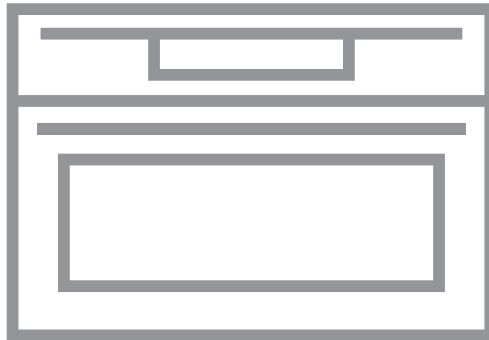


Downloaded from www.vandenborre.be

- ▶ BBB9000QB
- BFB9000QM
- BHB9000QM
- KME968000M
- KMK965090M
- KMK965090T
- KMK968000M
- KMK968090B

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

USER MANUAL



AEG

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour vous offrir des performances irréprochables pendant longtemps, avec des technologies innovantes qui simplifient la vie : autant de caractéristiques que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Web pour :



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.


Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des

informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ	5
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	5
1.2 Consignes générales de sécurité.....	5
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	8
2.1 Installation.....	8
2.2 Raccordement électrique.....	8
2.3 Utilisation.....	9
2.4 Entretien et Nettoyage.....	10
2.5 Éclairage intérieur.....	11
2.6 Maintenance.....	11
2.7 Mise au rebut.....	11
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	12
3.1 Présentation générale.....	12
3.2 Accessoires.....	12
4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR	13
4.1 Bandeau de commande.....	13
4.2 Afficheur.....	14
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	16
5.1 Premier nettoyage.....	16
5.2 Premier raccordement.....	16
5.3 Connexion Wi-Fi.....	16
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	18
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	18
6.2 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes.....	18
6.3 Comment régler Cuisson assistée.....	19
6.4 Modes de cuisson.....	19
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	23
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	23
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	23
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES	26
8.1 Insertion des accessoires.....	26
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	27
9.1 Comment enregistrer : Mes programmes.....	27
9.2 Arrêt automatique.....	27
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	27
10. CONSEILS	28
10.1 Recommandations 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
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	33
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	33
11.2 Comment enlever : Supports de grille.....	33

TABLE DES MATIÈRES

Downloaded from www.vandemoortre.be

11.3 Comment remplacer : Éclairage.....	34
12. DÉPANNAGE.....	35
12.1 Que faire si.....	35
12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	36
12.3 Données de maintenance.....	37
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	38
13.1 Économie d'énergie.....	38
14. STRUCTURE DES MENUS.....	39
14.1 Menu.....	39
14.2 Sous-menu pour : Options.....	39
14.3 Sous-menu pour : Connexions.....	39
14.4 Sous-menu pour : Configuration.....	40
14.5 Sous-menu pour : Service.....	41
15. C'EST SIMPLE !.....	42
16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	44

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 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Consignes générales de sécurité

- 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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.

- **AVERTISSEMENT** : 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, observez 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

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

2.2 Raccordement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

- 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 fonctionne. 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.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.6 Maintenance

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

2.7 Mise au rebut



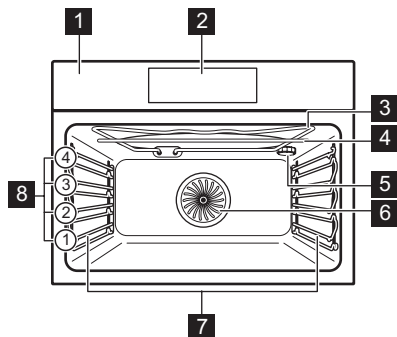
AVERTISSEMENT!

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 Présentation générale

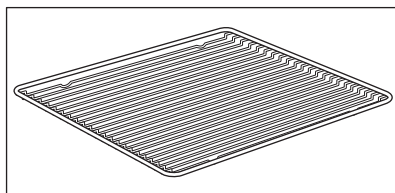


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

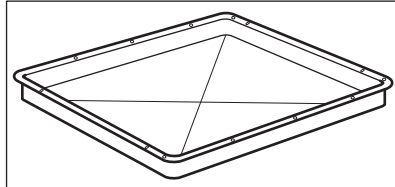
Grille métallique

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



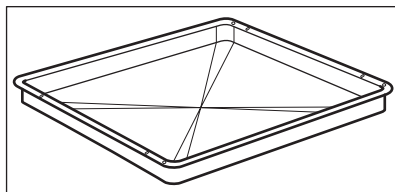
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et les biscuits.



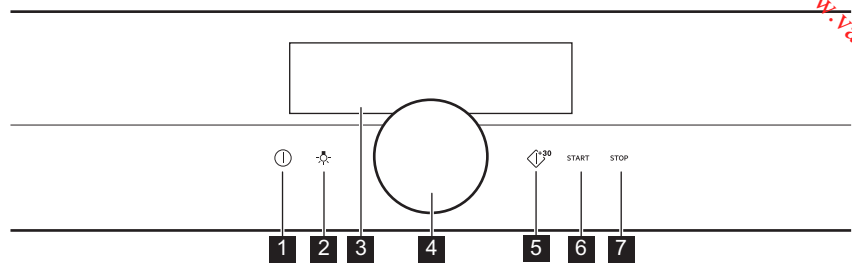
Plat à rôtir

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



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande


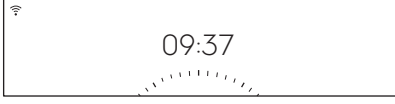
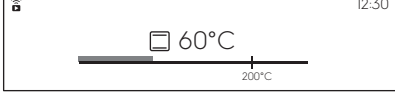
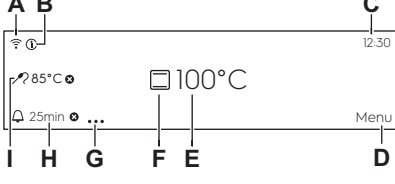


1	Allumé / Éteint	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
3	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
4	Manette rotative	Pour utiliser le four.
5	Départ rapide micro-ondes	Pour activer la fonction micro-ondes (1000 W et 30 s).
6	START	Pour activer la fonction sélectionnée.
7	STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.

 Appuyer	 Appuyez sur	 Maintenir et tourner
Pour allumer l'écran principal.	Pour confirmer un réglage ou accéder au sous-menu sélectionné.	Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu.




COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.2 Afficheur

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







Voyants de l'affichage

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

 <p>La fonction est activée.</p>	 <p>La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p>	 <p>L'alarme sonore est désactivée.</p>
<p>Indicateurs du minuteur</p>		

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR




Downloaded from www.vandenborre.be

Voyants de l'affichage				
 Le minuteur démarre ultérieurement.	 Le minuteur démarre dès que vous fermez la porte du four.	 Pour annuler le réglage.	 Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.	 Le minuteur démarre lorsque la cuisson démarre.
Wi-Fi indicateur - le four peut être connecté au Wi-Fi.				
 Wi-Fi la connexion est activée.				

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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

5.2 Premier raccordement

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

5.3 Connexion Wi-Fi

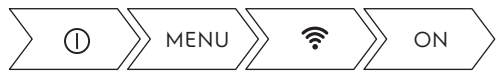
Pour connecter le four, vous avez besoin :

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

Téléchargez l'application mobile et suivez les instructions pour les étapes suivantes.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Configurations / Connexions.
Étape 3	Sélectionnez : Wi-Fi. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Choisissez le réseau sans fil avec la connexion Internet. Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

Prenez un raccourci !



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Downloaded from www.vandenberg.be

Fréquence	2,4 GHz WLAN
	2412 - 2484 MHz
Protocole	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Puissance max	EIRP < 20 dBm (100 mW)

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

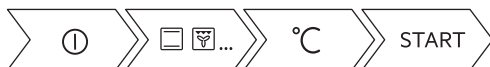
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


6.1 Comment régler : Modes de cuisson


Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Maintenez la manette enfoncée. Les modes de cuisson par défaut s'affichent.
Étape 3	Sélectionnez le symbole du mode de cuisson et appuyez sur la manette pour accéder au sous-menu.
Étape 4	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : °C. Appuyez sur la manette. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 6	Tournez et appuyez sur la manette pour régler la température / puissance des micro-ondes.
Étape 7	Appuyez sur : START .
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 8	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !



6.2 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Maintenez la touche  enfoncée. La fonction micro-ondes est active pendant 30 s.

Étape 3	Pour prolonger le temps de cuisson :	
	Sélectionnez la valeur de la durée de fonctionnement et appuyez sur la manette pour accéder au curseur de la durée. Tournez la manette pour prolonger le temps de cuisson et appuyez dessus pour confirmer.	Appuyez de nouveau sur :  pour ajouter 30 s.
La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.		

6.3 Comment régler Cuisson assistée

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


Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez : Menu. Appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Cuisson assistée Appuyez sur la manette.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment et appuyez sur la manette pour confirmer.
Étape 5	Appuyez sur START .








Prenez un raccourci !





6.4 Modes de cuisson







Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.




Mode de cuisson	Application
 Turbo gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Micro-ondes	Pour chauffer et cuire les aliments. La plage de puissance des micro-ondes est comprise entre 100 et 1 000 W.





Modes de cuisson spéciaux

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.

Mode de cuisson	Application
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes 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 de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

Modes de cuisson micro-ondes





Mode de cuisson	Utilisation
 Décongélation	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, des gâteaux, du pain et du beurre. La plage de puissance est comprise entre 100 et 200 W.
 Réchauffer	Pour faire chauffer des repas préparés et des aliments délicats. La plage de puissance est comprise entre 300 et 700 W.
 Liquides	Pour faire chauffer des boissons et de la soupe. La plage de puissance est comprise entre 800 et 1 000 W.

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Pour cuire sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
 Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
 Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.
 Turbo Gril + Micro-ondes	Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. La fonction avec micro-ondes boost.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

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

Conditions de start	Commentaire
-	Le minuteur démarre lorsque vous l'activez.
	Le minuteur démarre dès que vous fermez la porte.
	Le minuteur démarre lorsque la cuisson démarre.
	Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.
	Le minuteur démarre à une heure spécifique.

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

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Sélectionnez : Heure actuelle. Appuyez sur la manette.
Étape 2	Tournez la manette pour régler l'horloge. Appuyez sur la manette.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Sélectionnez : Minuteur.
Étape 3	Tournez la manette pour régler la durée. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de début / fin de cuisson	
Étape 1	Choisissez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Conditions de start. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette.

Comment différer le début et la fin de la cuisson	
Étape 1	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 2	Sélectionnez : Conditions de start / Plus tard. Appuyez sur la manette.
Étape 3	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Tournez la manette pour régler la fin de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette.

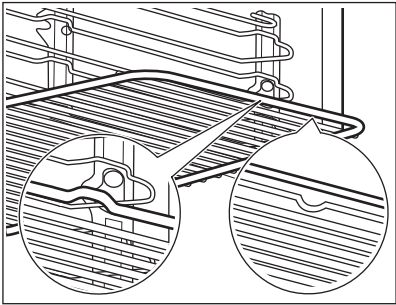
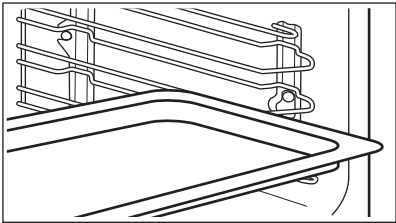
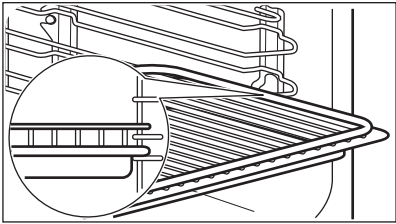
Comment différer le départ sans régler de fin de la cuisson	
Étape 1	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 2	Sélectionnez : Conditions de start / Plus tard.
Étape 3	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez deux fois sur la manette pour confirmer.

Comment prolonger le temps de cuisson	
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez rallonger le temps de cuisson. Vous pouvez également changer de fonction du four.	
Étape 1	Sélectionnez : Minuteur.
Étape 2	Sélectionnez le symbole de temps préféré pour rallonger le temps de cuisson et appuyez sur la manette pour confirmer.
Étape 3	Vous pouvez également sélectionner le mode de cuisson préféré et appuyer sur la manette pour le modifier.

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

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment enregistrer :Mes programmes



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

Les réglages enregistrés sont disponibles dans le menu : Mes programmes.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré et appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels. Tournez la manette pour sélectionner la position du réglage.
Étape 5	Appuyez sur la manette pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.

9.2 Arrêt automatique

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

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

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

9.3 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Recommandations de cuisson



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

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

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

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

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

Cuisinons !

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

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



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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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




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




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

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

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

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





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






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





10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.

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

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






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






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







10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60705.

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

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


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


11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE


⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

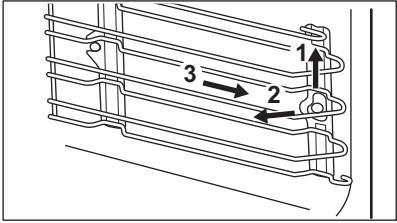
 <p>Agents nettoyants</p>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 <p>Utilisation quotidienne</p>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte du four pour éliminer les résidus et la graisse.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

 <p>Accessoires</p>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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

11.3 Comment remplacer : Éclairage

AVERTISSEMENT!

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

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

Avant de remplacer l'éclairage :

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


Lampe supérieure



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

12. DÉPANNAGE



⚠ AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




12.1 Que faire si...

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

 Cause possible	 Solution
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
La sécurité enfant du four est activée.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



 **Il faut remplacer des pièces**

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



 Problèmes de signal Wi-Fi	
 Cause possible	 Solution
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.

 Code et description	 Solution
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

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

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

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)
Référence 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.

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Sélectionnez : Menu et appuyez sur la manette.

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

14.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Lumière	Allume et éteint l'éclairage.
Icône éclairage visible	L'icône représentant une lampe s'affiche.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.

14.3 Sous-menu pour : Connexions

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.

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

14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.
Tonalités des touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①, STOP .
Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités d'alarme.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage

14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
License	Informations sur les licences.
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.
Fermez toutes les fenêtres de dialogue	Restaure tous les messages contextuels aux réglages d'origine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	---------------	----------------

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

① Allumé / Éteint	i Information	• • • Réglages minuteur	START / STOP
----------------------	------------------	----------------------------	--------------




Pour commencer à utiliser le four

Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Appuyez et maintenez pressé ①.	... - appuyez sur la fonction du four puis appuyez sur la manette.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Pour mettre à l'arrêt le four à tout moment, l'écran ou le message.	① - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		
Démarrage rapide Micro-ondes	Pour démarrer le micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut 30 sec / 1 000 W	Appuyez sur : ³⁰ .		

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
① - appuyez pour allumer le four.	... - sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.	°C - tournez la manette pour régler la température et appuyez.	START - appuyez sur démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite				
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :				
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
Appuyez sur : ①.	Sélectionnez : Menu. Appuyez sur la manette.	Sélectionnez : Cuisson assistée . Appuyez sur la manette.	Choisissez la catégorie d'aliments.	Choisissez le plat et appuyez sur la manette.

Utilisez les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson ou changer la fonction de cuisson		
Réglages du minuteur rapide Utilisez les réglages du minuteur les plus utilisés en les sélectionnant dans les raccourcis.	Étape 1	Étape 2
	Sélectionnez : Minuteur . Appuyez sur la manette.	Sélectionnez la valeur préférée du minuteur et appuyez sur la manette.
Assist. Fin 10 % 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.	+1 min +5 min +10 min - appuyez sur le symbole de temps préféré pour rallonger le temps de cuisson.	
	Modification d'une fonction : Sélectionnez la fonction préférée    ... -sélectionner la fonction préférée. Appuyez sur la manette.	

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 : Modes de cuisson



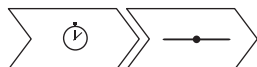
Comment régler : Cuisson assistée



Comment régler : Temps de cuisson





Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le 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.aeg.com/shop



Downloaded from www.vandenberg.be

867533994-D-352020

