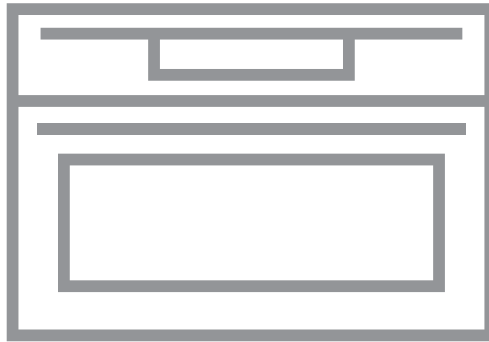


► KME768080M  
KMF768080M  
KMK768080B  
KMK768080M  
KMK768080T  
KMK768080W

FR **Notice d'utilisation**  
Four à micro-ondes combiné

# USER MANUAL



**AEG**

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ</b> .....	<b>5</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	5
1.2 Sécurité générale.....	5
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>8</b>
2.1 Installation.....	8
2.2 Branchement électrique.....	9
2.3 Utilisation.....	9
2.4 Entretien et Nettoyage.....	10
2.5 Éclairage intérieur.....	11
2.6 Service.....	11
2.7 Mise au rebut.....	11
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>12</b>
3.1 Présentation générale.....	12
3.2 Accessoires.....	12
<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR</b> .....	<b>13</b>
4.1 Bandeau de commande.....	13
4.2 Afficheur.....	14
<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> .....	<b>16</b>
5.1 Premier nettoyage .....	16
5.2 Premier raccordement.....	16
5.3 Connexion Wi-Fi .....	16
<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE</b> .....	<b>18</b>
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	18
6.2 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes.....	18
6.3 Comment régler : Cuisson assistée.....	18
6.4 Modes de cuisson.....	19
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE</b> .....	<b>23</b>
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	23
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	23
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES</b> .....	<b>26</b>
8.1 Insertion des accessoires.....	26
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES</b> .....	<b>27</b>
9.1 Comment enregistrer : Mes programmes.....	27
9.2 Verrouillage des touches.....	27
9.3 Arrêt automatique.....	27
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	28
<b>10. CONSEILS</b> .....	<b>29</b>
10.1 Recommandations de cuisson.....	29
10.2 Recommandations pour le micro-ondes .....	29
10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles avec les micro-ondes .....	30
10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	31
10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	32
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>34</b>
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	34

# TABLE DES MATIÈRES

---

11.2 Comment enlever : Supports de grille .....	34
11.3 Comment remplacer : Éclairage.....	35
<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>36</b>
12.1 Que faire si.....	36
12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	37
12.3 Données de maintenance.....	38
<b>13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....</b>	<b>39</b>
13.1 Caractéristiques techniques.....	39
<b>14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>40</b>
14.1 Économie d'énergie.....	40
<b>15. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>41</b>
15.1 Menu.....	41
15.2 Sous-menu pour : Options.....	41
15.3 Sous-menu pour : Connexions.....	42
15.4 Sous-menu pour : Configuration.....	42
15.5 Sous-menu pour : Service.....	42
<b>16. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>44</b>
<b>17. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>46</b>

# 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils soient correctement surveillés ou instruits quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.

- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.

- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) (mm)
Largeur du meuble	560 (mm)
Profondeur du meuble	550 (550) (mm)
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 (mm)
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 (mm)
Largeur de l'avant de l'appareil	595 (mm)
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 (mm)
Profondeur de l'appareil	567 (mm)
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 (mm)
Profondeur avec porte ouverte	882 (mm)
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 (mm)
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 (mm)
Vis de montage	3.5x25 (mm)



## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne partagez pas le mot de passe de votre Wi-Fi.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.

## **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Éclairage intérieur

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

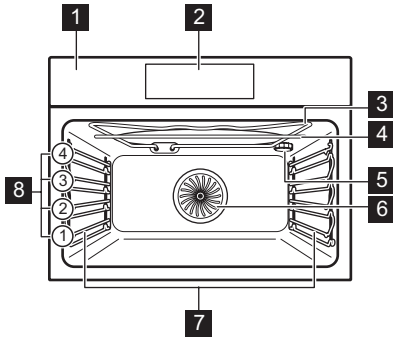
### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut, contactez votre revendeur, un professionnel agréé par le fabricant ou votre déchetterie locale.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Présentation générale

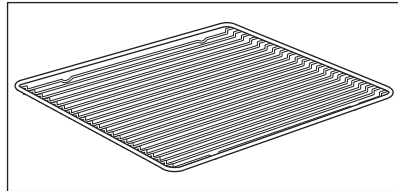


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

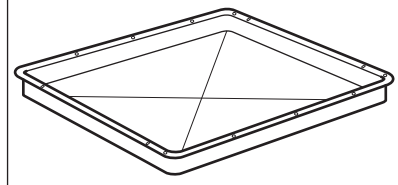
#### Grille métallique

Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.



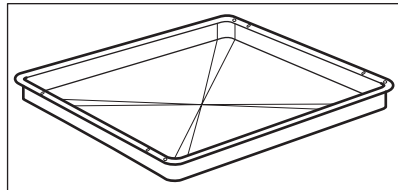
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et les biscuits.



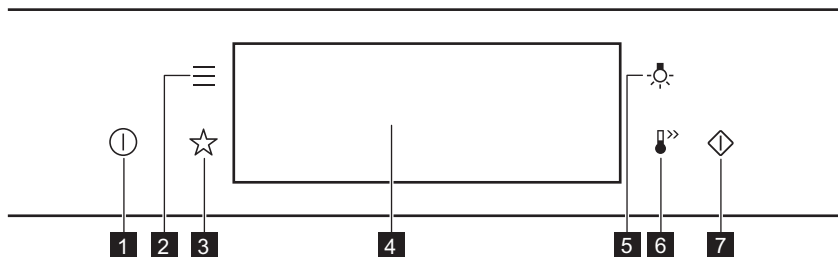
#### Plat à rôti

Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.



# 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

## 4.1 Bandeau de commande


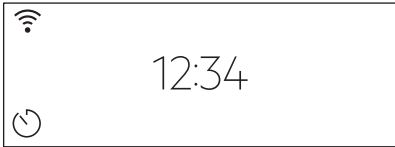

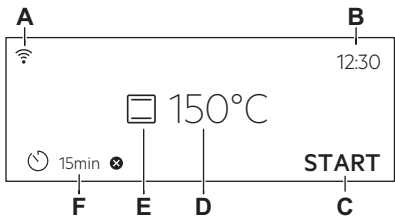


<b>1</b>	Allumé / Éteint	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Menu	Indique les fonctions du four.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
<b>7</b>	Départ rapide micro-ondes	Pour activer la fonction micro-ondes (1000 W et 30 secondes).

 <b>Appuyez sur</b>	 <b>Déplacer</b>	 <b>Maintenez la touche</b>
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites coulisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.





# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

## 4.2 Afficheur

	<p>Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.</p>
	<p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies, et d'autres options disponibles.</p>
	<p>L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Heure actuelle</li> <li>C. DEMARRER/ARRETER</li> <li>D. Température / Minuteur micro-ondes</li> <li>E. Modes de cuisson</li> <li>F. Minuteur</li> </ul>

### Voyants de l'affichage

**Indicateurs de base** - pour naviguer dans l'affichage.

 <p>Pour régler la température.</p>	<p>OK</p> <p>Pour confirmer la sélection / le réglage.</p>	 <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p>	 <p>Pour annuler la dernière action.</p>	 <p>Pour activer et désactiver les options.</p>
--	--	--	---	--

**Son alarme indicateurs de fonction** - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

## Voyants de l'affichage



La fonction est activée.



La fonction est activée.  
La cuisson s'arrête automatiquement.



L'alarme sonore est dés-activée.

## Indicateurs du minuteur



Pour régler la fonction : Démarrage retardé.



Pour annuler le réglage.

**Wi-Fi indicateur** - le four peut être connecté au Wi-Fi.






Wi-Fi la connexion est activée.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

		
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

### 5.2 Premier raccordement



L'affichage indique un message d'accueil après le premier raccordement.

Vous devez définir : Langue, Affichage Luminosité, Tonalités des touches, Volume alarme, Heure actuelle.

### 5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- d'un appareil mobile connecté à votre réseau sans fil.

<b>Étape 1</b>	Téléchargez l'application mobile My AEG Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.
<b>Étape 2</b>	Allumez le four.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Configurations / Connexions.
<b>Étape 4</b>	 - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.
<b>Étape 5</b>	Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz	5 GHz WLAN
	2 400 - 2 483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Module Wi-Fi	NIU5-50	

Fréquence Bluetooth	2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	LE : DSSS
Puissance max.	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

États membres de l'UE couverts par les dispositions de la directive 2014/53/UE : Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Slovaquie, Finlande, Suède, Norvège, Suisse, Royaume-Uni, Turquie.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température et appuyez sur : OK.
Étape 5	Appuyez sur : START .
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !



### 6.2 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes



Étape 1	Maintenez la touche  . La fonction micro-ondes est active pendant 30 s.	
Étape 2	Pour prolonger le temps de cuisson :	
	Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur <b>+30 s.</b>
La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.		

### 6.3 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Cuisson par le poids






<b>Étape 1</b>	Appuyez sur : 
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur :  . Saisissez : Cuisson assistée.
<b>Étape 3</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
<b>Étape 4</b>	Appuyez sur : START .



Prenez un raccourci !










## 6.4 Modes de cuisson


### Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes de terre, etc.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.








Mode de cuisson	Application
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 <b>Chauffage inférieur</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

## Modes de cuisson spéciaux

Mode de cuisson	Application
 <b>Stérilisation</b>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <b>Déshydratation</b>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 <b>Chauffe-plats</b>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <b>Levée de pâte/pain</b>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 <b>Gratiner</b>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
 <b>Cuisson basse température</b>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 <b>Maintien au chaud</b>	Pour maintenir les aliments au chaud.


Mode de cuisson	Application
 <b>Cuisson du pain</b>	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

## Modes de cuisson micro-ondes

Mode de cuisson	Utilisation
 <b>Micro-ondes</b>	Pour chauffer et cuire les aliments. La plage de puissance des micro-ondes est comprise entre 100 et 1 000 W.
 <b>Décongélation</b>	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, des gâteaux, du pain et du beurre. La plage de puissance est comprise entre 100 et 200 W.
 <b>Réchauffer</b>	Pour faire chauffer des repas préparés et des aliments délicats. La plage de puissance est comprise entre 300 et 700 W.
 <b>Liquides</b>	Pour faire chauffer des boissons et de la soupe. La plage de puissance est comprise entre 800 et 1 000 W.
 <b>Chaleur tournante + Micro-ondes</b>	Pour cuire sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
 <b>Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
 <b>Gril + Micro-ondes</b>	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

---

Mode de cuisson	Utilisation
 <p data-bbox="98 306 293 354"><b>Turbo Gril + Micro-ondes</b></p>	<p data-bbox="322 242 1005 290">Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. La fonction avec micro-ondes boost.</p>

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE


### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger la durée de la cuisson.
Rappel	Pour régler un compte à rebours. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Fin de l'action et Démarrage retardé ne sont pas disponibles avec les fonctions micro-ondes.

### 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez la durée. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Réglez la durée. Appuyez sur : OK.


Prenez un raccourci !




# FONCTIONS DE L'HORLOGE

---

## Comment choisir une option de fin

Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur : Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur préférée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## Comment différer le début de la cuisson

Étape 1	Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur :  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur : Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez rallonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1 min** pour prolonger le temps de cuisson.



## Comment modifier les réglages du minuteur

**Étape 1** Appuyez sur : .

**Étape 2** Réglez la valeur du minuteur.

**Étape 3** Appuyez sur : OK.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

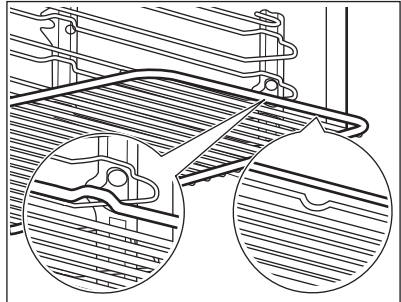
## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 8.1 Insertion des accessoires

Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ». Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

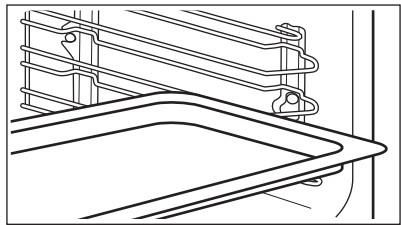
#### **Grille métallique:**

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



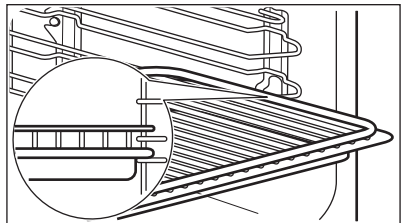
#### **Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



#### **Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**




Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



### 9.1 Comment enregistrer :Mes programmes

Vous pouvez enregistrer vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez enregistrer 3 réglages favoris.

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur OK.
 - appuyez pour réinitialiser le réglage.  - appuyez pour annuler le réglage.	



### 9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 3</b>	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

### 9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Lumière, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

## **9.4 Ventilateur de refroidissement**

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

## 10. CONSEILS

---

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

### 10.2 Recommandations pour le micro-ondes

#### **Cuisinons !**

Placez les aliments sur une assiette en bas de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.



De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans le biberon ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.




Placez les aliments dans le four sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).




 <b>Cuisson au micro-ondes</b>	 <b>Décongélation au micro-ondes</b>
<p>Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.</p> <p>Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance et une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.</p> <p>N'utilisez pas le four pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.</p> <p>Piquez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.</p> <p>Coupez les légumes en morceaux de même taille.</p> <p>Après avoir éteint le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes.</p>	<p>Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.</p> <p>Retirez ensuite les morceaux décongelés.</p> <p>Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.</p>

## 10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles avec les micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.


Vérifiez les spécifications des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.

Ustensile de cuisine / matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décorations en argent, or, platine ou métal	✓	x	x
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓





Ustensile de cuisine / matériaux			
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Matière plastique résistant jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	X
Moules avec revêtement en téflon ou silicone	X	X	X
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat « Crisp »	X	✓	X






## 10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments





Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.

700 – 1000 W		
 Faire cuire des légumes	 Saisir au début de la cuisson	 Chauffer des liquides

# CONSEILS

500 – 600 W			
 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragouïts	 Réchauffer des plats	 Décongeler et réchauffer des plats surgelés




300 – 400 W				
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Faire frémir du riz	 Réchauffer des aliments pour bébés	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Continuer la cuisson

100 – 200 W			
 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongeler du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson

## 10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests






### Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60705.







Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.					
FONCTION MICRO-ONDES	POWER (W)	(kg)		 (min)	
Génoise	600	0.475	Bas	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.



**Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.**

FONCTION MICRO-ONDES	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Pain de viande	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème aux œufs	500	1	Bas	18	-
Décongélation de la viande	200	0.5	Bas	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

**Utilisez la grille métallique.**




FONCTION COMBI MICRO-ONDES		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Gâteau, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin dauphinois, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril + Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.

# 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## ⚠ AVERTISSEMENT!

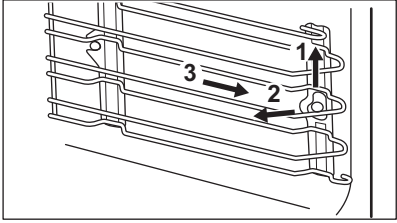
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

 <b>Agent nettoyant</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte du four pour éliminer les résidus et la graisse.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
 <b>Accessoires</b>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 4</b>	Sortez les supports de la prise arrière.	
Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.		

## 11.3 Comment remplacer : Éclairage

### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

#### Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

### Lampe supérieure

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.
<b>Étape 4</b>	Remettez en place le diffuseur en verre.

## 12. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...



**Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas**



**Cause possible**



**Solution**

Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas fermée correctement.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La sécurité enfant du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



**Il faut remplacer des pièces**






**Description**



**Solution**



L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Eclairage.



 <b>Problèmes de signal Wi-Fi</b>	
 <b>Cause possible</b>	 <b>Solution</b>
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer le four et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur le plus près possible du four.
Le signal sans fil est perturbé par un appareil micro-ondes qui se trouve près du four.	Éteignez l'appareil à micro-ondes.

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.
F602, F603 - Le Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez le four et rallumez-le .

## 12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

<b>Nous vous recommandons de noter ces informations ici :</b>	
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

# 13. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

---

## 13.1 Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz

# 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

---

## 14.1 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

### **Cuisson avec ventilation**

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### **Chaleur résiduelle**

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### **Maintien des aliments au chaud**

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### **Cuisson avec l'éclairage éteint**

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.



# 15. STRUCTURE DES MENUS

## 15.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu.

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Connexions	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## 15.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Lumière	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

# STRUCTURE DES MENUS

---

## 15.3 Sous-menu pour : Connexions

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec le four.

## 15.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage
Tonalités des touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## 15.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468

# STRUCTURE DES MENUS

---






<b>Sous-menu</b>	<b>Description</b>
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

## 16. C'EST SIMPLE !





Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Tonalités des touches	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-----------------------	---------------	----------------



Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Allumé / Éteint	 Menu	 Mes programmes	 Wi-Fi	 Minuteur	START / STOP
--	---	---	--	---	--------------

Pour commencer à utiliser le four



Démarrage rapide		Étape 1	Étape 2	Étape 3
	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Maintenez la touche :  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
<b>Arrêt rapide</b>	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		
<b>Démarrage rapide Micro-ondes</b>	Pour démarrer les micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut : 30 s / 1 000 W.	Appuyez sur :  .		

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez sur démarrer la cuisson.

## Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3
	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

## Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

### Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour ajouter du temps lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min.**

# 17. PRENEZ UN RACCOURCI !

---

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

## Connexion Wi-Fi



## Comment régler : Modes de cuisson



## Comment régler : Cuisson assistée



## Comment régler : Temps de cuisson





## Comment différer : Début et fin de cuisson



## Comment annuler : Régler le minuteur



# 18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**F** FRANCE ONLY



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867353976-D-212021