

MANUALE D'USO

FORNO DA INCASSO

IT

INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN OVEN

EN

MANUEL D'UTILISATION

FOUR ENCASTRABLE

FR

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAUBACKOFEN

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

INBOUWOVEN

NL

MANUAL DE USO

HORNO EMPOTRADO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE ENCASTRAR

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

RU

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

PL

SF4400MCX1



---

**ITALIANO**

---

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarLa per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

AugurandoLe di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

---

**ENGLISH**

---

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

---

**FRANÇAIS**

---

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

---

**DEUTSCH**

---

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

---

**NEDERLANDS**

---

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

---

**ESPAÑOL**

---

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

---

**PORTUGUÊS**

---

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

---

**РУССКИЙ**

---

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

---

**POLSKI**

---

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrza.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

<b>1 Avertissements</b>	<b>121</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	121
1.2 Instructions pour utiliser le four micro-ondes	122
1.3 Pour réduire le risque de blessures pour les personnes chargées de l'installation de mise à la terre	124
1.4 Responsabilité du fabricant	124
1.5 But de l'appareil	124
1.6 Plaque d'identification	124
1.7 Conseils sur l'énergie et l'environnement	125
1.8 Élimination	125
1.9 Ce manuel d'utilisation	126
1.10 Comment lire le manuel d'utilisation	126
<b>2 Description</b>	<b>127</b>
2.1 Noms des Pièces et des Accessoires du four	127
2.2 Spécifications	128
<b>3 Utilisation</b>	<b>129</b>
3.1 Plateau tournant	129
3.2 Ustensiles	130
3.3 Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four micro-ondes	131
3.4 Matériaux à éviter dans le four micro-ondes	132
3.5 Votre nouvel appareil	132
3.6 Avant la première utilisation de l'appareil	136
3.7 Réglage du four	136
3.8 Le four à micro-ondes	138
3.9 Fonctionnement MicroCombi	140
3.10 Programmes automatiques	141
3.11 Programmes de décongélation	142
3.12 Réglage des options de réglage de l'heure	143
3.13 Sécurité enfants	144
3.14 Fonction mémoire	145
3.15 Démarrage rapide	145
<b>4 Guide de cuisson expert</b>	<b>146</b>
4.1 Décongélation, chauffage et cuisson au micro-ondes	146
4.2 Décongélation, réchauffage ou cuisson d'aliments surgelés	148
4.3 Chauffage des aliments	150
4.4 Cuisson d'aliments	152
4.5 Pop-corn pour le four à micro-ondes	153
4.6 Conseils pour le micro-ondes	154
4.7 Gâteaux et pâtisseries	154
4.8 Conseils de cuisson	157
4.9 Rôtissage et grillage	158
4.10 Conseils pour rôtissage et grillage	165

# Sommaire

4.11 Gâteaux, gratins, toasts avec garnitures	166
4.12 Produits de commodité, surgelés	167
<b>5 Nettoyage et entretien</b>	<b>168</b>
5.1 Agents de nettoyage	168
5.2 Tableau des dysfonctionnements	170
5.3 Acrylamide dans les aliments	171
<b>6 Installation</b>	<b>172</b>
6.1 Unités installées	172
6.2 Dimensions d'installation	173
6.3 Informations importantes	175

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



## 1 Avertissements

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ POUR UTILISATION ULTÉRIEURE.

#### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

##### Risque de dommages corporels

- AVERTISSEMENT : Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente de mener une opération d'entretien ou de réparation qui implique le retrait d'un cache qui offre une protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes.
- AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des conteneurs scellés sous peine d'explosion.
- AVERTISSEMENT : 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 ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Mettez immédiatement l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Si de la fumée se dégage, éteignez ou débranchez l'appareil, et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme ou un feu 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.



## Avertissements

- 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.

### Risque de dommages à l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez des outils en bois ou en plastique.
- N'utilisez pas un jet 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'écouler.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte de l'appareil.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.

### 1.2 Instructions pour utiliser le four micro-ondes

- Vérifiez visuellement l'appareil pendant la cuisson des aliments dans des conteneurs en plastique ou en papier.
- Utilisez le micro-ondes uniquement pour la préparation d'aliments destinés à la consommation. D'autres types d'applications sont strictement interdits (par ex. séchage de vêtements, chaussons chauffants, éponges, chiffons humides ou similaires, déshydratation des aliments) car ils peuvent entraîner des risques de blessures ou d'incendie.
- Nettoyez constamment l'appareil et éliminez tout résidu alimentaire.
- N'utilisez pas le micro-ondes pour sécher des aliments.
- N'utilisez pas le micro-ondes pour chauffer des huiles ou faire frire.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.
- Les aliments pour bébés ne doivent pas être chauffés dans des conteneurs scellés. Retirez le couvercle ou la tétine (dans le cas des biberons). Vérifiez toujours la température de la préparation une fois le chauffage terminé, elle ne doit pas être trop élevée. Pour une température uniforme et pour éviter des brûlures, remuez ou secouez le contenu.



- Ne faites pas chauffer les œufs dans leur coquille ou les œufs durs entiers ; ils peuvent exploser même après la fin du processus de chauffage.
- Avant de cuire des aliments à peau dure (par ex. pommes de terre, pommes, etc.), il est nécessaire de percer la peau.
- Ne faites pas chauffer les aliments contenus dans les emballages alimentaires.
- N'utilisez pas les fonctions micro-ondes lorsque le four est vide.
- Utilisez des ustensiles de cuisine et des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four micro-ondes.
- N'utilisez pas de conteneurs en aluminium pour cuire des aliments.
- N'utilisez pas de vaisselle avec des décorations métalliques (plaquées en or ou en argent).
- L'appareil fonctionne sur la bande ISM 2,4 GHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, l'appareil appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

Les instructions d'utilisation des appareils installés à poste fixe et des appareils à encastrer utilisés à une hauteur supérieure ou égale à 900 mm au-dessus du sol et équipés de plateaux rotatifs amovibles doivent indiquer qu'il convient de veiller à ne pas déplacer le plateau rotatif lors du retrait des récipients de l'appareil. Cela n'est pas applicable pour les appareils équipés d'une porte à charnière inférieure horizontale.

Cet appareil est conforme aux normes et aux directives actuellement en vigueur concernant la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Il est cependant recommandé aux porteurs de stimulateurs cardiaques de maintenir une distance minimale de 20 à 30 cm entre micro-ondes lorsqu'il fonctionne et le stimulateur cardiaque. Consultez le fabricant du stimulateur cardiaque pour plus d'informations.



## Avertissements

### 1.3 Pour réduire le risque de blessures pour les personnes chargées de l'installation de mise à la terre



#### Tension électrique Danger d'électrocution

- Risque de choc électrique Toucher certains des composants internes peut entraîner des blessures graves ou la mort. Ne démontez pas cet appareil.
- Risque de choc électrique
- La mauvaise utilisation de la mise à la terre peut provoquer une électrocution.
- Ne branchez pas sur une prise de courant tant que l'appareil n'a pas été bien installé et mis à la terre.
- Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique.
- Consultez un électricien ou un dépanneur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou si le doute subsiste quant à la bonne mise à la terre de l'appareil.
- S'il faut utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils.

1. Un cordon d'alimentation électrique court est fourni pour réduire les risques de se retrouver emmêlé ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. En cas d'utilisation d'un long jeu de cordons ou d'une rallonge :
  - Les caractéristiques électriques marquées du jeu de cordons ou de la rallonge doivent être au moins égales aux caractéristiques électriques de l'appareil.

- La rallonge doit être un cordon à 3 fils de type de mise à la terre.
- Le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait tirer ou trébucher dessus sans le vouloir.

### 1.4 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.

### 1.5 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson des aliments pour un usage domestique. Toute autre utilisation est inappropriée. Il ne peut pas être utilisé :
  - dans des coins cuisines du personnel dans des magasins, bureaux et autres milieux de travail.
  - dans des gîtes ruraux/gîtes.
  - par les clients dans les hôtels, motels et environnements résidentiels.
  - dans des maisons d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

### 1.6 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.





## 1.7 Conseils sur l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils pour économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage et pour éliminer votre appareil de manière appropriée.

### Économie d'énergie

- Ne préchauffez le four que si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux du manuel d'utilisation.
- Utilisez des moules noirs laqués ou émaillés. Ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pendant que vous cuisinez ou que vous rôtissez.
- Il est préférable de cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième gâteau.
- Vous pouvez également placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.

## 1.8 Élimination



Le marquage de cet appareil est conforme à la directive 2002/96/CE du Parlement Européen relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive donne des lignes directrices pour la collecte et le recyclage des anciens appareils, qui est valable dans l'ensemble de l'Union Européenne.



### 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 présent).
- Confiez l'appareil au centre de recyclage 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 au centre de recyclage.



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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



## Avertissements

### 1.9 Ce manuel d'utilisation

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

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

### 1.10 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel utilise les conventions de lecture suivantes :

#### Avertissements



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

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation



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

#### Nettoyage et entretien



Informations pour le nettoyage et l'entretien adéquats de l'appareil.

#### Installation



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



Avertissements de sécurité



Information



Suggestion

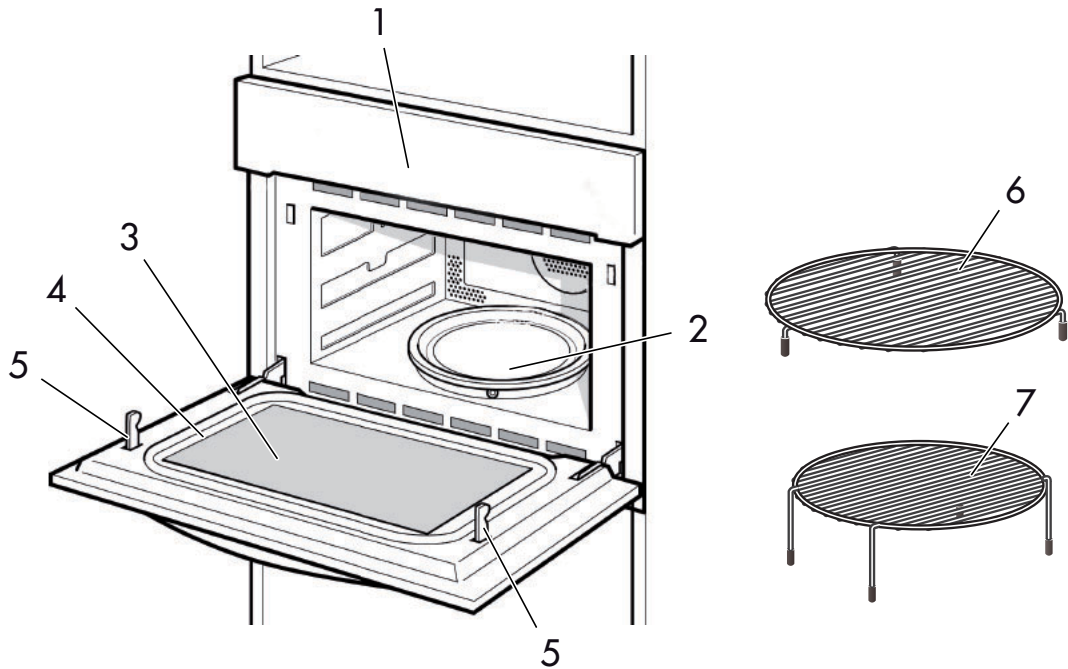
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description

### 2.1 Noms des Pièces et des Accessoires du four



- 1 Panneau de commandes
- 2 Plateau tournant en verre
- 3 Fenêtre d'observation
- 4 Assemblage de porte

- 5 Système de verrouillage de sécurité
- 6 Grille inférieure
- 7 Grille supérieure



## 2.2 Spécifications

---

<b>Modèle :</b>	SF4400MCX1
-----------------	------------

---

<b>Tension nominale :</b>	230 V~ 50 Hz
---------------------------	--------------

---

<b>Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :</b>	900W
---	------

---

<b>Capacité du four :</b>	44 L
---------------------------	------

---

<b>Diamètre du plateau tournant :</b>	Ø 360 mm
---------------------------------------	----------

---

<b>Dimensions extérieures :</b>	597x568x454mm
---------------------------------	---------------

---

<b>Poids net :</b>	Approx. 36 kg
--------------------	---------------

---



## 3 Utilisation

Retirez le four et tous les matériaux du carton et la cavité du four.

Votre four est fourni avec les accessoires suivants :

- Plateau tournant en verre.
- Grille inférieure.
- Grille supérieure.
- Assemblage de bague de plateau tournant.
- Manuel d'instructions.

### 3.1 Plateau tournant

Comme surface pour la grille.

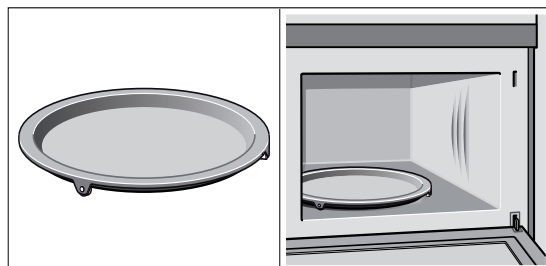
Les aliments qui nécessitent particulièrement beaucoup de chaleur du dessous peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- N'utilisez jamais le micro-ondes sans le plateau tournant.
- Le plateau tournant peut supporter une résistance maximale de 5 kg.
- Le plateau tournant doit tourner lors de l'utilisation de tous les types de chauffage.
- Ne mettez jamais le plateau tournant en verre à l'envers. Le plateau tournant en verre ne doit pas avoir de contraintes.
- Le plateau tournant en verre et l'assemblage de bague de plateau tournant doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- Tous les aliments et les conteneurs d'aliments sont toujours mis sur le plateau tournant en verre pour la cuisson.
- Si le plateau tournant en verre ou l'assemblage de bague de plateau se fissure ou se casse, contactez le service après-vente agréé le plus proche de chez vous.
- Le type et la quantité d'accessoires sont soumis à la demande réelle.

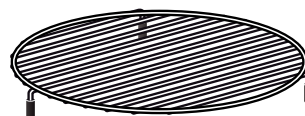
### Installation du plateau tournant

Placez le plateau tournant sur l'entraînement au centre du compartiment de cuisson. Assurez-vous qu'il soit correctement installé.



FR

### Grille inférieure



Pour le four à micro-ondes et pour la cuisson et le rôtissage au four.

### Grille supérieure



Pour griller, par ex. des steaks, des saucisses et pour griller du pain.

Comme support pour les plats peu profonds.

### Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour vaisselle.



## 3.2 Ustensiles



Attention

**Risque de blessure corporelle**

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente de mener une opération d'entretien ou de réparation qui implique le retrait d'un cache qui assure une protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes.

Consultez les instructions sur «Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four micro-ondes». Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne permettent pas une utilisation sûre dans le four micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous :

Test d'ustensiles :

1. Remplissez un conteneur adapté au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
2. Faites cuire à puissance maximum pendant 1 minute.
3. Touchez prudemment l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson en micro-ondes.
4. Ne dépassez pas 1 minute de temps de cuisson.



## 3.3 Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat brunisseur	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat de brunissement doit être à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une mauvaise utilisation peut faire casser le plateau tournant.
Vaisselle	Adapté au four micro-ondes seulement. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. Utilisez uniquement pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils deviennent tièdes, La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se casser.
Verres	Verres de four résistants à la chaleur uniquement. Assurez-vous de l'absence de garniture métallique. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Sacs de cuisson	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec une attache métallique. Faites des incisions pour laisser la vapeur s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	Utilisez uniquement pour une cuisson/un chauffage à court terme. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez pour couvrir les aliments pour réchauffer et absorber la matière grasse. Utilisez sous surveillance pour une cuisson à court terme uniquement.
Papier sulfurisé	Utilisez comme couverture pour empêcher les éclaboussures ou la fumée du film.
Plastique	Adapté au four micro-ondes seulement. Suivez les instructions du fabricant. Doit porter le label « Adapté au micro-ondes ». Certains conteneurs plastiques se ramollissent lorsque les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les « sacs de cuisson » et les sacs plastiques fermés hermétiquement doivent être incisés, percés ou troués comme indiqué sur le paquet.
Film plastique	Adapté au four micro-ondes seulement. Utilisez pour couvrir les aliments pendant la cuisson pour retenir l'humidité. N'utilisez pas de film plastique pour toucher les aliments.
Thermomètres	Adapté au micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Utilisez en tant que couverture pour empêcher les éclaboussures et retenir l'humidité.



# Utilisation

## 3.4 Matériaux à éviter dans le four micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut faire gondoler. Transférez les aliments dans un plat adapté au four micro-ondes
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut faire gondoler. Transférez les aliments dans un plat adapté au four micro-ondes.
Ustensiles métalliques ou à garniture métallique	Le métal protège les aliments de l'énergie du micro-ondes. La garniture métallique peut faire gondoler.
Attaches de fils métalliques	Peut faire gondoler et faire brûler le four.
Sacs en papier	Peut mettre le feu au four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou polluer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois séchera s'il est utilisé dans le four micro-ondes et peut se fendre ou fissurer

## 3.5 Votre nouvel appareil

Utilisez cette section pour vous familiariser avec votre nouvel appareil.

Le panneau de commandes et les commandes individuelles y sont expliqués. Vous trouverez des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

### Panneau de commandes


















## Appuyez sur les touches et sur l'afficheur

Les touches tactiles permettent de régler les différentes fonctions supplémentaires. Sur l'afficheur, vous pouvez lire les valeurs que vous avez définies.

Symbole	Fonction
	MICRO-ONDES
	CHALEUR TOURNANTE
	GRIL VENTILÉ
	GRIL
	CHALEUR TOURNANTE + FOND
<b>M</b>	MÉMOIRE
<b>- +</b>	RÉGLAGE DES PARAMÈTRES
	TEMPÉRATURE/POIDS
<b>P</b>	PROGRAMMES AUTOMATIQUES
	DÉCONGELER (DEFROST)
	TOUCHER ET MAINTIEN : SÉCURITÉ ENFANTS TOUCHER BREF : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
	HORLOGE
	DÉMARRAGE
	TOUCHER BREF : ARRÊT TOUCHER DEUX FOIS : ANNULER



# Utilisation

## Affichage des fonctions et de l'afficheur










Utilisez les touches de fonction pour régler le type de chauffage.

	Fonction	Utilisation
	CHALEUR TOURNANTE	Pour cuire des gâteaux dans des moules, des flans et des cheesecakes ainsi que des gâteaux, des pizzas et des petits plats cuits sur la plaque de cuisson. 50°C peut maintenir le goût des aliments après conservation de la chaleur de 1-2 heures.
	GRIL VENTILÉ	La volaille devient brune et croustillante. Ce réglage permet d'obtenir des plats grillés et des plats cuits au four.
	CHALEUR TOURNANTE + FOND	Pour les produits de commodité surgelés et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le dessous.
	GRIL	Choisissez entre les niveaux haut, moyen ou bas. C'est idéal si vous souhaitez griller plusieurs steaks, saucisses, morceaux de poisson ou tranches de pain.
	CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement les repas. Et en même temps utilisez la fonction 3D Air chaud
	GRIL VENTILÉ + MICRO-ONDES	La volaille devient brune et croustillante. Ce réglage permet d'obtenir des plats grillés et des plats cuits au four. Et utilisez cette fonction pour rôtir les repas uniformément.
	CHALEUR TOURNANTE + FOND + MICRO-ONDES	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement les repas. Et en même temps utilisez la fonction de réglage Pizza.
	GRIL + MICRO-ONDES	Utilisez cette fonction pour cuire les repas rapidement et en même temps donner au repas une croûte brune.
	DÉCONGELER (DEFROST)	2 programmes de décongélation
<b>P</b>	PROGRAMMES AUTOMATIQUES	13 programmeurs de cuisson Le type de chauffage et le temps de cuisson sont définis par le poids
	MICRO-ONDES	Décongélation, réchauffage et cuisson.



## Réglage des paramètres

Utilisez les touches de réglage pour régler les paramètres.

Paramètre	Fonction
MENU AUTO	Sélectionnez 13 programmes automatiques. De P 01 à P 13.
TEMPÉRATURE	Sélectionnez la température de cuisson ( °C).  : 50,100,105,110...230  : 100,105,110...230  : 100,105,110...230  +  : 50,100,105,110...230  +  : 100,105,110...230  +  : 100,105,110...230
POIDS	Réglez le poids de la cuisson
TEMPS	Réglez la durée de cuisson
MICRO-ONDES	Sélectionnez la puissance du micro-ondes 100 W, 300 W 450 W, 700 W et 900 W

FR

## Turbine de refroidissement

Votre appareil est équipé d'une turbine de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue à tourner pendant un certain temps après le fonctionnement.



L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du four à micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement s'activera toujours. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque le micro-ondes a arrêté de fonctionner.



Ne couvrez pas les fentes d'aération. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer.



De la condensation peut apparaître sur la vitre de porte, les parois intérieures et la sole. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez la condensation après la cuisson.




## Utilisation

### 3.6 Avant la première utilisation de l'appareil


Vous trouverez ici tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour préparer des aliments pour la première fois. Lisez d'abord la section sur «Avertissements généraux de sécurité».

#### Réglage de l'horloge




Une fois l'appareil branché, « 00:00 » clignote et le signal sonore retentit une fois. Réglez l'horloge.

1. Appuyez sur la touche « — + » entre 00:00 et 23:59.
2. Appuyez sur la touche . L'heure est réglée.

#### Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur de la nouvelle cuisinière, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure avec  3D Air chaud à 230 °C est l'idéal.


Assurez-vous qu'il n'y ait pas de résidus d'emballage dans le compartiment de cuisson.




1. Appuyez sur la touche  pour régler la fonction air chaud.
2. Appuyez sur la touche « — + » pour régler la température à 230°C.
3. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « — + » pour régler le temps de cuisson sur 60 minutes.
4. Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer.

### 3.7 Réglage du four


Vous pouvez régler votre four de différentes manières. Ici nous allons vous expliquer comment sélectionner le type de chauffage et la température ou le réglage du gril souhaité. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson du four pour votre plat. Reportez-vous à la section sur le réglage des options de réglage de l'heure.

#### Réglage du type de chauffage et de la température



Exemple :  3D Air chaud à 200°C pendant 25 minutes.

1. Appuyez sur la touche  pour régler la fonction air chaud.
2. La température par défaut de 180°C clignotera.
3. Appuyez sur la touche « — + » pour régler la température à 200°C.
4. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « — + » pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
5. Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer.


#### Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement est suspendu. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche . L'opération continue.

#### Mise en pause

Appuyez sur la touche  pour interrompre l'opération. Appuyez ensuite sur la touche  pour continuer l'opération.


#### Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « — + » pour modifier le temps de cuisson.



## Modification de la température

Cela peut être fait à tout moment.

Appuyez sur  pour obtenir le nouveau réglage de température. Appuyez sur la touche « — + » pour régler la température.

## Annulation de l'opération

Appuyez deux fois sur  pour annuler l'opération.





## Préchauffage rapide

Avec un préchauffage rapide, votre four atteint la température réglée particulièrement rapidement.


Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chauffage suivants :

	CHALEUR TOURNANTE
	GRILL VENTILÉ
	CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES
	GRIL VENTILÉ + MICRO-ONDES
	CHALEUR TOURNANTE + FOND
	CHALEUR TOURNANTE + FOND + MICRO-ONDES



Pour garantir une bonne cuisson au four, ne placez vos aliments dans le compartiment de cuisson qu'une fois la phase de préchauffage terminée.




1. Réglage du type de chauffage et de la température.
  2. Appuyez sur la touche / .
  3. Le symbole  s'allume sur l'afficheur.
  4. Appuyez sur la touche .
- Le four commence à chauffer.

## Le processus de préchauffage est terminé

Un signal retentit. Le symbole  clignote sur l'afficheur. Mettez votre plat au four.

## Annulation du préchauffage rapide

Pendant le réglage de la fonction de préchauffage rapide, appuyez sur /  pour annuler la fonction.

Pendant un préchauffage rapide, appuyez sur  ou /  pour annuler la fonction. Vous pouvez également ouvrir la porte pour annuler la fonction.



- La fonction de préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez déjà choisi l'un des modes ci-dessus. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée.
- Ce n'est que lorsque vous entendez l'alarme et que l'icône de préchauffage clignote que vous pouvez ouvrir la porte et y mettre des aliments.



## Utilisation

### 3.8 Le four à micro-ondes

Les fours à micro-ondes sont convertis pour chauffer les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé seul ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Vous trouverez des informations sur les ustensiles de four et sur la façon de régler le four à micro-ondes.



Dans le Guide de cuisson expert, vous trouverez des exemples de décongélation, de chauffage et de cuisson avec le four à micro-ondes.



Les quantités d'étapes pour le temps de réglage du commutateur-codeur sont les suivantes :

- 0-1 min : 1 seconde
- 1-5 min : 10 secondes
- 5-15 min : 30 secondes
- 15-60 min : 1 minute
- 60 min : 5 minutes

### Remarques concernant les ustensiles de four

#### Ustensiles de four adaptés

Les plats adaptés sont des ustensiles de four en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux permettent aux fours à micro-ondes de passer au travers.

Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite d'avoir à transférer des aliments d'un plat à l'autre. Vous ne devez utiliser des ustensiles de four avec garniture décorative or ou argent que si le fabricant garantit qu'ils sont adaptés à une utilisation dans les fours à micro-ondes.

#### Ustensiles de four pas adaptés

Les ustensiles de four métallique ne sont pas adaptés. Le métal ne permet pas aux micro-ondes de passer au travers. Les aliments dans les récipients métalliques couverts restent froids.

### Test des ustensiles de four

N'allumez pas le four à micro-ondes, sauf s'il y a des aliments à l'intérieur. Le test suivant des ustensiles de four est la seule exception à cette règle.

Effectuez le test suivant si vous ne savez pas si vos ustensiles de four sont adaptés à une utilisation au micro-ondes :

1. Chauffez le four vide à la puissance maximale de ½ à 1 minute.
2. Vérifiez la température occasionnellement pendant ce temps.

Le four doit toujours être froid ou chaud au toucher.

Le four n'est pas adapté s'il devient chaud ou s'il produit des étincelles.



## Paramètres de puissance du micro-ondes

Utilisez la touche  pour régler la puissance du micro-ondes.



100W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongélation des aliments sensibles/délicats</li> <li>Décongélation des aliments de forme irrégulière</li> <li>Adoucissement de la crème glacée</li> <li>Laisser la pâte lever</li> </ul>
300W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongélation</li> <li>Faire fondre le chocolat et le beurre</li> </ul>
450W	<ul style="list-style-type: none"> <li>cuisson de riz, soupe</li> </ul>
700W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffage</li> <li>Cuisson de champignons et de crustacés</li> <li>Plats de cuisson contenant des œufs et du fromage</li> </ul>
900W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ébullition de l'eau, réchauffage</li> <li>Cuisson de poulet, poisson, légumes</li> </ul>




- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- La puissance du micro-ondes peut être réglée sur 900 watts pendant un maximum de 30 minutes. Avec tous les autres réglages de puissance, un temps de cuisson maximum de 1 heure 30 minutes est possible.

## Réglage du micro-ondes

Exemple : Réglage de la puissance du micro-ondes 300 W, temps de cuisson de 17 minutes

- Appuyez sur la touche micro-ondes .  
La puissance par défaut du micro-ondes 900 W s'affichera et le temps de cuisson par défaut clignotera.
- Appuyez sur la touche  pour faire clignoter la puissance du micro-ondes par défaut. Appuyez sur la touche « — + » pour régler la puissance du micro-ondes sur 300 W.

- Appuyez sur la touche  pour faire clignoter la puissance du micro-ondes par défaut. Appuyez sur la touche « — + » pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes


- Appuyez sur la touche .

L'opération commence. Le temps de cuisson commence à décompter à l'afficheur.


### Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le micro-ondes a terminé de fonctionner.

### Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement est suspendu. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche . L'opération continue.

### Modification du temps de cuisson



Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « — + » pour modifier le temps de cuisson.

### Modification du réglage de la puissance du micro-ondes


Cela peut être fait à tout moment.

Appuyez sur la touche  correspondant au nouveau réglage de puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche « — + » pour régler la puissance du micro-ondes.


### Mise en pause

Appuyez brièvement sur la touche . Le four est en pause. Appuyez à nouveau sur la touche  pour continuer l'opération.

### Annulation de l'opération

Appuyez deux fois sur la touche  pour annuler l'opération.



- Lorsque vous appuyez sur la touche micro-ondes , le réglage de puissance le plus élevé s'allume toujours comme le réglage suggéré.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.



## Utilisation

### 3.9 Fonctionnement MicroCombi







Cela implique le fonctionnement simultané du gril et du micro-ondes. L'utilisation du micro-ondes permet de préparer vos plats plus rapidement, mais ils sont toujours bien dorés.

Vous pouvez activer tous les réglages d'alimentation du micro-ondes.

Exception : 900 watts

#### Réglage du fonctionnement du micro-ondes combiné

Exemple : micro-ondes 100 W, 17 minutes et air chaud 190°C.


1. Appuyez sur la touche  pour régler la fonction air chaud.
2. La température par défaut de 180°C clignotera. Appuyez sur la touche « — + » pour régler la température à 190°C.
3. Appuyez sur la touche  pour entrer en mode  + . La puissance du micro-ondes par défaut de 300 W clignote, puis appuyez sur la touche « — + » pour régler la puissance du micro-ondes sur 100 W.
4. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « — + » pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
5. Appuyez sur la touche .

L'appareil commence à fonctionner. Le temps de cuisson commence à décompter.



#### Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le mode de combinaison est terminé.


#### Ouverture de la porte du four pendant la cuisson

Le fonctionnement est suspendu. Après avoir fermé la porte, appuyez brièvement sur la touche . Le programme continuera alors.

#### Mise en pause


Appuyez brièvement sur la touche . Le four est en pause. Appuyez à nouveau sur la touche  pour continuer l'opération.

#### Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « — + » pour modifier le temps de cuisson.


#### Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut être fait à tout moment.


Appuyez sur  pour le nouveau réglage de puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche « — + » pour régler la puissance du micro-ondes.

#### Modification de la température

Cela peut être fait à tout moment.

Appuyez sur  pour obtenir le nouveau réglage de température. Appuyez sur la touche « — + » pour régler la température.

#### Annulation de l'opération

Appuyez deux fois sur la touche  pour annuler l'opération.





## 3.10 Programmes automatiques



Les programmes automatiques vous permettent de préparer des aliments très facilement. Vous sélectionnez le programme et vous saisissez le poids de vos aliments. Le programme automatique permet d'obtenir le réglage optimal. Vous avez le choix parmi 13 programmes.

Placez toujours les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

### Réglage d'un programme

Lorsque vous avez sélectionné un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être en position d'arrêt.

Exemple : Programme 3 avec un poids de 1 kilogramme.

1. Appuyez sur la touche **P**. Le premier numéro de programme apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyez sur « **- +** » ou **P** sur une touche pour sélectionner le numéro de programme P03.
3. Appuyez sur la touche .
4. Appuyez sur la touche « **- +** » pour régler le poids, le temps de cuisson s'affiche.
5. Appuyez sur la touche . Le programme démarre. Vous pouvez voir le décompte du temps de cuisson.

### Menu Auto

Programme	Catégorie	Élément
P1**	Légumes	Légumes frais
P2**	Accompagnements	Pommes de terre pelées/cuites
P3*	Accompagnements	Pommes de terre rôties Si vous entendez un signal sonore, tournez les aliments. Le four à micro-ondes combiné démarre automatiquement la phase suivante.
P4	Volaille/poisson	Morceaux de poulet Si vous entendez un signal sonore, tournez les aliments. Le four à micro-ondes combiné démarre automatiquement la phase suivante
P5*	Pâtisseries	Gâteau
P6*	Pâtisseries	Tarte aux pommes
P7*	Pâtisseries	Quiche
P8**	Réchauffage	Boisson/soupe
P9**	Réchauffage	Repas plaqué
P10**	Réchauffage	Sauce/ragoût/plat



# Utilisation

Programme	Catégorie	Élément
P11*	Pizza surgelé de commodité	
P12*	Frites au four surgelées de commodité	Si vous entendez un signal sonore, tournez les aliments. Le four à micro-ondes combiné démarre automatiquement la phase suivante.
P13*	Lasagnes surgelées de commodité	



- Les programmes avec un \* sont préchauffés. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson s'interrompt et le symbole de préchauffage est allumé. Après le préchauffage, vous entendrez une alarme et le symbole de préchauffage clignotera.
- Les programmes avec \*\* utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

## Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four arrête de chauffer.

## Modification du programme

Une fois le programme démarré, le numéro et le poids du programme ne peuvent pas être modifiés.

## Annulation du programme




Appuyez sur la touche  pour annuler l'opération.

## Modification du temps de cuisson

Si vous utilisez des programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.

## 3.11 Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les 2 programmes de décongélation pour décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

1. Appuyez sur la touche . Le premier numéro de programme apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche « — + » pour sélectionner le numéro de programme.
3. Appuyez sur la touche .
4. Appuyez sur la touche « — + » pour régler le poids, le temps de cuisson s'affiche.
5. Appuyez sur la touche . Le programme démarre. Vous pouvez voir le décompte du temps de cuisson.

## Préparation des aliments

- Utilisez des aliments congelés à -18°C et conservés en portions aussi fines que possible.  
Sortez les aliments à décongeler de leur emballage et pesez-les. Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
- Le liquide sera produit lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Égouttez ce liquide lors de la transformation de la viande et de la volaille et ne l'utilisez en aucun cas à d'autres fins ou ne le laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.



## Ustensiles de four

- Placez les aliments dans un plat peu profond pour micro-ondes, par ex. une assiette en porcelaine ou en verre, mais ne les couvrez pas.
- Lors de la décongélation du poulet et des portions de poulet (d 01), un signal sonore retentit deux fois pour indiquer que les aliments doivent être retournés.

## Temps de repos

- Les aliments décongelés doivent être laissés à l'état d'attente pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux plats de viande et les éléments faits à partir de viande hachée doivent être séparés l'un de l'autre avant de laisser reposer.


Après ce temps, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais peuvent encore être congelés au milieu.

Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce stade.

N° de programme	Décongélation	Plage de poids en kg
d 01*	viande, volaille et poisson	0,20 - 1,00
d 02*	pain, gâteau et fruits	0,10 - 0,50



\*Pendant la décongélation, placez les aliments sur la grille inférieure

## 3.12 Réglage des options de réglage de l'heure

Votre four dispose de plusieurs options de réglage de l'heure. Vous pouvez utiliser la touche  pour accéder au menu et passer d'une fonction à l'autre. Une option de réglage de l'heure déjà définie peut être modifiée directement à l'aide de la touche « — + ».

### Réglage du minuteur


Vous pouvez utiliser le minuteur comme un minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment du four. Le minuteur dispose de son propre signal sonore. De cette façon, vous pouvez savoir si c'est le minuteur ou un temps de cuisson qui s'est écoulé.

- En mode d'attente. Appuyez sur la touche  pour entrer dans le minuteur de cuisine. « 00:00 » s'affichera.
- Appuyez sur la touche « — + » pour modifier le temps de cuisson. Le temps maximum est de 5 heures.
- Appuyez sur la touche  pour démarrer le minuteur.

### La durée du minuteur est écoulée

Un signal retentit.

### Annulation de la durée du minuteur

Appuyez sur la touche  pour annuler la durée du minuteur.

### Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre repas peut être réglé sur le four. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous n'avez pas à interrompre d'autres travaux pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement. Le four démarre. Le temps de cuisson décompte à l'afficheur.


### Le temps de cuisson est écoulé

Un signal sonore retentit. Le four arrête de chauffer.





## Réglage de l'horloge

Une fois l'appareil branché, « 00:00 » clignote et le signal sonore retentit une fois. Réglez l'horloge.

1. Appuyez sur la touche « — + » entre 00:00 et 23:59
2. Appuyez sur la touche . L'heure est réglée.

## Modification de l'horloge

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes en mode d'attente. L'heure réelle disparaît, puis l'heure clignote sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche « — + » pour régler la nouvelle heure, puis appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.


## 3.13 Sécurité enfants

Le four est doté d'une sécurité enfants qui empêche les enfants de l'allumer accidentellement.

Le four ne réagit à aucun réglage. Le minuteur et l'horloge peuvent également être réglés lorsque la sécurité enfants a été activée.


### Allumage de la sécurité enfants


Exigence : Aucun temps de cuisson ne doit être réglé et le sélecteur de fonction est en position d'arrêt.

Maintenez la touche  enfoncée pendant env. 3 secondes.

Le symbole  apparaît à l'afficheur. La sécurité enfants est activée.

### Extinction de la sécurité enfants

Maintenez la touche  enfoncée pendant env. 3 secondes.




Le symbole  sur l'afficheur s'éteint. La sécurité enfants est désactivée.

### Sécurité enfants avec autres opérations de cuisson


Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été définis, la sécurité enfants n'est pas opérationnelle.





### 3.14 Fonction mémoire

1. Une fois le réglage de la cuisson terminé, n'appuyez pas sur la touche , mais appuyez sur **M** pour accéder au mode de cuisson en mémoire. Le temps de cuisson et le segment de mémoire actuel s'affichent alternativement sur l'afficheur. Les autres conservent le réglage d'origine.
2. Appuyez de nouveau sur la touche **M** pour choisir la procédure N1-N3 de la mémoire. L'afficheur montrera N1, N2, N3 alternativement. Une fois le choix terminé, relâchez.
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson en mémoire. Si vous n'en avez pas besoin, appuyez sur la touche  pour annuler et l'afficheur revient à l'affichage du temps de cuisson.
4. Si le segment en mémoire actuel était déjà en cours de cuisson, les mémoires précédentes seront traitées lorsque vous mémorisez ce segment.

### Utilisation de la fonction mémoire

1. En mode d'attente, appuyez sur la touche **M** pour afficher le programme de cuisson que vous avez sélectionné. Le temps de cuisson et le segment de mémoire s'afficheront alternativement. Si aucun segment de mémoire n'a été défini, il affichera le segment de mémoire actuel.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche **M** pour choisir la procédure N1-N3 de la mémoire. L'afficheur montrera N1, N2, N3.
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson en mémoire.

### 3.15 Démarrage rapide

1. En mode d'attente, appuyez sur la touche  pour commencer la cuisson pendant 30 secondes avec une puissance du micro-ondes de 900 W.
2. Pendant la cuisson (sauf Cuisson Auto et Décongélation), chaque pression supplémentaire sur la touche  peut augmenter le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'au temps de cuisson MAX correspondant.



# Utilisation

## 4 Guide de cuisson expert

Vous trouverez ici une sélection de recettes et les réglages idéaux pour elles. Nous vous montrerons quel type de chauffage et quelle température ou quelle puissance de micro-ondes convient le mieux à votre repas.

Vous trouverez des informations sur les accessoires appropriés et la hauteur à laquelle ceux-ci doivent être insérés. Il y a aussi des conseils sur les ustensiles de four et les méthodes de préparation.



- Les valeurs indiquées dans le tableau s'appliquent toujours aux aliments placés dans le compartiment de cuisson lorsqu'ils sont froids et vides. Ne préchauffez l'appareil que si le tableau indique que vous devez le faire. Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson que vous n'utilisez pas.
- N'alignez pas les accessoires avec du papier sulfurisé avant qu'ils aient été préchauffés.
- Les heures spécifiées dans les tableaux ne sont que des indications. Elles dépendront de la qualité et de la composition des aliments.
- Utilisez les accessoires fournis. Des accessoires supplémentaires peuvent être obtenus auprès de détaillants spécialisés ou auprès du service après-vente.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de four lorsque vous sortez des accessoires ou des ustensiles de four du compartiment de cuisson.

## 4.1 Décongélation, chauffage et cuisson au micro-ondes

Les tableaux suivants vous fournissent de nombreuses options et réglages pour le micro-ondes.

Les heures spécifiées dans les tableaux ne sont que des indications. Elles peuvent varier selon les ustensiles de four utilisés, la qualité, la température et la consistance des aliments.

Les plages de temps sont souvent spécifiées dans les tableaux. Réglez d'abord le temps le plus court, puis prolongez le temps si nécessaire.

Il se peut que vous ayez des quantités différentes de celles spécifiées dans les tableaux. Une règle empirique peut être appliquée : Double quantité - juste en dessous du double du temps de cuisson, moitié de la quantité - moitié du temps de cuisson.

### Décongélation



- Placez les aliments surgelés dans un récipient ouvert sur la grille inférieure.
- Les parties délicates telles que les pattes et les ailes de poulet ou les couches externes grasses de rôtis peuvent être recouvertes de petits morceaux de papier aluminium. La grille ne doit pas toucher les parois du compartiment de cuisson. Vous pouvez retirer le film à mi-temps de la décongélation.
- Retournez ou remuez les aliments une ou deux fois pendant le temps de décongélation. Les gros morceaux de nourriture doivent être retournés plusieurs fois. Lors du retournement, éliminez tout liquide résultant de la décongélation.
- Placez les aliments directement sur la plaque tournante.



- Laissez les éléments décongelés à température ambiante pendant 10 à 60 minutes supplémentaires pour que la température se stabilise. Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce stade.

Décongélation	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Morceaux entiers de viande (bœuf, veau ou porc - à l'os ou désossés)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Retourner plusieurs fois
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Viande en morceaux ou tranches de bœuf, de veau ou de porc	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Séparez les morceaux décongelés lors du retournement
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Viande hachée, mélangée	200 g	100 W, 10-15 min	Congelez les aliments à plat si possible Retournez-les plusieurs fois, retirez toute viande décongelée
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Volaille ou portions de volaille	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Tournez pendant la cuisson.
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Canard	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Retourner plusieurs fois
Filet de poisson, steak de poisson ou tranches	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Séparez les pièces décongelées
Poisson entier	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	-
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Légumes, par ex. petits pois	300 g	300 W, 10-15 min	Remuez avec précaution pendant la décongélation.
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	
Fruits, par ex. framboises	300 g	300 W, 7-10 min	Remuez soigneusement pendant la décongélation et séparez les morceaux décongelés
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	



## Utilisation

Décongélation	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Beurre, décongélation	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Retirez tous les emballages
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Miche de pain	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Tournez pendant la cuisson.
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Gâteaux, secs, par ex. génoise	500 g	100 W, 15-20 min	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou crème pâtissière, séparez les tranches de gâteau.
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
Gâteaux, humides, par ex. flan aux fruits, cheesecake	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Uniquement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou gélatine
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

### 4.2 Décongélation, réchauffage ou cuisson d'aliments surgelés



- Sortez les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus rapidement et uniformément dans des plats à four à micro-ondes. Les différentes composantes du repas peuvent ne pas nécessiter le même temps de chauffage.
- Les aliments à plat cuisinent plus rapidement que les aliments empilés. Vous devez donc distribuer les aliments de façon à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans l'ustensile de four. Les différents aliments ne doivent pas être placés en couches l'une sur l'autre.



- Couvrez toujours les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre ustensile de four, utilisez une assiette ou un film spécial pour micro-ondes.
- Remuez ou retournez les aliments 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires pour qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de four pour retirer les plaques du four.
- Cela permettra à la nourriture de conserver son propre goût distinct, donc il faudra moins d'assaisonnement.





Décongélation, réchauffage ou cuisson d'aliments surgelés	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, repas plaqué, plat préparé	300-400 g	700 W, 10-15 min	Sortez le repas de son emballage ; couvrez les aliments pour les chauffer
Soupe	400-500 g	700 W, 8-10 min	Ustensiles de four avec couvercle
Ragoûts	500 g	700 W, 10-15 min	Ustensiles de four avec couvercle
	1 kg	700 W, 20-25 min	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulash	500 g	700 W, 15-20 min	Ustensiles de four avec couvercle
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Poisson, par ex. filets	400 g	700 W, 10-15 min	Couvert
	800 g	700 W, 18-20 min	
Accompagnements, par ex. riz, pâtes	250 g	700 W, 2-5 min	Ustensiles de four avec couvercle ; ajouter du liquide
	500 g	700 W, 8-10 min	
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	700 W, 8-10 min	Ustensiles de four avec couvercle ; ajouter 1 cuillère à soupe d'eau
	600 g	700 W, 15-20 min	
Épinards crémeux	450 g	700 W, 11-16 min	Cuire sans eau supplémentaire

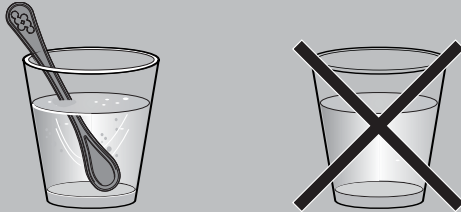


# Utilisation

## 4.3 Chauffage des aliments



### Utilisation impropre Risque de brûlure



- L'ébullition peut être retardée lorsqu'un liquide est chauffé.
- Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que les bulles de vapeur habituelles n'atteignent la surface. Même si le récipient ne bouge que légèrement, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela permet d'éviter une ébullition retardée.



### Création d'étincelles

- Le métal, par ex. une cuillère dans un verre, doit être maintenu à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte.
- Des étincelles pourraient détruire le verre à l'intérieur de la porte.



- Sortez les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus rapidement et uniformément dans des plats à four à micro-ondes. Les différentes composantes du repas peuvent ne pas nécessiter le même temps de chauffage.
- Couvrez toujours les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou un film spécial pour micro-ondes.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le temps de chauffage. Vérifiez la température.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires pour qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de four pour retirer les plaques du four.
- Placez les aliments directement sur la plaque tournante.

# Utilisation



Chauffage des aliments	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, repas plaqué, plat préparé	350-500 g	700 W, 5-10 min	Sortez le repas de son emballage, couvrez les aliments pour les chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 min	<b>Attention !</b> Placez une cuillère dans le verre. Ne surchauffez pas les boissons alcoolisées. Vérifiez pendant le chauffage
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Nourriture pour bébé, par ex. biberon	50 ml	300 W, env. 1 min	Placez les biberons sur la sole du compartiment de cuisson sans la tétine ni le couvercle. Agitez ou mélangez bien après le chauffage. Vous devez vérifier la température
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Soupe 1 tasse	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 tasses	175 chacun	900 W, 4-5 min	
4 tasses	175 chacun	900 W, 5-6 min	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulash	500 g	700 W, 10-15 min	Couvert
Ragoût	400 g	700 W, 5-10 min	Ustensiles de four avec couvercle
	800 g	700 W, 10-15 min	
Légumes	150 g	700 W, 2-3 min	Ajouter un peu de liquide
	300 g	700 W, 3-5 min	

FR



# Utilisation

## 4.4 Cuisson d'aliments



- Les aliments à plat cuisinent plus rapidement que les aliments empilés. Vous devez donc distribuer les aliments de façon à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans l'ustensile de four. Les différents aliments ne doivent pas être placés en couches l'une sur l'autre.
- Placez les aliments directement sur la plaque tournante.
- Faites cuire les aliments dans un ustensile de four avec un couvercle. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre ustensile de four, utilisez une assiette ou un film spécial pour micro-ondes.



- Faites cuire les aliments dans un ustensile de four avec un couvercle. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre ustensile de four, utilisez une assiette ou un film spécial pour micro-ondes.
- Cela permettra à la nourriture de conserver son propre goût distinct, donc il faudra moins d'assaisonnement.
- Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires pour qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des gants de four pour retirer les plaques du four.

Cuisson d'aliments	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Retournez à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	700 W, 5-10 min	-
Légumes frais	250 g	700 W, 5-10 min	Coupez en morceaux de taille égale ; ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g ; remuez pendant la cuisson
	500 g	700 W, 10-15 min	
Pommes de terre	250 g	700 W, 8-10 min	Coupez en morceaux de taille égale ; ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g ; remuez pendant la cuisson
	500 g	700 W, 11-14 min	
	750 g	700 W, 15-22 min	

# Utilisation



Cuisson d'aliments	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Riz	125 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min	Ajoutez le double de la quantité de liquide et utilisez un ustensile de four profond avec un couvercle
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Aliments sucrés, par ex. blanc-manger (instantané)	500 ml	700 W, 7-9 min	Remuez 2 à 3 fois avec un fouet à œuf tout en chauffant
Fruits, compote	500 g	700 W, 9-12 min	-

FR

## 4.5 Pop-corn pour le four à micro-ondes



### Risque de brûlure !

- Ouvrez le sac de pop-corn avec précaution car de la vapeur chaude peut se dégager.
- Ne réglez jamais le micro-ondes à pleine puissance



- Utilisez des ustensiles de four en verre plat résistant à la chaleur, par ex. le couvercle d'un plat allant au four, d'une assiette en verre ou d'un plateau en verre (Pyrex).



- Placez toujours l'ustensile de four sur la grille.
- N'utilisez pas d'assiettes en porcelaine ou trop incurvées.
- Effectuez les réglages comme décrit dans le tableau. Vous pouvez régler les minuteurs en fonction du produit et de la quantité.
- Pour que le pop-corn ne brûle pas, sortez brièvement le sac de pop-corn du four après 1 minute et 30 secondes et secouez-le. Faites attention car le sac sera chaud !

Poids	Accessoires	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes
1 sac, 100 g	Ustensiles de four	700 W, 3-5 min



# Utilisation

## 4.6 Conseils pour le micro-ondes

<p>Vous ne trouvez aucune information sur les paramètres de la quantité d'aliments que vous avez préparée.</p>	<p>Augmentez ou réduisez les temps de cuisson en utilisant la règle de base suivante :</p> <p>Doubler la quantité = presque doubler le temps de cuisson</p> <p>Diminuer la quantité de moitié = moitié du temps de cuisson</p>
<p>Les aliments sont devenus trop secs.</p>	<p>La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus faible. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.</p>
<p>Lorsque le temps est écoulé, les aliments ne sont pas décongelés, chauds ou cuits.</p>	<p>Réglez un temps plus long. Les grandes quantités et les aliments qui sont empilés nécessitent des temps plus longs.</p>
<p>Lorsque le temps est écoulé, les aliments sont surchauffés au bord mais ne sont pas cuits au milieu.</p>	<p>Remuez-les pendant le temps de cuisson et la prochaine fois, sélectionnez une puissance de micro-ondes plus faible et une durée de cuisson plus longue.</p>
<p>Après décongélation, la volaille ou la viande est décongelée à l'extérieur, mais pas au milieu.</p>	<p>La prochaine fois, sélectionnez un niveau de puissance de micro-ondes inférieur. Si vous décongelez une grande quantité, retournez-la plusieurs fois.</p>

## 4.7 Gâteaux et pâtisseries

### À propos des tableaux



- Les temps indiqués s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la consistance et de la quantité du mélange. C'est pourquoi les plages de température sont indiquées dans les tableaux. Commencez par une température plus basse et, si nécessaire, utilisez une température plus élevée la prochaine fois, car une température plus basse permet un brunissage plus uniforme.



- Des informations supplémentaires sont disponibles dans la section Conseils de cuisson, conformément aux tableaux.
- **Placez toujours le moule à gâteau au centre de la grille inférieure.**  
Mais la nourriture avec \*\* devrait être placée dans le plateau tournant.

### Moules de cuisson



Il est préférable d'utiliser des moules en métal de couleur foncée.

# Utilisation






Cuisson dans des moules	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule à savarin/ moule à gâteau		170-180	100	40-50
Génoise, délicate (par ex. gâteau sablé)*	Moule à savarin/ moule à gâteau		150-170	-	70-90
Base de flan pâtissier	Moule à base de flan pâtissier		160-180	100	30-40
Flan aux fruits délicat, pâtissier	Moule à charnière/à savarin		170-180	-	35-45
Base de génoise, 2 œufs	Moule à base de flan pâtissier		160-170	-	20-25
Flan pâtissier, 6 œufs	Moule à gâteau à charnière foncé		170-180	-	35-45
Base de pâte à croûte courte avec croûte	Moule à gâteau à charnière foncé		170-190	100	30-40
Tarte aux fruits/ cheesecake à base de pâte*	Moule à gâteau à charnière foncé		190-200	-	35-45
Flan suisse**	Moule à gâteau à charnière foncé		170-180	-	45-55
Savarin	Moule à savarin		220-230	-	40-50
Pizza, base fine, garniture légère**	Plateau à pizza rond		200-220	-	15-25
Gâteaux salés**	Moule à gâteau à charnière foncé		200-220	-	50-60
Gâteau aux noix	Moule à gâteau à charnière foncé		170-180	100	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Plateau à pizza rond		160-180	-	50-60
Pâte levée avec garniture humide	Plateau à pizza rond		170-190	-	55-65

FR














## Utilisation

Cuisson dans des moules	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Mie tressée avec 500 g de farine	Plateau à pizza rond		170-190	-	35-45
Stollen avec 500 g de farine	Plateau à pizza rond		160-180	-	60-70
Strudel, sucré	Plateau à pizza rond		190-210	100	35-45

\* Laisser refroidir le gâteau au four pendant env. 20 minutes.

\*\* Les aliments doivent être placés dans le plateau tournant

Petits plats cuits au four	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuits	Plateau à pizza rond		150-170	25-35
Macarons	Plateau à pizza rond		110-130	35-45
Meringue	Plateau à pizza rond		100	80-100
Muffins	Plateau à muffins sur grille		160-180	35-40
Pâte à choux	Plateau à pizza rond		200-220	35-45
Pâte feuilletée	Plateau à pizza rond		190-200	25-35
Gâteau au levain	Plateau à pizza rond		200-220	

Pain et petits pains	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plateau à pizza rond		210-230	50-60
Pain plat	Plateau à pizza rond		220-230	25-35
Petits pains	Plateau à pizza rond		210-230	25-35
Petits pains faits de pâte à levure sucrée	Plateau à pizza rond		200-220	15-25





## 4.8 Conseils de cuisson

<p>Vous voulez cuire selon votre propre recette.</p>	<p>Utilisez des éléments similaires dans les tableaux de cuisson comme guide.</p>
<p>Utilisez des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.</p>	<p>Le moule doit être résistant à la chaleur jusqu'à 250°C. Les gâteaux dans ces moules seront moins bruns. Lorsque vous utilisez le micro-ondes, le temps de cuisson est plus court que celui indiqué dans le tableau.</p>
<p>Comment déterminer si la génoise est cuite à travers.</p>	<p>Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié dans la recette, piquez le gâteau avec un bâton de cocktail à son point le plus élevé. Si le bâtonnet est propre, le gâteau est prêt.</p>
<p>Le gâteau s'effondre.</p>	<p>Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réglez la température du four à 10 degrés inférieurs et prolongez le temps de cuisson. Respectez les temps de mélange spécifiés dans la recette.</p>
<p>Le gâteau a augmenté au milieu mais est plus bas autour du bord.</p>	<p>Graissez uniquement la base du moule à gâteau à charnière. Après la cuisson, assouplissez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.</p>
<p>Le gâteau est trop sombre.</p>	<p>Sélectionnez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.</p>
<p>Le gâteau est trop sec.</p>	<p>Lorsque vous avez terminé, faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un cure-dent. Versez ensuite le jus de fruits ou une boisson alcoolisée sur celui-ci. La prochaine fois, sélectionnez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.</p>
<p>Le pain ou le gâteau (par ex. cheesecake) a l'air bien, mais il est détrempé à l'intérieur (collant, strié avec de l'eau).</p>	<p>Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Lorsque vous faites cuire des gâteaux avec une garniture humide, commencez par cuire la base, recouvrez d'amandes ou de chapelure, puis ajoutez la garniture. Veuillez suivre la recette et les temps de cuisson.</p>
<p>Le gâteau ne peut pas être sorti du plat lorsqu'il est retourné.</p>	<p>Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir pendant 5 à 10 minutes supplémentaires, ensuite il sera plus facile de sortir du moule. S'il reste collé, assouplissez soigneusement le gâteau autour des bords à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le moule à gâteau et couvrez-le plusieurs fois avec un chiffon humide et froid. La prochaine fois, graissez bien le moule et saupoudrez-le de chapelure.</p>



# Utilisation

<p>Vous avez mesuré la température du four à l'aide de votre propre thermomètre à viande et vous avez constaté une différence.</p>	<p>La température du four est mesurée par le fabricant après un certain temps à l'aide d'une grille de test au centre du compartiment de cuisson. Les ustensiles de four et les accessoires influent sur la mesure de la température, de sorte qu'il y aura toujours une différence lorsque vous mesurez la température vous-même.</p>
<p>Des étincelles sont produites entre le moule et la grille.</p>	<p>Vérifiez que l'extérieur du moule soit propre. Changez la position du moule dans le compartiment de cuisson. Si cela ne résout pas le problème, continuez la cuisson sans le micro-ondes. Le temps de cuisson sera alors plus long.</p>

## 4.9 Rôtissage et grillage

### À propos des tableaux

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliments cuits. C'est pourquoi les plages de température sont données dans les tableaux. Commencez par la température la plus basse et, si nécessaire, utilisez un réglage plus élevé la prochaine fois.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section intitulée «Conseils pour griller» et «Conseils pour le rôtissage» qui suit les tableaux.

### Ustensiles de four

Vous pouvez utiliser n'importe quel four résistant à la chaleur adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ne sont pas adaptés au rôtissage avec un four à micro-ondes. Le four peut devenir très chaud. Utilisez des gants de four pour sortir l'ustensile de four du four.

Une fois retirés du four, placez les ustensiles de four en verre chauds sur une serviette de cuisine sèche. Le verre pourrait se fissurer s'il est placé sur une surface froide ou humide.

### Conseils pour le rôtissage



- Utilisez un plat à rôtir profond pour rôtir la viande et la volaille.
- Vérifiez que votre ustensile de four s'adapte au compartiment de cuisson. Il ne devrait pas être trop grand.
- Viande :  
Couvrez environ les deux tiers de la base du four avec du liquide. Ajoutez un peu plus de liquide pour les rôtis en pot. Retournez les morceaux de viande à mi-cuisson. Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Ceci permet une meilleure distribution des jus de viande.
- Volaille :  
Tournez les morceaux de viande après que 2/3 du temps de cuisson se soit écoulé.



## Conseils pour griller



- Gardez toujours la porte du four fermée lors de la cuisson et ne préchauffez pas.
- Dans la mesure du possible, les morceaux d'aliments que vous grillez doivent être d'épaisseur égale. Les steaks doivent avoir une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm.
- Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulents et juteux. N'ajoutez pas de sel aux steaks tant qu'ils n'ont pas été grillés.
- Utilisez des pinces pour retourner les morceaux d'aliments que vous faites griller. Si vous percez la viande avec une fourchette, le jus s'écoule et la viande sèche.
- La viande foncée, par ex. le bœuf, brunit plus rapidement que la viande de couleur plus claire, comme le veau ou le porc. Lorsque vous faites griller de la viande ou du poisson de couleur claire, ceux-ci ne brunissent souvent que légèrement sur la surface, bien qu'ils soient cuits et juteux à l'intérieur.
- Le gril s'éteint et se rallume automatiquement. Ceci est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence à laquelle cela se produit.

## Bœuf



- Retournez le bœuf rôti en pot après 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.  
Pour finir, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les filets et les surlonges à mi-cuisson. Pour finir, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les steaks après 2/3 du temps de cuisson.



## Utilisation

Bœuf	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Bœuf rôti en pot, env. 1 kg*	Ustensiles de four avec couvercle		180-200	-	120-143
Filet de bœuf, moyen, env. 1 kg	Ustensiles de four sans couvercle		180-200	100	30-40
Surlonge, moyenne, env. 1 kg	Ustensiles de four sans couvercle		210-230	100	30-40
Steak, moyen, 3 cm d'épaisseur**	Grille supérieure	-	3		de chaque côté : 10-15

\* Grille inférieure

\*\* Grille supérieure

## Veau



Retournez les rôtis et le jarret de veau à mi-cuisson. Pour finir, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.

Veau	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Rôti de veau, env. 1 kg*	Ustensiles de four sans couvercle		180-200	-	110-130
Jarret de veau, env. 1,5 kg	Ustensiles de four sans couvercle		200-220	-	120-130

\* Grille inférieure



## Porc



- Retournez les rôtis et le jarret de veau à mi-cuisson. Pour finir, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Tournez le cou de porc après 2/3 du temps de cuisson.



- Placez le rôti dans l'ustensile de four, couenne vers le haut. Marquez la couenne. Ne retournez pas le rôti. Pour finir, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Ne retournez pas les filets de porc ou les côtelettes de porc. Pour finir, laissez reposer pendant environ 5 minutes supplémentaires.

FR

Porc	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Rôti sans couenne (par ex. cou), env. 750 g*	Ustensiles de four avec couvercle		220-230	10	40-50
Rôti avec couenne (par ex. épaule) env. 1,5 kg*	Ustensiles de four avec couvercle		190-210	-	130-150
Filet de porc, env. 500 g*	Ustensiles de four avec couvercle		220-230	100	25-30
Rôti de porc, maigre, approx. 1 kg*	Ustensiles de four avec couvercle		210-230	100	60-80
Porc fumé à l'os, env. 1 kg*	Ustensiles de four sans couvercle	-	-	300	45-50
Cou de porc, 2 cm d'épaisseur**		-----	3	-	1 <sup>er</sup> côté : env. 15-20 2 <sup>ème</sup> côté : env. 10-15

\* Grille inférieure

\*\* Grille supérieure



# Utilisation

## Agneau



Retournez le gigot d'agneau à mi-cuisson.

Agneau	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Selle d'agneau à l'os, environ 1 kg*	Ustensiles de four sans couvercle		210-230		40-50
Gigot d'agneau, désossé, moyen, environ 1,5 kg*	Ustensiles de four avec couvercle		190-210		90-95

\* Grille inférieure

\*\* Grille supérieure

## Divers



Pour finir, laissez reposer le pain de viande pendant environ 10 minutes supplémentaires.



Retournez les saucisses après 2/3 du temps de cuisson.

Divers	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Pain de viande, environ 1 kg*	Ustensiles de four sans couvercle		180-200	700 W + 100 W	-
4 à 6 saucisses à griller env. 150 g chacune**		-----	3	-	de chaque côté : 10-15

\* Grille inférieure

\*\* Grille supérieure



## Volaille



- Placez les poulets entiers et les poitrines de poulet côté poitrine vers le bas. Retournez après 2/3 du temps de cuisson.
- Placez la poularde côté poitrine vers le bas. Tournez au bout de 30 minutes et réglez la puissance du micro-ondes sur 180 watts.
- Retournez le magret de canard et de l'oie côté peau vers le haut. Ne retournez pas.



- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.
- Placez la poitrine et les cuisses de dinde côté peau vers le bas. Retournez après 2/3 du temps de cuisson.

FR

Volaille	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du grill	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg*	Ustensiles de four avec couvercle		220-230	300	35-45
Poularde, entière, env. 1,6 kg*	Ustensiles de four avec couvercle		220-230	300 100	30 20-30
Poulet, moitiés, 500 g chacune*	Ustensiles de four sans couvercle		180-200	300	30-35
Portions de poulet, env. 800 g*	Ustensiles de four sans couvercle		210-230	300	20-30
Poitrine de poulet avec peau et os, 2 morceaux, env. 350-450 g*	Ustensiles de four sans couvercle		190-210	100	30-40
Poitrine de canard avec peau, 2 morceaux, 300-400 g chacun**	Ustensiles de four sans couvercle		100	100	20-30
Magret d'oie, 2 morceaux, 500 g chacun*	Ustensiles de four sans couvercle		100	100	25-30



# Utilisation

Volaille	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Pattes d'oie, 4 pièces, env. 1,5 kg*	Ustensiles de four sans couvercle		100	100	30-40
Poitrine de dinde, env. 1 kg*	Ustensiles de four avec couvercle		-	-	90-100
Pilons de dinde, env. 1,3 kg*	Ustensiles de four avec couvercle		100	100	50-60

\* Grille inférieure

\*\* Grille supérieure

## Poisson



Pour griller, placez le poisson entier, par ex. la truite, au milieu de la grille supérieure.



Graissez la grille avec de l'huile au préalable.

Poisson	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Temps de cuisson en minutes
Steak de poisson, par ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillé	Grille supérieure	-----	3	20-25
Poisson entier, 23 morceaux, 300 g chacun, grillé	Grille supérieure	-----	3	20-30





## 4.10 Conseils pour rôtiage et grillage

Le tableau ne contient pas d'informations sur le poids du rôti.	Pour les petits rôtis, sélectionnez une température plus élevée et un temps de cuisson plus court. Pour les rôtis plus grands, sélectionnez une température plus basse et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir quand le rôti est prêt.	Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti à l'aide d'une cuillère. S'il semble ferme, il est prêt. Si la cuillère peut être pressée, il doit être cuit un peu plus longtemps.
Le rôti a l'air bien mais les jus sont brûlés.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti se présente bien mais les jus sont trop clairs et trop aqueux.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas assez cuit.	Taillez le rôti. Préparez la sauce dans le plat à rôtir et placez les tranches de viande rôtie dans la sauce. Terminez la cuisson de la viande au micro-ondes uniquement.

FR



## Utilisation

### 4.11 Gâteaux, gratins, toasts avec garnitures



- Les valeurs indiquées dans le tableau s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- Pour les gâteaux, les gratins de pommes de terre et les lasagnes, utilisez un plat à micro-ondes résistant à la chaleur, allant de 4 à 5 cm de profondeur.



- Placez le gâteau sur la grille inférieure.
- Laissez cuire les gâteaux et les gratins au four pendant 5 minutes après l'extinction.
- Fromage sur toast :  
Faites griller des tranches de pain.

Gâteaux, gratins, toasts	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage du gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Gâteau, sucré, approx. 1,5 kg*	Ustensiles de four sans couvercle		140-160	300	25-35
Gâteau salé, à base d'ingrédients cuits, env. 1 kg*	Ustensiles de four sans couvercle		150-160	700	20-25
Lasagnes, fraîches*	Ustensiles de four sans couvercle		200-220	300	25-35
Gratin de pommes de terre à base d'ingrédients crus, env. 1,1 kg*	Ustensiles de four sans couvercle		180-200	700	25-30
Toast avec garniture, 4 tranches**			3	-	8-10

\* Grille inférieure

\*\* Grille supérieure



## 4.12 Produits de commodité, surgelés



- Respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Les valeurs indiquées dans le tableau s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.



- Ne posez pas de frites, de croquettes ou de röstis les uns sur les autres.
- Retournez à mi-cuisson.
- Placez les aliments directement sur la plaque tournante.

FR

Produits de commodité	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Pizza à base fine *	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza à base épaisse	Plateau tournant		-	700	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza *	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza baguette *	Plateau tournant		-	700	2
			220-230	-	13-18
Frites	Plateau tournant		220-230	-	8-13
Croquettes *	Plateau tournant		210-220	-	13-18
Röstis, poches de pommes de terre farcies	Plateau tournant		200-220	-	25-30
Petits pains ou baguette partiellement cuits	Grille inférieure		170-180	-	13-18
Bâtonnets de poisson	Plateau tournant		210-230	-	10-20
Bâtons de poulet, pépites	Plateau tournant		200-220	-	15-20
Lasagnes, env. 400 g **	Grille inférieure		220-230	700	12-17

\*Préchauffez le compartiment de cuisson pendant 5 minutes.

\*\* Placez les aliments dans un ustensile de four adapté et résistant à la chaleur.



## 5 Nettoyage et entretien

Avec du soin et un nettoyage minutieux, votre four à micro-ondes conserve son aspect et reste en bon état. Nous allons vous expliquer comment vous devez entretenir et nettoyer votre appareil correctement.



### Risque de choc électrique !

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.



### Risque de brûlures !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez l'appareil refroidir.



### Risque de dommages graves pour la santé !

L'énergie du micro-ondes peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte sont endommagés. Contactez le service après-vente.



- De légères différences de couleur à l'avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur le panneau de la porte qui ressemblent à des stries sont causées par des réflexions faites par la lumière du four.
- Les odeurs désagréables, par ex. après la préparation du poisson, peuvent être éliminées très facilement. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron à une tasse d'eau. Placez également une cuillère dans le récipient pour éviter une ébullition retardée. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale du micro-ondes.

### 5.1 Agents de nettoyage

Pour vous assurer que les différentes surfaces ne sont pas endommagées par l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage, observez les informations du tableau. N'utilisez pas :

- d'agents de nettoyage pointus ou abrasifs,
- de racloirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil.
- de racloirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte,
- d'éponges et de tampons à récurer durs,
- d'agents de nettoyage à fortes concentrations d'alcool.

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons éponge avant utilisation.

Laissez sécher toutes les surfaces avant de réutiliser l'appareil.



Zone	Agents de nettoyage
Façade de l'appareil	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour vitres ou de racloirs en métal ou en verre pour le nettoyage.</p>
Façade de l'appareil en acier inoxydable	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon et séchez avec un chiffon doux. Retirez immédiatement les traces de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous de tels résidus. Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage spéciaux en acier inoxydable auprès du service après-vente ou auprès de magasins spécialisés. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour vitres ou de racloirs en métal ou en verre pour le nettoyage.</p>
Compartiment de cuisson	<p>Eau chaude savonneuse ou solution au vinaigre :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>Si le four est très sale : N'utilisez pas de spray pour four ou d'autres produits abrasifs ou nettoyants agressifs pour four. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyants pour casseroles ne sont pas non plus adaptés. Ces éléments rayent la surface. Laissez sécher complètement les surfaces intérieures.</p>
Évidement dans le compartiment de cuisson	<p>Chiffon humide :</p> <p>Veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans l'intérieur de l'appareil à travers l'entraînement du plateau tournant.</p>
Grilles	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez à l'aide d'un produit de nettoyage en acier inoxydable ou au lave-vaisselle.</p>
Panneaux de porte	<p>Nettoyant pour vitres :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon pour vaisselle. N'utilisez pas de racloir en verre.</p>
Joint	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, ne récurer pas. N'utilisez pas de racloir en métal ou en verre pour le nettoyage.</p>



## Nettoyage et entretien

### 5.2 Tableau des dysfonctionnements

Les dysfonctionnements ont souvent des explications simples. Veuillez vous reporter au tableau des dysfonctionnements avant d'appeler le service après-vente.

Si un repas ne s'affiche pas exactement comme vous le souhaitez, reportez-vous à la section Guide de cuisson expert, où vous


trouverez de nombreux conseils et astuces de cuisine.



#### Risque de choc électrique !

Des réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être effectuées que par l'un de nos techniciens après-vente formés.

### Tableau des dysfonctionnements

Problème	Cause possible	Solution/informations
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Regardez dans la boîte de fusible et vérifiez que le disjoncteur pour l'appareil soit en état de marche.
	La fiche n'est pas branchée.	Branchez la fiche dans la prise.
	Coupure d'électricité	Vérifiez si la lumière de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas.  apparaît sur l'afficheur.	La sécurité enfants est active.	Désactiver la sécurité enfants (voir section :«Sécurité enfants»).
0:00 se trouve sur l'afficheur.	Coupure d'électricité	Réinitialisez l'horloge.
Le micro-ondes ne s'allume pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris sont coincés dans la porte.
Il faut plus de temps qu'avant pour que les aliments chauffent au micro-ondes	Le niveau de puissance du micro-ondes sélectionné est trop bas.	Sélectionnez un niveau de puissance plus élevé.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Doubler la quantité = presque doubler le temps de cuisson.
	La nourriture était plus froide que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.



Problème	Cause possible	Solution/informations
Grilles de plaque tournante.	Saleté ou débris dans la zone autour de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyez soigneusement les rouleaux situés sous le plateau tournant et l'évidement dans la sole du four.
Un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance particulier ne peut pas être défini.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Choisissez les paramètres autorisés.
<i>E1</i> apparaît sur l'afficheur.	La fonction d'arrêt de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
<i>E4</i> apparaît sur l'afficheur.	La fonction d'arrêt de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
<i>E11</i> apparaît sur l'afficheur.	Humidité dans le panneau de commandes.	Laissez le panneau de commandes sécher.
<i>E17</i> apparaît sur l'afficheur.	Le chauffage rapide a échoué.	Appelez le service après-vente.

FR

## 5.3 Acrylamide dans les aliments

### Quels sont les aliments touchés ?

L'acrylamide est principalement produit dans les céréales et les produits de pomme de terre qui sont chauffés à des

températures élevées, comme les chips de pomme de terre, les frites, les toasts, les petits pains, le pain, les produits de boulangerie fine (pain d'épice, biscuits).

### Conseils pour réduire au minimum l'acrylamide lors de la préparation des aliments

Généralités	Réduisez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les repas jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop sombres. Les gros aliments épais contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits au four Frites au four	Max. 200°C en chauffage supérieur/inférieur ou max 180°C en mode 3D Air chaud ou air chaud. Max. 190°C en chauffage supérieur/inférieur ou max 170°C en mode 3D Air chaud ou air chaud. Le blanc d'œuf et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Distribuez finement et uniformément sur la plaque de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur une plaque de cuisson afin que les frites ne sèchent pas.



## 6 Installation

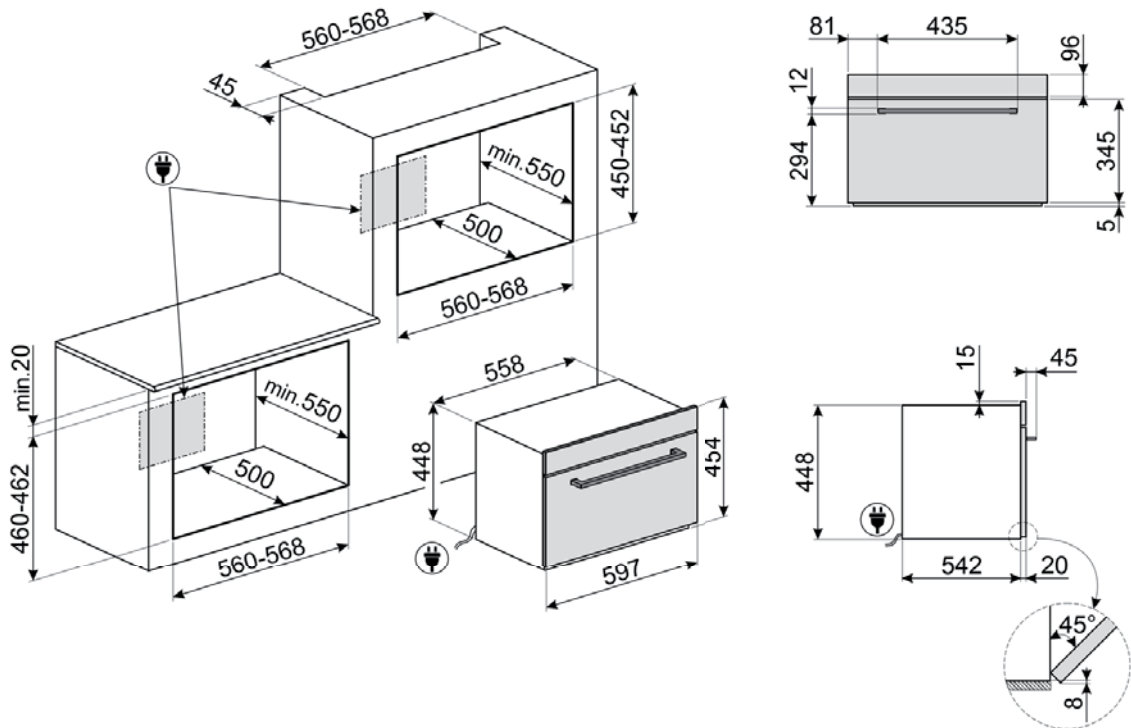
### 6.1 Unités installées

- Cet appareil est conçu uniquement pour être entièrement installé dans une cuisine
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil de table ou à l'intérieur d'un placard.
- L'armoire installée ne doit pas avoir de mur arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre la paroi et la base ou le panneau arrière de l'appareil ci-dessus.
- L'armoire installée doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm<sup>2</sup> à l'avant. Pour ce faire, découpez le panneau de base ou montez une grille de ventilation.
- Les fentes d'aération et les prises d'air ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement en toute sécurité de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Le monteur de l'installation est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C.





## 6.2 Dimensions d'installation



FR



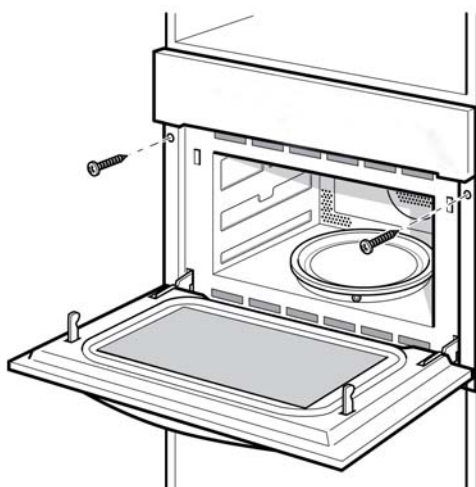
Il doit y avoir un espace au-dessus du four.



## Encastrement

Ne tenez pas et ne transportez pas l'appareil par la poignée de porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut se briser.

1. Poussez délicatement le micro-ondes dans la boîte, en vous assurant qu'il soit bien au centre.
2. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes à l'aide des vis fournies



- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Ne nouez pas le câble de raccordement.
- Vissez l'appareil dans le meuble.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes supplémentaires.



### 6.3 Informations importantes


L'appareil est conçu pour être installé de façon fixe avec un cordon d'alimentation à trois broches et ne peut être branché que par un expert agréé conformément au schéma de branchement.

Seul un électricien qualifié prenant en compte les réglementations en vigueur peut remplacer le cordon d'alimentation.

N'utilisez pas plusieurs prises, barrettes d'alimentation ou rallonges. La surcharge entraîne un risque d'incendie.

Si la connexion n'est plus accessible après l'installation, un interrupteur d'isolement à toutes les broches avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm doit être fourni.

#### **Branchez les fils du cordon d'alimentation conformément au code couleur suivant :**

Vert et jaune	Fil de terre  (E)
Bleu	Fil neutre (N)
Brun	Sous tension (L)



Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые считает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.

**SMEG S.p.A.**

Via Leonardo Da Vinci, 4  
42016 San Girolamo di  
Guastalla (RE)  
ITALY

[www.smeg.com](http://www.smeg.com)