

CKM1000CX  
EVL9E00WX  
KVLAE00WX  
OOM1000CZ



FR

Four à micro-ondes combiné

Notice d'utilisation

## Profiter pleinement de vos appareils électroménagers



Pour un accès rapide aux modes d'emploi en ligne, guides pratiques, aide et plus encore, enregistrez vos produits via photo en visitant [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

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.....	6
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>8</b>
2.1 Installation.....	8
2.2 Branchement électrique.....	8
2.3 Utilisation.....	9
2.4 Entretien et nettoyage.....	10
2.5 Éclairage intérieur.....	10
2.6 Maintenance.....	10
2.7 Mise au rebut.....	10
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>11</b>
3.1 Vue d'ensemble.....	11
3.2 Accessoires.....	11
<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>12</b>
4.1 Panneau de configuration.....	12
4.2 Affichage.....	12
<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>15</b>
5.1 Premier nettoyage .....	15
5.2 Premier raccordement.....	15
5.3 Connexion Wi-Fi.....	15
5.4 Licences du logiciel.....	16
<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>17</b>
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	17
6.2 Conseils d'utilisation : Départ rapide Micro-ondes.....	17
6.3 Comment régler : Cuisson assistée.....	18
6.4 Modes de cuisson.....	19
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>22</b>
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	22
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	22
<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 Arrêt automatique.....	27
9.2 Ventilateur de refroidissement.....	27
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>28</b>
10.1 Conseils de cuisson.....	28
10.2 Recommandations pour le micro-ondes .....	28
10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles avec les micro-ondes .....	29
10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	30
10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	31
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>33</b>
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	33
11.2 Comment retirer : les supports de grille.....	33

# TABLE DES MATIÈRES

---

11.3 Comment remplacer : Ampoule.....	34
<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>35</b>
12.1 Que faire si.....	35
12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	36
12.3 Données de maintenance.....	37
<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>38</b>
13.1 Économie d'énergie.....	38
<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>39</b>
14.1 Menu.....	39
14.2 Sous-menu pour : Options.....	39
14.3 Sous-menu pour : Connections.....	40
14.4 Sous-menu pour : Set up.....	40
14.5 Sous-menu pour : Service.....	40
<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>42</b>
<b>16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>44</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 peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et les appareils mobiles avec My Electrolux.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur 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 sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques situées dans la cavité peuvent produire des arcs électriques.
- 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.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.

- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient 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, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.

## 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.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- 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 d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE



## 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.
- 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. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- 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 est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 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.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon 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 l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.5 Éclairage intérieur

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

## 2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

### **AVERTISSEMENT!**

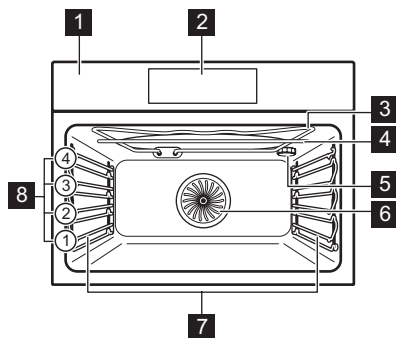
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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 enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

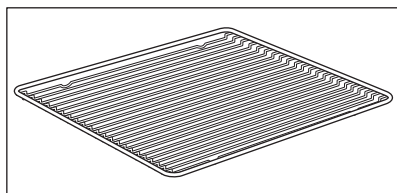
---

### 3.1 Vue d'ensemble



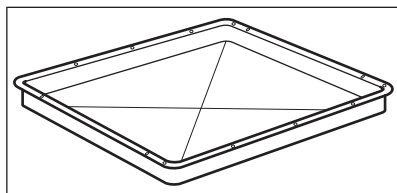
- 1** Panneau de configuration
- 2** Afficher
- 3** Résistance
- 4** Générateur de micro-ondes
- 5** Lampe
- 6** Fan
- 7** Support de grille amovible
- 8** Position des grilles

### 3.2 Accessoires



#### **Grille métallique**

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

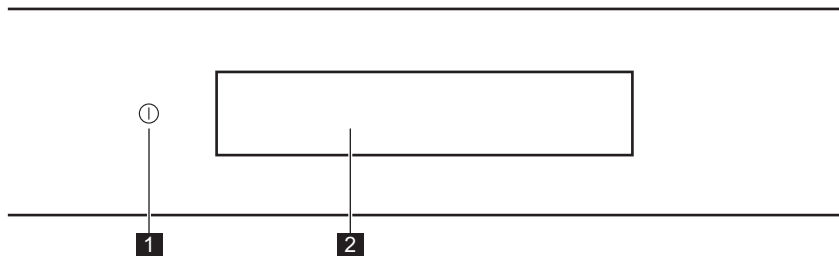


#### **Plateau de cuisson**

Pour la cuisson des gâteaux et biscuits/gâteaux secs.

# 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

## 4.1 Panneau de configuration



	Fonction	Commentaire
<b>1</b>	Activé / Désactivé	Appuyer en continu pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.

### Gestuelle

 <b>Appuyer</b>	 <b>Déplacer</b>	 <b>Appuyer longuement</b>
Toucher la surface du bout du doigt.	Faire glisser le bout du doigt sur la surface sans perdre le contact.	Toucher la surface pendant 3 secondes.

## 4.2 Affichage

<p>Conventional cooking 10:50 ① 170°C ⬆️ ⬆️ START ⌚</p>	Après avoir mis en fonctionnement l'appareil, l'écran principal s'affiche avec les modes de cuisson et la température par défaut.
<p>13:00 Ⓜ️ ⬆️ ⬆️ ⌚</p>	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
<p>Microwave 10:50 +5 sec ① 29sec +10 sec 1000 W STOP +30 sec ⌚</p>	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies, et d'autres options disponibles.

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR



L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées.

- A. Menu / Retour
- B. Wi-Fi
- C. Heure actuelle
- D. Informations
- E. Minuterie
- F. Départ rapide Micro-ondes
- G. MARCHE / ARRÊT
- H. Température / Minuterie micro-ondes
- I. Barre de progression / Curseur
- J. Plus
- K. Modes de cuisson

## Voyants de l'affichage

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









<p>OK</p> <p>Pour confirmer la sélection / le réglage.</p>	<p>&lt;</p> <p>Pour confirmer la sélection / le réglage, ou pour revenir en arrière dans le menu.</p>	<p>↶</p> <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu / annuler la dernière action.</p>	<p>⏻</p> <p>Pour activer et désactiver les options.</p>
--	---	--	---

**Indicateurs de la fonction Alarme sonore** - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.

<p>🔔</p> <p>La fonction est activée.</p>	<p>🔔 stop</p> <p>La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p>🔔</p> <p>L'alarme sonore est désactivée.</p>
--	--	---

## Indicateurs du minuteur

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR




Voyants de l'affichage				
 Pour régler la fonction Réglage du début de cuisson.	 Pour supprimer les réglages.	 Le minuteur démarre dès que vous fermez la porte du four.	 Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.	 Le minuteur démarre lorsque la cuisson démarre.
Indicateurs de fonction de la porte				
 La porte du four est verrouillée.				
Indicateurs Wi-Fi - le four peut être connecté au Wi-Fi.				
 La connexion Wi-Fi est activée.		 La connexion Wi-Fi est désactivée.		

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

		
<b>Étape 1</b> Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	<b>Étape 2</b> Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».	<b>Étape 3</b> Remettez les accessoires et les supports de la grille amovible à leur position initiale.


### 5.2 Premier raccordement


L'affichage indique un message d'accueil après le premier raccordement. Vous devez définir : Langue, Affichage Luminosité, Volume Alarme, Heure actuelle.

### 5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :

- d'un réseau sans fil avec connexion à Internet.

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur Menu / Configurations / Connexions.
<b>Étape 3</b>	Faites glisser ou appuyez sur  pour activer le Wi-Fi.
<b>Étape 4</b>	Choisissez un réseau sans fil avec connexion à Internet. Le module Wi-Fi du four démarre dans les 90 secondes.

Pour configurer la connexion Wi-Fi à tout autre moment, appuyez sur  sur l'affichage.

**Prenez un raccourci !**



Fréquence	2 412 - 2 484 MHz
-----------	-------------------

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

Protocole	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)

## 5.4 Licences du logiciel

Le logiciel du four contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 et autres.

Consultez la copie complète de la licence dans : Réglages de base / Service / License.

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page web du produit.

Cherchez votre modèle de four et la version logicielle du module Wi-Fi sur <http://electrolux.open-softwarerepository.com> dans le dossier « NIUX ».

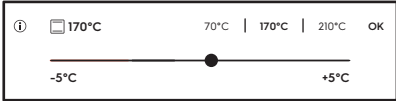


## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson


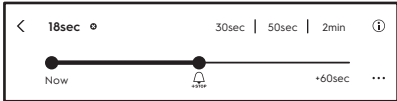
Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson. L'affichage indique les modes de cuisson par défaut. Pour voir plus de modes de cuisson, appuyez sur ● ● ● .
Étape 3	Appuyez sur °C. L'affichage passe aux réglages de la température. 
Étape 4	Déplacez votre doigt sur le curseur pour sélectionner la température.
Étape 5	Appuyez sur OK.
Étape 6	Appuyez sur START .
Étape 7	Appuyez sur STOP pour désactiver le mode de cuisson.
Étape 8	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !



### 6.2 Conseils d'utilisation : Départ rapide Micro-ondes

Étape 1	Appuyez longuement sur  sur l'affichage. Le micro-ondes fonctionnera pendant 30 secondes.
---------	---



<b>Étape 2</b>	Pour ajouter du temps :	
	<p>Appuyez sur l'un des raccourcis de durée de cuisson sur l'affichage.</p> 	<p>Appuyez sur la valeur de temps en cours pour accéder à la glissière de durée. Déplacez le point sur la glissière de durée jusqu'à la valeur choisie.</p> 
<p>Le micro-ondes peut être activé avec Départ rapide Micro-ondes à tout moment. La seule exception : Mode ÉCO.</p>		

## 6.3 Comment régler : Cuisson assistée

Une fonction et une température sont conseillées pour chaque plat de ce sous-menu. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés manuellement en fonction des préférences de l'utilisateur.

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À Point
- Bien Cuit ou Plus









<b>Étape 1</b>	Appuyez sur 
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur  pour accéder à 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 la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures 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, nems, etc.
 <b>Chauffage Haut/ Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <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.
 <b>Micro-ondes</b>	Pour faire chauffer et cuire des aliments. La plage de puissance des micro-ondes s'étend de 100 à 1 000 W.

## Modes de cuisson spéciaux

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

## Fonctions micro-ondes du four

Mode de cuisson	Utilisation
 Décongélation	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, des gâteaux, du pain et du beurre. La plage de puissance est de 100 - 200 W.

Mode de cuisson	Utilisation
 <p><b>Réchauffer</b></p>	<p>Pour réchauffer des plats préparés et des aliments délicats. La plage de puissance est de 300 - 700 W.</p>
 <p><b>Liquides</b></p>	<p>Pour faire chauffer des boissons et de la soupe. La plage de puissance est de 800 - 1 000 W.</p>
 <p><b>Chaleur tournante + Micro-ondes</b></p>	<p>Pour cuire sur un seul niveau. Fonction avec Micro-ondes boost.</p>
 <p><b>Chauffage Haut/Bas + MO</b></p>	<p>Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. Fonction avec Micro-ondes boost.</p>
 <p><b>Gril + Micro-ondes</b></p>	<p>Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. Fonction avec Micro-ondes boost.</p>
 <p><b>Turbo Gril+ Micro-ondes</b></p>	<p>Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. Fonction avec Micro-ondes boost.</p>


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE


### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
Temps de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Conditions de start	Pour définir le départ du minuteur.
Fin	Pour définir ce qu'il se produit à la fin du décompte du minuteur.
Réglage du début de cuisson	Pour différer le départ et / ou la fin de la cuisson.
Prolongement de la cuisson	Pour allonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

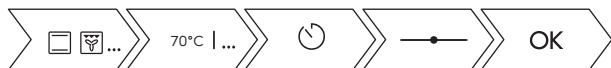
Heure de départ, Heure de fin et Départ différé ne sont pas disponibles pour les fonctions Micro-ondes.





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




Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur  sur l'affichage.
Étape 2	Appuyez sur : Configurations / Set up / Heure actuelle.
Étape 3	Faites glisser et appuyez pour régler l'horloge.



Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez une fonction du four et la température.
Étape 2	Appuyez sur  pour régler le temps de cuisson.
Étape 3	Déplacez le point sur la glissière ou appuyez sur l'icône de durée préférée.
Étape 4	Appuyez sur OK. Le minuteur commence immédiatement le compte à rebours.

## Prenez un raccourci !




Comment choisir l'option de début / fin de cuisson	
Étape 1	Choisissez une fonction du four et la température.
Étape 2	Appuyez sur  pour régler le temps de cuisson.
Étape 3	Appuyez sur  .
Étape 4	Appuyez sur Conditions de start / Fin.
Étape 5	Choisissez le Conditions de start / Fin préféré.
Étape 6	Appuyez sur OK ou  .
Appuyez sur  pour annuler l'option de début ou de fin choisie.	


Critères de début	Commentaire
-	La minuterie démarre quand vous l'activez.
	La minuterie démarre dès que vous fermez la porte.
	La minuterie commence quand la cuisson démarre.
	La minuterie démarre quand la température réglée est atteinte.

Action de fin	Commentaire
	Quand la durée de cuisson réglée se termine, un signal sonore retentit.
	Quand la durée de cuisson réglée se termine, un signal sonore retentit. La cuisson s'arrête automatiquement.

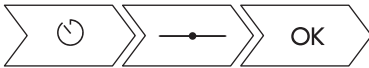
# FONCTIONS DE L'HORLOGE

Action de fin	Commentaire
	Quand la durée de cuisson réglée se termine, l'affichage présente un message sans signal sonore.



## Comment repousser le début et la fin de la cuisson

Étape 1	Appuyez sur  sur l'affichage.
Étape 2	Déplacez le point sur la glissière ou appuyez sur l'icône de durée préférée.
Étape 3	Appuyez sur OK.

Prenez un raccourci !



## Comment retarder le début sans régler la fin de la cuisson

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur  .
Étape 4	Appuyez sur Réglage du début de cuisson.
Étape 5	Déplacez le point rouge vers la valeur préférée.
Étape 6	Appuyez sur OK.

## Comment régler un temps de cuisson supplémentaire

Quand il reste 10 % du temps de cuisson mais que les aliments ne semblent pas prêts, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez aussi modifier la fonction du four.

Étape 1	Appuyez sur l'icône de temps de cuisson préféré pour prolonger le temps de cuisson.
---------	---



## Comment régler un temps de cuisson supplémentaire

**Étape 2** Vous pouvez aussi appuyer sur la fonction du four préférée pour la modifier.

### Et s'il est préférable de modifier le temps de cuisson supplémentaire ?

Vous pouvez modifier le réglage du temps supplémentaire.


**Étape 1** Appuyez sur .

**Étape 2** Déplacez le point sur la glissière ou appuyez sur l'une des icônes de durée préférée pour régler le temps de cuisson.

**Étape 3** Appuyez sur OK.

## Comment modifier les réglages de la minuterie

**Étape 1** Déplacez le point sur la glissière ou utilisez les raccourcis pour modifier la valeur de la minuterie.

**Étape 2** Appuyez sur OK ou sur  pour annuler les modifications.

Vous pouvez modifier la durée réglée pendant la cuisson à tout moment.

## Comment annuler la minuterie réglée

**Étape 1** Appuyez sur .

**Étape 2** Appuyez sur  pour annuler la minuterie réglée.

**Étape 3** Appuyez sur OK.

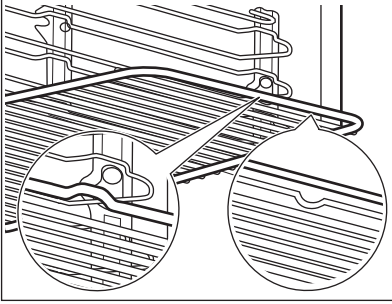
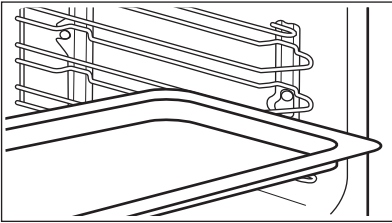
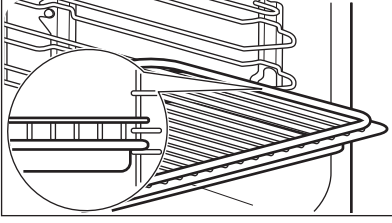
**Prenez un raccourci !**



## 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.



<p><b>Grille métallique :</b></p>	<p>Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.</p> 
<p><b>Plateau de cuisson :</b></p>	<p>Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille.</p> 
<p><b>Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :</b></p>	<p>Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.</p> 

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

---

### 9.1 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que 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 : Eclairage four, Durée, Fin.

### 9.2 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 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous présentent les réglages recommandés pour la température, le temps de cuisson et la position de la grille pour des types d'aliments spécifiques.

Pour avoir d'autres recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson présentés sur notre site web. 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

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.

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 aucun 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).

#### **Cuisson au micro-ondes**

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance et une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

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.

Piquez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avec une fourchette avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Après avoir éteint le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes.

#### **Décongélation au micro-ondes**



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'écouler.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.




Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

### 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.




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 sans composant en quartz ou en métal, ni verni contenant du métal	✓	✓	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C (vérifiez toujours les caractéristiques du récipient en plastique avant utilisation)	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film de rôtissage avec fermeture sécurisée pour le micro-ondes (veuillez toujours vérifier les caractéristiques du film avant utilisation)	✓	✓	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	X





# CONSEILS






Ustensile de cuisine/matériaux			
Moules à gâteau, laqués noirs ou revêtements en silicone (vérifiez toujours les caractéristiques des moules avant utilisation)	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 à titre indicatif uniquement.

700 W	800 W	900 W	1 000 W
 Cuire des légumes		 Saisir au début de la cuisson	 Chauffer des liquides

500 W		600 W	
 Cuire des plats à base d'œufs	 Faire frémir des ragoufts	 Chauffer des plats uniques	 Décongeler et réchauffer des plats surgelés








300 W			400 W	
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Faire mijoter du riz	 Chauffer de la nourriture pour bébé	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Continuer la cuisson

100 W		200 W	
 <b>Décongélation</b>			
 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.

FONCTION MICRO-ONDES					
 Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.					
	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Génoise/ Gâteau Sa- voie	600	0.475	Bas	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Pâté à la viande	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Oeufs Co- cotte	500	1	Bas	18	-
Décongeler de la viande	200	0.5	Bas	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.








Tests conformément à la norme IEC 60705.

# CONSEILS

## FONCTION COMBI MICRO-ONDES



Utilisez la grille métallique.

		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + MO	100	200	2	23 - 27	Tournez le réci- pient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-on- des	300	180	2	38 - 42	Tournez le réci- pient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril+ Micro-on- des	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et re- tournez-la à mi- cuisson.





# 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE


## ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

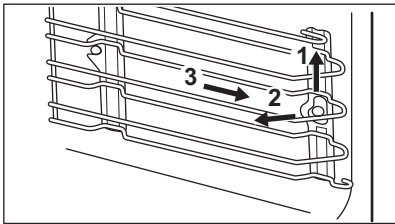
 <b>Agent nettoyant</b>	Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
	Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
	En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
	Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
	Nettoyez la voûte de l'appareil pour éliminer la graisse et les résidus alimentaires.

 <b>Accessoires</b>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne pas nettoyer les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

### 11.2 Comment retirer : les supports de grille

Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que le four est froid. Risque de brûlure !  
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

<b>Étape 1</b>	 Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.
<b>Étape 2</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

<b>Étape 3</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 : Ampoule

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.  
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.

Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

### **ATTENTION!**

Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

## Éclairage supérieur

<b>Étape 1</b>	Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.
<b>Étape 3</b>	Enlevez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
<b>Étape 4</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
<b>Étape 5</b>	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
<b>Étape 6</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 probable**



**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 du four n'est pas fermée.

Fermez entièrement 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 : Ampoule.



 <b>Problèmes de signal Wi-Fi</b>	
 <b>Cause probable</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>Action</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 .

Cette section présente la liste des problèmes qui doivent être gérés par un technicien qualifié.

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

## 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 de maintenance 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.)	.....
Numéro du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

# 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

---

## 13.1 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

Utilisez des plats en métal pour augmenter 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. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

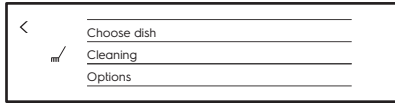
### **Mode Veille**

Au bout de 2 minutes, l'affichage repasse en mode veille.

# 14. STRUCTURE DES MENUS

## 14.1 Menu

Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.



Menu

Option menu		Application
Cuisson assistée		Contient une liste des programmes automatiques.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Set up	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## 14.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
Symbole éclairage visible	L'icône d'ampoule s'affiche à l'écran.
Préchauffage Rapide	Raccourcit le temps de préchauffage. La fonction est uniquement disponible avec certains modes du four.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Quand cette option est activée, le texte « Sécurité enfant » s'affiche à l'écran quand vous allumez le four. Pour pouvoir utiliser le four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique.
Mode ÉCO	Désactive le Wi-Fi et l'affichage pour économiser le maximum d'énergie. Le démarrage rapide micro-ondes n'est pas disponible en mode veille en Mode ÉCO .

## 14.3 Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver le Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver la connexion automatique du réseau actuel avec le four.

## 14.4 Sous-menu pour : Set up

Sous-menu	Description
Langue	Pour sélectionner la langue du four.
Heure actuelle	Pour régler l'heure et la date.
Indication Du Temps	Pour activer et désactiver l'horloge.
Affichage Heure	Pour modifier le format des indications de temps qui s'affichent.
Son touches	Pour activer ou désactiver la tonalité des touches. Il est impossible de désactiver la tonalité des touches MARCHÉ/ ARRÊT et STOP.
Son alarme/erreur	Pour activer et désactiver l'alarme.
Volume Alarme	Pour régler le volume de tonalité des touches et des signaux sonores.
Affichage Luminosité	Pour régler la luminosité de l'affichage.

## 14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
License	Informations à propos des licences.
Version du logiciel	Informations à propos de la version du logiciel.











# STRUCTURE DES MENUS



---





<b>Sous-menu</b>	<b>Description</b>
Réinitialiser tous les réglages	Réinitialise les réglages usine.
Fermez toutes les fenêtres de dialogue	Ramène toutes les fenêtres de dialogue aux paramètres d'origine.

# 15. C'EST SIMPLE !

Pour commencer à utiliser le four				
<b>Démarrage rapide</b>	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
		Maintenez la touche  enfoncée.	Appuyez sur la fonction préférée  ...	Appuyez sur START .
<b>Arrêt rapide</b>	Pour mettre à l'arrêt le four à tout moment, l'écran ou le message.	Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le four se mette à l'arrêt.		
<b>Micro-ondes rapides</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	Étape 6
 Appuyez pour mettre en fonctionnement le four.	 ... Appuyez sur la fonction choisie.	 Appuyez pour vous rendre au réglage de la température.	 Déplacez votre doigt sur le curseur pour sélectionner la température.	OK Appuyez pour confirmer.	START Appuyez sur démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite			
<b>Utilisez les Programmes Automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :</b>			
<b>Cuisson assistée</b>	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
	Appuyez sur  .	Appuyez sur la touche  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utilisez les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson ou changer la fonction de cuisson		
<b>Réglages du minuteur rapide</b> Utilisez les réglages du minuteur les plus utilisés en les sélectionnant dans les raccourcis.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>
	Appuyez sur  .	Appuyez sur votre valeur préférée pour le minuteur.
<b>Assist. Fin 10 %</b> Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour ajouter du temps ou changer la fonction de cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	<b>Prolongement de la cuisson :</b> Appuyez sur votre valeur préférée pour le prolongement de la cuisson +1 min   +5 min   +10 min .	
	<b>Modification d'une fonction :</b> Appuyez sur la fonction préférée    ... .	

## 16. 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 : Fonctions du four



### Comment régler : Cuisson assistée



### Comment régler le temps de cuisson



### Comment différer le début et la fin de la cuisson





### Comment annuler le réglage du minuteur

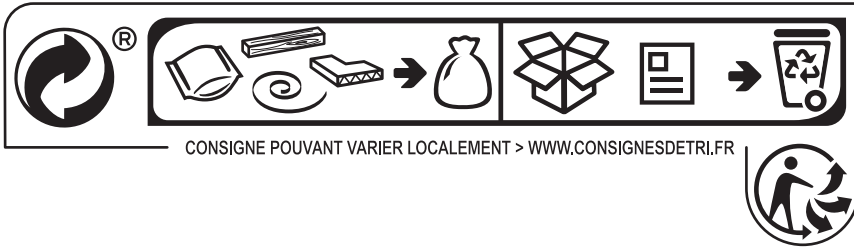


# 17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

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.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867352430-B-162019

