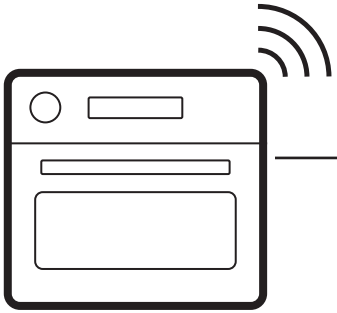
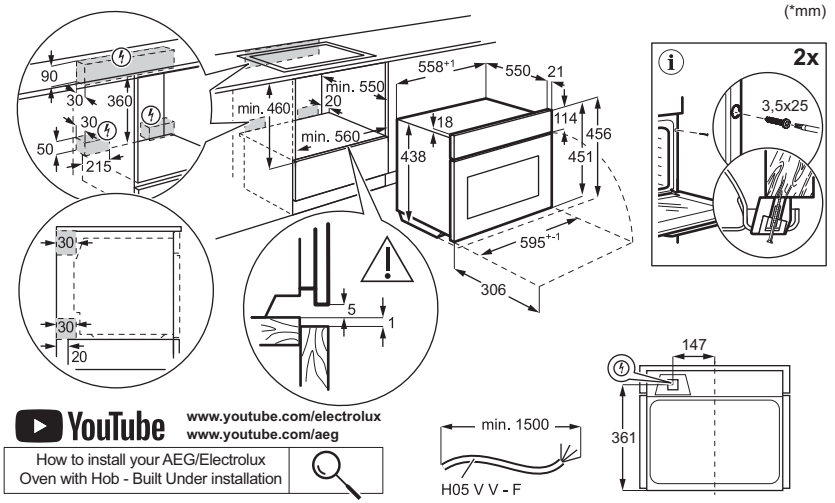
Electrolux

electrolux.com/register



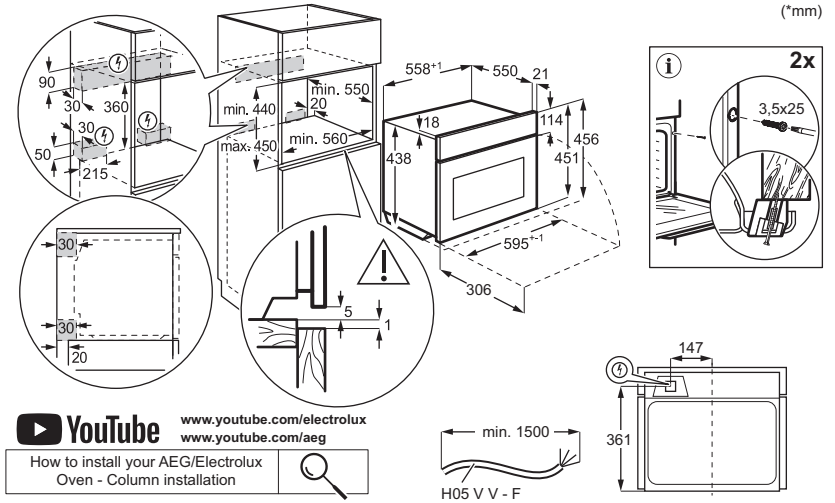
EVL9E2XT
KVLAE2XH
KVLAE2XT
LVL9E2XZ

INSTALLATION



YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation



YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

FRANÇAIS

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....**3**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**6**
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... **8**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....**8**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... **9**
6. CONSEILS..... **13**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **17**
8. DÉPANNAGE.....**17**
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **18**
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **18**

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas 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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfants, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- 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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires 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. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- 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 : Seules les personnes qualifiées doivent effectuer des opérations de service ou de réparation impliquant le retrait des couvercles de protec-

tion contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes.
- AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques, car ils sont susceptibles d'exploser.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
- N'activez pas la fonction du micro-ondes lorsque l'appareil est vide pour éviter les 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.
- Surveillez l'appareil lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, pour éviter qu'ils ne s'enflamment.
- 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, mettez à l'arrêt 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.
- Remuez ou secouez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés et vérifiez la température avant la consommation pour éviter les brûlures.
- Ne chauffez pas les œufs dans leur coquille ou les œufs durs entiers, car ils peuvent exploser, même après la fin due 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 de nourriture.

- 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 les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention 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, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il 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 fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation adaptés : 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'isolation déconnectant l'appareil du secteur sur tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- 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.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud ou des vapeurs inflammables provenant des ingrédients peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
  - soyez prudente lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car le jus des fruits peut provoquer des taches permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Assurez-vous que la sonde de cuisson n'est pas coincée par la porte de l'appareil.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément: ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez

les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- 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.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

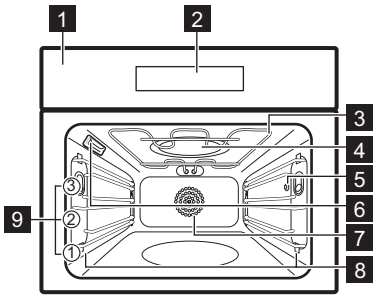
2.5 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



1 Panneau de commande
2 Affichage
3 Résistance
4 Générateur de micro-ondes
5 Prise pour la sonde à viande
6 Éclairage
7 Ventilateur
8 Support de grille, amovible
9 Niveaux de la grille

3.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif et défilant. Il est divisé en sections clairement définies qui donnent accès à diverses fonctions de cuisson et plats. Il montre également l'état de fonctionnement actuel. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

⏻	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
	Pour activer et désactiver les options.
♥	Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes.
🔒	L'appareil est verrouillé.
	La connexion Wi-Fi est activée.
	Télécommande est allumé.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Allumez l'appareil.
4. Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : RéglagesConnexions.
5. Appuyez pour allumer ou éteindre : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocole	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ Lorsque l'appareil est connecté à l'application, il peut recevoir des mises à jour logicielles importantes. Ces mises à jour peuvent introduire de nouvelles fonctionnalités, affiner les fonctions et les icônes existantes, résoudre les problèmes potentiels et améliorer les performances globales du logiciel. Pour vérifier la version du logiciel installé, accédez à la carte des configurations.

4.2 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : http://electrolux.opensoftwarerepository.com (dossier NIU6).

4.3 Préchauffage et nettoyage initiaux

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Aérez la pièce.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon en microfibre, d'eau chaude et d'un détergent doux. Remettez en place les accessoires et les supports de grille.

4.4 Heure actuelle

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur : Réglages / Configuration / Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur : OK.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Menu

Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Réglages

5.2 Fonctions

Fonctions de cuisson standard pour les besoins de cuisson typiques, y compris la chaleur de voûte et de sole , le gril , la chaleur tournante et plus encore. Vous pouvez préparer vos plats de manière traditionnelle. Pour plus d'informations, consultez la description sur l'écran ou consultez l'application.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.

2. Sélectionnez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
3. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent. Vous pouvez brancher la sonde aliment à tout moment avant ou pendant la cuisson (si disponible). Référez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, « Sonde aliment ».
4. ^ - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.

	**Haut** Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.
	**Bas** Si nécessaire, faites dorer davantage les aliments par le bas. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.
	**Air chaud** Cuisson et cuisine homogène sur un niveau. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.
	**Haut & Bas** Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.
	**Chaleur tournante & haut** Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.
	**Chaleur tournante & bas** Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes. Pour un meilleur résultat, préchauffez votre four.
	**Chaleur tournante, haut & bas** Cette fonction est idéale pour les repas préparés.
	**Micro-ondes** Décongeler, réchauffer ou cuire rapidement les aliments.
	**Gril + Micro-ondes** Des plats croustillants et rapides.
	**Turbo Gril+ Micro-ondes** Accélerer vos rôtisseries et vos cuissons.
	**Chaleur tournante + Micro-ondes** Accélérez vos cuissons.
	**Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes** Accélerer vos préparations en convection naturelle.

	**Réchauffer** Réchauffer délicatement les restes pour obtenir un goût et une texture parfaits.
	**Grill** Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.
	**Levée de pâte/pain** Température idéale pour une levée de pâte rapide.
	**Décongélation** Dégivrage doux pour préparation ultérieure. Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, la recommandation est de retourner deux fois pendant le processus de décongélation.
	**Mijoter** Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.
	**Cuisson basse température** La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.
	**Faire fondre** Faire fondre le beurre ou le chocolat à basse température.
	**Stériliser** Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.
	**Chauffe-plats.** Pour préchauffer vos plats avant de servir.
	**Maintien au chaud** Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
	**Déshydrater** Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.
	**Rôti** Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

	Cuire Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
	Cuisson standard Une cuisson uniforme de tous les types d'aliments frais ou surgelés.

Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

Si vous ouvrez la porte, la fonction du micro-ondes s'arrête. Pour le redémarrer, fermez la porte.

5.3 Micro-ondes

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Sélectionnez la fonction Micro-ondes.
3. L'écran affiche les paramètres disponibles. Réglez la durée et la puissance du micro-ondes.
4. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.
5. STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.

Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur : START.

5.4 Fonctions combinées du micro-ondes

Les fonctions combinées de micro-ondes associent des modes de cuisson standard au boost micro-ondes pour raccourcir le temps de cuisson et améliorer les résultats de cuisson.

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Sélectionnez la fonction combinée du micro-ondes.
3. L'écran affiche les paramètres disponibles. Réglez la température et la puissance du micro-ondes.
4. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.

Sonde de cuisson - vous pouvez brancher le capteur à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson.

5. STOP : appuyez pour couper le mode de cuisson.

5.5 Plats

La cuisson assistée suggère des réglages pour différents plats, y compris des instructions étape par étape, la température et le temps de cuisson. Vous pouvez modifier les configurations pendant la cuisson et sélectionner votre mode de cuisson préféré, y compris l'utilisation de la sonde alimentaire. La disponibilité de chaque option dépend du plat sélectionné.

1. Accédez au menu et sélectionnez Plats.
2. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

5.6 Options de préchauffage

L'appareil comprend plusieurs options de préchauffage pour garantir des résultats de cuisson optimaux.

- Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.
- Intelligent - permet d'optimiser la consommation d'énergie pendant le chauffage du four par rapport à Rapidité.
- Rapidité - réduit la durée de préchauffage. Disponible pour certaines fonctions uniquement.

5.7 Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur : OK pour confirmer et revenir à l'écran principal.

Fin de l'action

	Son alarme - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Son et arrêt du four - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.
	Message pop up uniquement - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran.

Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.

Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

Appuyez sur +5 min pour prolonger le temps de cuisson.

Départ différé ◷

Vous pouvez reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
2. Appuyez sur •••.
3. Appuyez sur : Départ différé.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur : OK.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur OK pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur : OK pour revenir à l'écran principal.

Modification des réglages du minuteur

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

1. Appuyez sur ^ / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur. Appuyez sur : OK.

5.8 Mes programmes ♥

Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 20 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le plat.

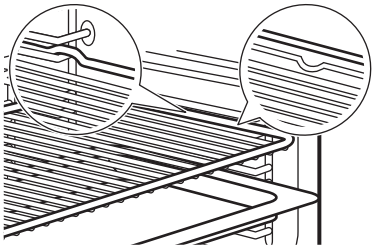
Pour sauvegarder un réglage, sélectionnez l'option favorite et appuyez sur ♡.

5.9 Accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au chapitre Conseils, Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds sont orientés vers le bas. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



Si votre plateau est penchant, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous que celle-ci est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les éventuels écoulements liquides.

5.10 Sonde de cuisson

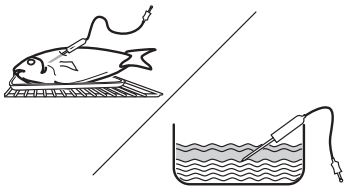
Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température du four. Elle doit être supérieure d'au moins 25°C à la température de la sonde de cuisson., tout en restant inférieure ou égale à 250°C.
- : température de la sonde aliment.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat dans le menu : Plats.
   N'utilisez pas la sonde de cuisson avec les fonctions micro-ondes, uniquement les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes.
   Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.

3. Confirmez les configurations et commence à cuisiner.
4. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



5. Insérez les aliments préparés dans le four.
6. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit.

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

7. ^ - appuyez pour ajuster les réglages.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
   - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
   - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
9. Confirmez les configurations.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
11. STOP : appuyez pour couper le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

5.11 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.

1. Ouvrez le menu.
2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

Sécurité enfants est activée. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
°C	Température
	Poids (kg)
POWER	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux minces et tendres de viande et poisson. Utilisez la sonde de cuisson pour mesurer la température à l'intérieur des aliments. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le réglage de température recommandé de l'appareil °C qui vous permettra d'atteindre la

température souhaitée à l'intérieur des aliments °C

Pour la saveur et la couleur du rôti, faites frire la viande dans une poêle chaude pendant plusieurs minutes avant de la placer dans l'appareil. Placez les aliments dans le plat à rôtir et mettez-le sur une grille métallique.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

6.3 IInformations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Génoise allégée				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)
Sablé				
	2	140	28 - 38	1)2)
	2	140	25 - 35	1)2)
Tarte aux pommes				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
Pain grillé				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

1) Utilisez le plateau de cuisson avec l'inclinaison vers l'arrière de l'intérieur du four. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent. Référez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, Sous-menu : Préférences.

3) Utilisez la grille métallique.

4) 2 pains moulées placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

5) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

Tests conformes aux normes EN 60705. IEC 60705.

		POWER	°C		
Génoise					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
Rôti haché					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
Crème anglaise aux œufs					
	1	400	-	18 - 23	1)4)
Décongélation de la viande hachée (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)
Gâteaux					
	1	200	170	22 - 27	1)4)
Gratin de pommes de terre					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
Poulet (1100 g)					

		200		30	
	1		200		1)7)
		-		18 - 23	

1) Utilisez la grille métallique. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.
2) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.
3) Utilisez un film alimentaire MW approprié pendant la cuisson. Piquez le film alimentaire plusieurs fois avant de cuisiner.
4) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.
5) Retournez la viande à l'envers sur le côté le plus long, une fois après 1/3 et une deuxième fois après 2/3 du temps de cuisson écoulé.
6) Tournez le récipient d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.
7) Placez une assiette au fond du four. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet à l'envers et réglez le mode de cuisson sur : Chaleur tournante & haut.

Recettes supplémentaires

Meringues					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Poulet					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5)6)
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
Liquides dans les biberons					
	-	1000	-	0,5	10)
Lasagnes, surgelées (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
Lasagnes, surgelées (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
Pizza, surgelée					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
2) Utilisez un papier cuisson.
3) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent. Référez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, Sous-menu : Préférences.
4) Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.
5) Utilisez une plaque plate en céramique sur le fond de la cavité.
6) Le sac doit être retiré de l'appareil lorsque les grains cessent de sauter.
7) Utilisez la grille métallique. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.
8) Couvrez les aliments avec un couvercle en plastique compatible micro-ondes.
9) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.
10) Positionnez le flacon au centre du fond de la cavité sans utiliser d'accessoires.
11) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

6.4 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments au centre de la grille métallique. Utilisez le premier niveau de la grille.

Tournez ou remuez les aliments à mi-cuisson.

Remuez les plats liquides de temps en temps et avant de servir.

Lors du réchauffage de liquides, placez une cuillère dans la tasse pour améliorer la répartition de la chaleur et éviter la surchauffe. La cuillère ne doit pas toucher l'intérieur du four pour éviter les étincelles.

Ne couvrez pas les aliments lorsque vous utilisez les fonctions combi micro-ondes. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.

N'utilisez pas les fonctions micro-ondes ou combi micro-ondes sans aliments à l'intérieur de l'appareil.

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pendant la cuisson ou le réchauffage. Pour garder les aliments croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne réglez pas la puissance ou la durée trop haut pour éviter le séchage, la brûlure ou l'incendie.

Ne faites pas cuire les œufs ou les escargots dans leur coquille ; ils peuvent éclater. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes pour une répartition uniforme de la chaleur.

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 les liquides puissent s'évacuer

Retirez les morceaux décongelés au fur et à mesure qu'ils dégèlent.

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

Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, retournez-les deux fois pendant la décongélation.

6.5 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux 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 caractéristiques des ustensiles de cuisine/des matériaux/du récipient alimentaire avant utilisation.

Pour les autres récipients de cuisson à micro-ondes qui ne sont pas répertoriés dans ce tableau, suivez les instructions du fabricant.

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine résistants au four ne contenant aucune pièce métallique	✓	✓	✓
Verre et porcelaine non résistant au four sans décorations métalliques	✓	✗	✗
Verre et vitrocéramique résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Céramique et terre cuite résistantes au four sans composants en quartz ou en métal ni émaux contenant du métal	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	✗	✗	✗
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	✗
Carton, papier uniquement	✓	✗	✗
Film étirable	✓	✗	✗
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	✗
Plats à rôtir en métal (par ex. en émail, en fonte)	✗	✗	✗
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	✗	✗	✗
Plateau de cuisson	✗	✗	✗
Grille métallique	✓	✓	✓

6.6 Réglages de puissance

Les données ci-dessous sont fournies à titre indicatif uniquement.

800 - 1000 W

- Chauffage de liquides

600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

400 - 500 W

- Réchauffer des plats pour une assiette
- Faire mijoter des ragoûts
- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

300 W

- Cuire / Réchauffer des aliments délicats
- Réchauffer des aliments pour bébés
- Poursuivre la cuisson

100 - 200 W

- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson
- Faire fondre du chocolat et du beurre

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide pour enlever les résidus de calcaire. Utilisez uniquement l'agent de détartrage d'origine fourni ou recommandé par le fabricant pour éviter les dommages à l'appareil.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.
4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Remplacement de l'ampoule

Seul le service après vente est autorisé à remplacer l'ampoule. Contactez le service après-vente agréé.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui n'est pas indiqué ci-dessous, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- L'horloge n'est pas réglée.
- Verrouillage des touches est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Sécurité enfants est activée.
- Le mode démo est activé - code de désactivation : 2468.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'éclairage.

Problème avec le signal du réseau sans fil. - Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée. - Configurez à nouveau l'appareil et l'appareil mobile.

Le signal du réseau sans fil est faible. - Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil. - Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. Net-

toyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

F601 - il y a un problème au niveau du signal Wi-Fi. Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué. Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée. [1)] Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.

F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. [1)] Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

9.2 Conseils d'optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Lorsque cela est possible, désactivez le Wi-Fi. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-230 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce

[1)] Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

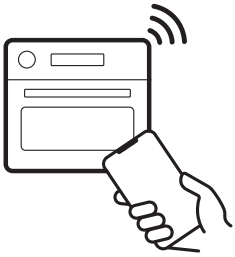
produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR **Concerne la France uniquement :**



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !





701144089-A-462026