau tournant.
- Appuyer sur la touche ☉, 00:00 clignote, ☉ s'affiche.
Programmez le temps avec le sélecteur ⊕, ex. 5 minutes : 05:00 s'affiche.
Appuyez sur la touche départ ⬆, le réchauffage à 2 niveaux démarre.

En règle générale :

- Pour un aliment homogène tel que purée, petits pois, céleris, etc. :
2 assiettes de 200 g 3 / 4 min
- Pour un aliment hétérogène tel que cassoulet, bourguignon, ravioli, etc. :
2 assiettes de 300 g 5 / 6 min

Les temps indiqués ci-dessus correspondent aux aliments réfrigérés ou à température ambiante (conserves).

La clayette rabattable

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

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

Pour rabattre en position basse :
pousser les crochets vers l'intérieur
et replier les pieds.

en fonction Gril ou Gril + M.O. :

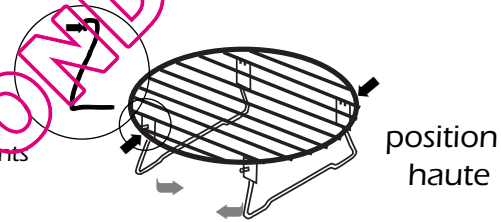
choisir le niveau selon le plat à griller

- en position haute pour dorer les aliments de faible épaisseur,
- en position basse pour les autres aliments.

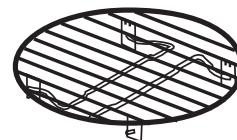
en fonction chaleur tournante seule ou
chaleur tournante + M.O. :

Poser votre plat toujours sur la clayette repliée.

**La clayette
2 positions**





position
basse
(repliée)



La fonction gril

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes.

Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.




- Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **GRIL FORT**  et **GRIL DOUX** . En règle générale, utilisez le niveau **GRIL FORT** pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau **GRIL DOUX** pour dorer les aliments les plus délicats.
- Selon les préparations, vous pouvez griller les aliments le plat posé sur la clayette en position haute ou posé directement sur le plateau tournant.
- Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique. Laisser refroidir le gril 25 minutes avant de le toucher.
- **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.



Le gril est rabattable afin de faciliter le nettoyage.

La position inclinée doit servir uniquement pour l'entretien de la voûte.

Programmation du gril

Utilisation du gril 2 niveaux

▼ Appuyez sur la touche **M**, choisissez la fonction **GRIL FORT**  ou **GRIL DOUX**  avec le sélecteur .

▼ Programmez le temps voulu avec le sélecteur  et appuyez sur départ .







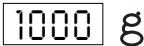

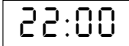
La fonction micro-ondes + gril

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson rapide.

- Pour garantir de bons résultats de cuisson, le gril fort ou doux + une puissance micro-ondes intermédiaire sont programmés automatiquement.








Programmation automatique par le poids :

vous ne rentrez que le poids de l'aliment et la programmation se fait automatiquement

- ▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur  ex. volaille. 
- ▼ Appuyez sur la touche **M**. Sélectionnez la fonction micro-ondes + gril  à l'aide du sélecteur . La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à votre plat. 
- ▼ Appuyez sur la touche **M**, le poids 50g clignote ; programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur  ex. 1000 g. 
- ▼ Appuyez sur la touche départ  ; le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 22 min) et le programme démarre. 



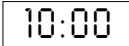

Programmation automatique par l'aliment :

avec la touche **M**

- ▼ Sélectionnez votre aliment à l'aide du sélecteur  parmi les catégories proposées, ex: rôti de dindonneau. 
- ▼ Appuyez sur la touche **M** et sélectionnez ensuite la fonction micro-ondes + gril à l'aide du sélecteur . La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à votre plat. 
- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur , ex. 20 min. 
- ▼ Appuyez sur la touche départ .

Programmation par la fonction :

avec la touche **M**

- ▼ Si votre aliment ne correspond à aucune catégorie proposée, sélectionnez la fonction micro-ondes + gril avec la touche **M**. Dans ce cas, une puissance micro-ondes moyenne + le gril fort sont préprogrammés. 
- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur , ex. 10 min. 
- ▼ Appuyez sur la touche départ .

Les fonctions chaleur tournante

Vous avez à votre disposition :




la fonction chaleur tournante 

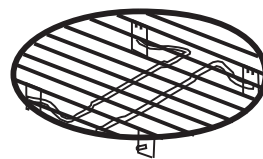
- qui permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel.

la fonction chaleur tournante + micro-ondes 

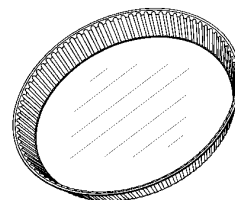
- qui permet d'utiliser en combiné les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important.

Conseils

- La température de cuisson est réglable de 50° - 250° [par pas de 5°.
- Le temps de cuisson est réglable de 0 - 90 par pas de 1 minute.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire ; surveiller la coloration des aliments.
- N'oubliez pas de toujours poser vos plats sur la clayette en position basse avec les fonctions **chaleur tournante**  et **chaleur tournante + micro-ondes** . Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de chaleur et des résultats de cuisson optimaux.
N.b. Lors de cuissons en fonction chaleur tournante +micro-ondes, n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.
- Utilisez des récipients résistants aux températures élevées.
- Le plat à tarte en verre : il peut être utilisée pour les pâtisseries, quiches, pizzas, ou bien comme plat de cuisson pour les rôtis. Il peut également servir de lèche-frites en le positionnant sous la clayette.
- Lors de cuissons en fonction chaleur tournante + micro-ondes , n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une cuisson avec une des fonctions chaleur tournante, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.
- N'utilisez pas les fonctions chaleur pulsée de votre four à micro-ondes en même temps que vous utilisez une fonction pyrolyse ou catalyse pour nettoyer votre four traditionnel.



La clayette basse








Le plat à tarte

Programmation chaleur tournante



avec la touche CHALEUR TOURNANTE :

vous personnalisez toute la programmation : fonction/température/temps de cuisson.

- ▼ Appuyez sur la touche  **chaleur tournante**,  s'affiche.
- ▼ **175°** clignote, vous invitant à programmer la température voulue, ex. 200°, avec le sélecteur 
- ▼ Attendez jusqu'à ce que **00:00** clignote, vous invitant à programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur 
- ▼ Appuyez sur la touche départ , le programme démarre.



175°

00:00


Exemple : pour cuire une tarte aux pommes

Préparez la tarte selon votre recette préférée, mettez le plat à tarte sur la clayette en position basse et posez l'ensemble sur le plateau tournant.

- ① Appuyez sur la touche  **CHALEUR TOURNANTE**.



175°

- ② Programmez 220° à l'aide du sélecteur .

220°

- ③ Programmez 40 min à l'aide du sélecteur .

00:00

40:00

- ④ Appuyez sur la touche départ , le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

▶ En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.

Programmation chaleur tournante + micro-ondes

Exemple : pour cuire un rôti de bœuf de 1 kg





Placez le rôti dans un plat de cuisson non-métallique, accommodez-le à votre guise. Mettez le plat sur la clayette en position basse et placez l'ensemble au centre du plateau tournant.

3 façons de programmer cette fonction sont à votre disposition :



Programmation automatique par le poids :

vous ne rentrez que le poids de l'aliment et la programmation se fait automatiquement.

- ▼ Avec le sélecteur , choisissez "bœuf" parmi les aliments proposés.
- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez la fonction chaleur tournante + micro-ondes avec le sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M** : la température est adaptée automatiquement au rôti de bœuf.  clignote, vous invitant à programmer le poids : pour le rôti d'un kilo, entrez 1000 à l'aide du sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche départ, le temps et la température nécessaires à la cuisson de votre rôti s'affichent, (ex. 30 min, 200°), le programme démarre.






30:00

200°



Programmation automatique par le temps :

vous choisissez votre temps de cuisson et donc le degré de cuisson du plat.

- ▼ Avec le sélecteur , choisissez bœuf parmi les aliments proposés.
- ▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez la fonction chaleur tournante + micro-ondes avec le sélecteur .
- ▼ Programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur  ; la température est adaptée automatiquement à l'aliment choisi.
- ▼ Appuyez sur la touche départ, la température s'affiche, le programme démarre.










30:00

200°



avec la touche CHALEUR TOURNANTE :

vous personnalisez toute la programmation : fonction / température / temps de cuisson.


- ▼ Appuyez deux fois sur la touche  **chaleur tournante**,  s'affiche.
- ▼  clignote, vous invitant à programmer la température voulue, ex. 200°, avec le sélecteur .
- ▼ Attendez jusqu'à ce que  clignote, vous invitant à programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche départ , le programme démarre.




200°

30:00







Sécurité

Après avoir programmé le four et fermé la porte, si vous attendez plus de 30 s avant d'appuyer sur la touche DÉPART  le four ne démarrera pas et l'afficheur indiquera SECU. Cette sécurité empêche le fonctionnement de l'appareil à vide.


Pour démarrer l'appareil, ouvrez puis refermez la porte et appuyez sur la touche DÉPART .

Recommandations

EN COURS DE PROGRAMME :

- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche ARRÊT PLATEAU , (sauf en cours de programme Duo).
- Pour modifier le choix de la FONCTION ou de l'ALIMENT, il faut appuyer deux fois sur la touche PAUSE/ANNULATION  et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche DÉPART  pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- En fonction décongélation , une sonnerie longue à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche DÉPART  pour redémarrer le four.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche ANNULATION .

REMARQUES :

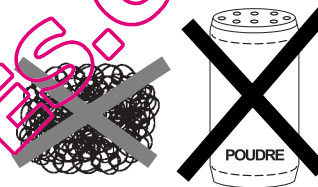
- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche DÉPART  au bout de trois minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).
- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une cuisson avec la chaleur tournante ou le gril, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Entretien / Nettoyage

- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utiliser une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans son état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.



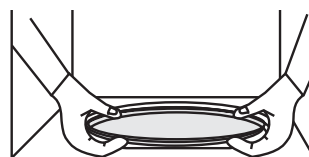
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé ; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.
- Pour les appareils munis d'une fonction grill ou chaleur pulsée, le dessus et les sorties d'air arrière sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon au savon en fine laine d'acier.

- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.





N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Un petit problème ! Que faire ?

Problèmes

- ▼ L'appareil affiche "S E C U"
- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles

Conseils

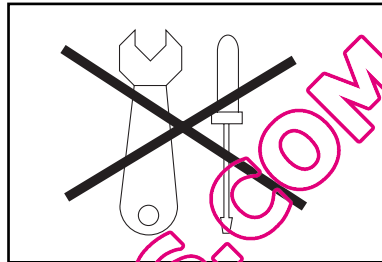
- ▲ Annuler la sécurité : ouvrir puis refermer la porte et appuyer sur la touche DÉPART .
- ▲ Appuyer sur la touche ARRÊT PLATEAU  pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable. Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon, afin d'éviter toute condensation.
- ▲ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.
- ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil. Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- ▲ Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés. Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson... Eloigner tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la clayette.

Service Après-Vente

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
 - Vérifiez que la porte n'est pas déformée.

- Si l'appareil ne fonctionne pas,
avant d'appeler le réparateur :

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
- Vérifiez votre programmation.



**ATTENTION : ne cherchez jamais
à intervenir vous-même.**

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

allgemein

technische daten

Spannung: 230-240 AC,50 Hz
Anschlußwert: 3050 W
Abmessungen (B x H x T): 592 x 460 x 507 mm

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien.

Verpackung und Gerät entsorgen

Die Verpackung des Gerätes ist recyclebar.

Benutzt können sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-hartschaum).

Diese Materialien umweltgerecht und nach den behördlichen Vorschriften entsorgen.

Die Behörde kann Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Haushaltsgeräte erteilen.

Sicherheit

Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur an das Elektrizitätsnetz anschließen.

Dieses Kombi-Mikrowellengerät ist für den gedachten Zweck zu benutzen, und zwar zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen.

Während und nach der Benutzung ist das Gerät warm. Berücksichtigen Sie das, wenn kleine Kinder in die Nähe des Gerätes kommen.

Elektrischer Anschluß

Die Hausanlage, an die das Gerät angeschlossen ist, muß den staatlichen und örtlichen Vorschriften entsprechen.

Wenn ein festere Anschluß gewünscht wird, ist dafür zu sorgen, daß ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von minimal 3 mm in der Zuleitung vorhanden ist.

algemeen

technische gegevens

Aansluitspanning: 230-240 AC,50 Hz
Aansluitwaarde: 3050 W
Afmetingen (b x h x d): 592 x 460 x 507 mm

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.

afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- poly-ethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

veiligheid

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.

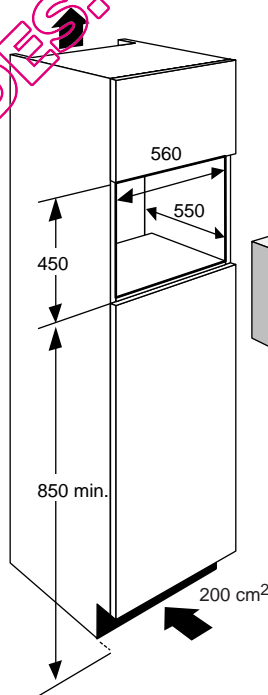
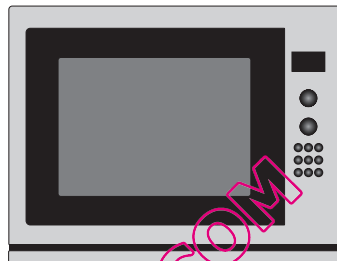
Deze combi-magnetron is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik hem alleen voor het bereiden van gerechten.

Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het toestel komen.

elektrische aansluiting

Volg voor de elektrische aansluiting altijd de plaatselijk geldende voorschriften op (voor Nederland NEN 1010).

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoering wordt aangebracht.



Installation instructions
Combi microwave oven

Notice d'installation
Four à micro-ondes

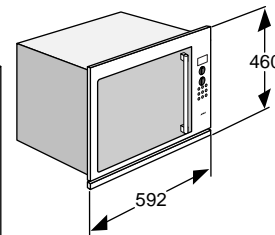
Installationsanweisung
Kombi-Mikrowellengerät

Installatievoorschrift
Combi-magnetron

Manual de instalación
Horno microondas combiné

Manual de instalação
Forno micro-ondas combiné

Istruzioni d'installazione
Forno a microonde combinato



Building-in dimensions
Dimensions hors tout
Einbaumaße
Inbouwmaten
Dimensions totales
Dimensões fora tudo
Dimensioni totali

Generalità

dati tecnici

Type de courant:	230-240 AC,50 Hz
Tipò di corrente:	3050 W
Dimensioni (l x h x p):	592 x 460 x 507 mm

Questo apparecchio è conforme alle direttive EC.

Cosa fare dell'imballaggio e dell'apparecchio usato?

L'imballaggio dell'apparecchio è riciclabile.

Possono venire utilizzati:

- Cartone;
- Film in polietilene;
- Poliestere senza CFC (schiuma rigida di PS).

Dovete eliminare questi materiali in maniera responsabile, tenendo conto delle direttive governative.

I servizi amministrativi possono fornirvi informazioni sulle modalità d'eliminazione responsabile degli apparecchi domestici di cui non vi servite più.

Sicurezza

Solo un tecnico autorizzato all'installazione potrà effettuare ma messa in servizio di questo apparecchio..

Questo apparecchio è stato progettato ad uso domestico: utilizzatelo solo per la preparazione dei cibi.

L'apparecchio è caldo durante e dopo l'utilizzo: è indispensabile allontanare i bambini.

Collegamento elettrico

In fase di collegamento elettrico, rispettate sempre le vigenti prescrizioni locali.

Se desiderate un collegamento fisso, mettete nel condotto d'alimentazione un interruttore omnipolare rispettando una distanza di contatto di almeno 3mm.

Datos generales

Datos técnicos

Tipò de corrente:	230-240 AC,50 Hz
Alimentación:	3050 W
Dimensões :	592 x 460 x 507 mm

(l x alt. x prof.)

Este aparelho satisfaz as directivas EC.

O que fazer da embalagem e do aparelho usado

A embalagem do aparelho é reciclável.

Podem ser utilizados:

- cartão;
- filme em polietileno (PE);
- polietileno sem CFC (espuma rígida em PS).

Deverá desembaraçar-se desses materiais de maneira responsável, tendo em conta as directivas governamentais.

A administração pode fornecer-lhe uma informação sobre a maneira de desembaraçar-se de maneira responsável dos seus aparelhos domésticos de que já não utiliza.

Segurança

Unicamente un instalador aprovado em técnica é autizado a efectuar as ligações dessa aparelho.

Esse aparelho foi concebido para um uso doméstico. Utilize-o unicamente para preparar comida.

Durante e após a utilização, o aparelho fica quente. Deve afastar as crianças.

Ligação eléctrica

Na ligação eléctrica, respeite sempre as indicações locais em vigor.

Se quiser uma ligação fixa, coloque na conduta de alimentação um interruptor respeitando uma distância de contacto de ao menos 3 mm.

Datos generales

données técnicas

Clase de corriente:	230-240 AC,50 Hz
Alimentación:	3050 W
Dimensiones (Anchura:	592 x 460 x 507 mm

x Altura x Prof.)

El aparato cumple con las directivas EC.

¿Qué hacer con el embalaje y el aparato usado?

El embalaje del aparato es reciclable.

Podrá utilizar:

- el cartón;
- el film de polietileno (pe);
- poliestireno sin CFCi (espuma rígida de PS).

Abandone estos materiales de manera responsable conforme a las normas gubernamentales..

La administración podrá proporcionarle información respecto a la manera de abandonar de manera responsable los aparatos electrodomésticos que ya no le sirven.

Seguridad

El aparato sólo podrá ser conectado por un instalador técnico acreditado.

Este aparato fue diseñado para el uso doméstico. Utilicelo únicamente para preparar alimentos.

Durante y después de utilizar, el aparato está caliente, conviene alejar a los niños.

Conexión eléctrica

Al realizar la conexión eléctrica, cumpla siempre con la normativa local vigente.

Si desea un enchufe fijo, procure colocar un interruptor omnipolar en el cable de alimentación, respetando una distancia de contacto de 3 mm como mínimo.

généralités

données techniques

Type de courant:	230-240 AC,50 Hz
Alimentation:	3050 W
Dimensions (l x h x p):	592 x 460 x 507 mm

Cet appareil satisfait aux directives EC.

que faire de l'emballage et de l'appareil usé

L'emballage de l'appareil est recyclable.

Peuvent être utilisés:

- carton;
- film en polyéthylène (PE);
- polystyrène sans CFC (mousse rigide de ps).

Vous devez vous débarrasser de ces matériaux de façon responsable, en tenant compte des directives gouvernementales.

L'administration peut vous fournir une information sur la manière de vous débarrasser de façon responsable de vos appareils ménagers dont vous ne voulez plus.

Sécurité

Seul un installateur agréé dans la technique est autorisé à effectuer le branchement de cet appareil.

Cet appareil a été conçu pour un usage ménager. Utilisez-le seulement pour préparer des mets.

Pendant et après utilisation, l'appareil est chaud. Il y a lieu d'éloigner les enfants.

branchement électrique

Lors du branchement électrique, respectez toujours les prescriptions locales en vigueur.

Si vous voulez un branchement fixe, veillez à placer dans la conduite d'alimentation un interrupteur omnipolaire en respectant une distance de contact d'au moins 3 mm.

generalità

technical information

Electrical supply:	230-240 AC,50 Hz
Power consumption:	3050 W
Dimensions (w x h x d):	592 x 460 x 507 mm

This appliance complies with the EU regulations.

disposal of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable.

The following can be used:

- carboard;
- polyethylene film(PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

The authorities can provide you with information about how to dispose of discarded domestic appliance in a responsible manner

safety

The appliance should only be connected by a qualified technician.

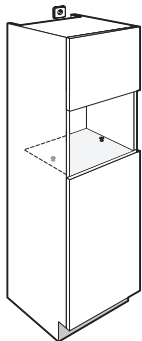
This combi microwave oven has been designed for domestic use. You should use it exclusively for cooking food.

The appliance is hot during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.

electrical connection

The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

If you wish to make a fixed connection, ensure that a multipolar switch with a minimum contact spacing of 3 mm is fitted in the supply line.



Fitting fastening screws and installing microwave oven.

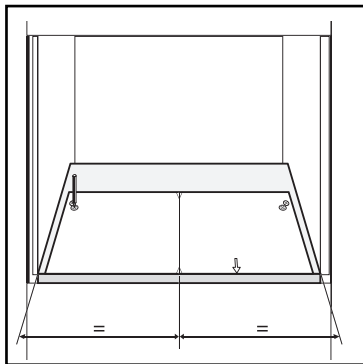
Vis de fixation pour le montage et placement du four à micro-ondes.

Montage bevestigingsschroeven en plaatsen magnetron.

Tornillo de sujeción para el montaje y la colocación del horno de microondas.

Parafusos de fixação para a montagem e instalação do forno micro-ondas.

Vite di fissaggio per il montaggio e il posizionamento del forno a microonde.



1. Using the marking template, determine the position of the fastening screws.

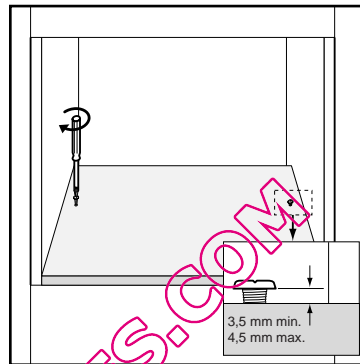
1. Déterminez à l'aide du gabarit la position des vis de fixations.

1. Bestimmen Sie mit Hilfe der Schablone die Position der Befestigungsschrauben.

1. Bepaal met behulp van de aftekenmal de positie van de bevestigingsschroeven.

1. Determine la posición de los tornillos de sujeción con la plantilla.

1. Mediante la sagoma determinate la posizione delle viti di fissaggio.



2. Using the marking template, determine the position of the fastening screws.

2. Déterminez à l'aide du gabarit la position des vis de fixations.

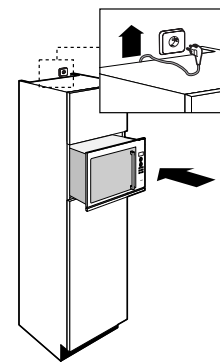
2. Bestimmen Sie mit Hilfe der Schablone die Position der Befestigungsschrauben.

2. Bepaal met behulp van de aftekenmal de positie van de bevestigingsschroeven.

2. Determine la posición de los tornillos de sujeción con la plantilla.

2. Mediante la sagoma determinate la posizione delle viti di fissaggio.

3



3. Slide the microwave oven party into the recess. Lead the connection cable to the power source.

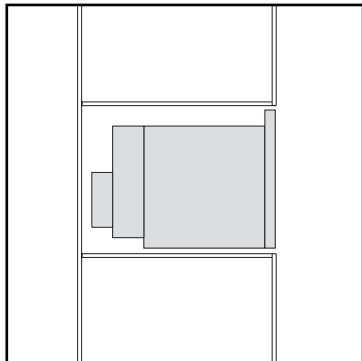
3. Glissez partiellement le four à micro-ondes dans la niche. Guidez le câble de raccordement jusqu'au point de raccordement.

3. Schieben Sie das Mikrowellengerät teilweise in die Nische. Leiten Sie das Anschlusskabel zur Anschlussstelle.

3. Schuif de magnetron gedeeltelijk in de nis. Leid de aansluitkabel naar de plaats waar het aansluitpunt zit.

3. Deslizar parcialmente o forno micro-ondas no compartimento. Guiar o cabo de ligação até ao ponto de ligação.

3. Inserite parzialmente il forno a microonde nelle nicchia. Guidate il cavo di raccordo fino al punto di raccordo.



4. Slide the microwave oven completely into the recess.

4. Glissez entièrement le four à micro-ondes dans la niche.

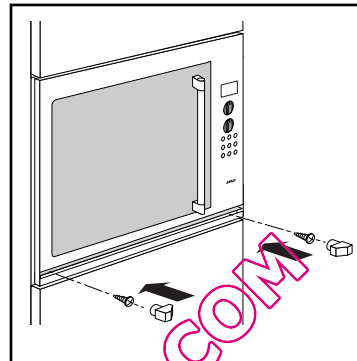
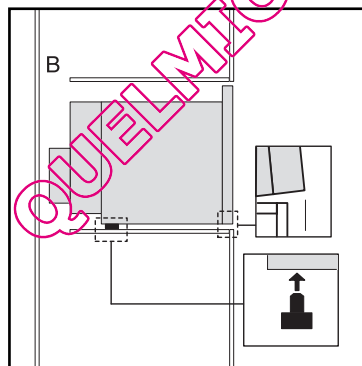
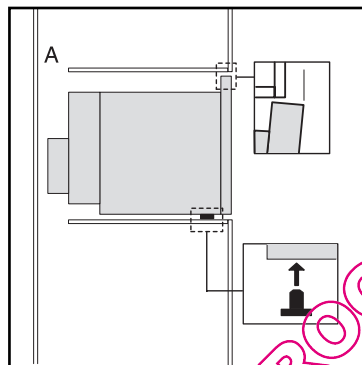
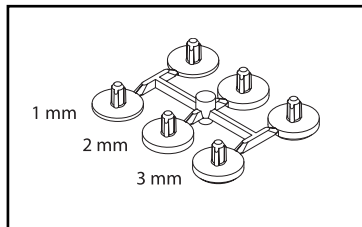
4. Schieben Sie das Mikrowallengerät ganz in die Nische.

4. Schuif de magnetron geheel in de nis.

4. Introduzca enteramente el horno microondas en el hueca.

4. Deslizar completamente o forno micro-ondas no compartimento.

4. Il forno a microonde va completamente inserito nella nicchia.



5. Fasten the microwave oven using the 2 screws (4x25 mm). Cover with the decorative caps.

5. Fixez le four à micro-ondes en utilisant les 2 vis (4x25 mm). Placez les caches

5. Verschrauben Sie das Gerät mit den 2 Schrauben (4x25 mm). Bringen Sie die Abschlußkappen an.

5. Schroef de magnetron vast met de 2 schroeven (4x25 mm). Plaats de sierdopjes.

5. Fije el horno microondas utilizando los dos tornillos (4x25 mm). Coloque los ocultadores.

5. Fixar o forno micro-ondas utilizando os dois parafusos (4x25 mm). Colocar os resguardos.

5. Il forno a microonde va completamente inserito nella nicchia.

6. Make the electrical connection. Check that the appliance.

6. Effectuez le branchement électrique. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil.

6. Sorgen Sie für den elektrischen Anschluß. Überprüfen Sie die einwandfreie Funktion des Gerätes.

6. Maak de elektrische verbinding. Controleer de werking van het toestel.

6. Efectúe la conexión eléctrica. Compruebe el funcionamiento del aparato.

6. Efectuar a ligação eléctrica. Controlar o funcionamento do aparelho.

6. Effettuare il collegamento elettrico. Controllate il funzionamento dell'apparecchio.

