

EVK6E40X
EVK6E40Z
KVKDE40X



FR Four à micro-ondes

Notice d'utilisation

Profiter pleinement de vos appareils électroménagers



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

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	12
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	13
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	14
10. CONSEILS.....	15
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
12. DÉPANNAGE.....	22
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	24

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques situées dans la cavité peuvent produire des arcs électriques.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la

protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni 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 avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- 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 être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

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

2.6 Maintenance

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

2.7 Mise au rebut

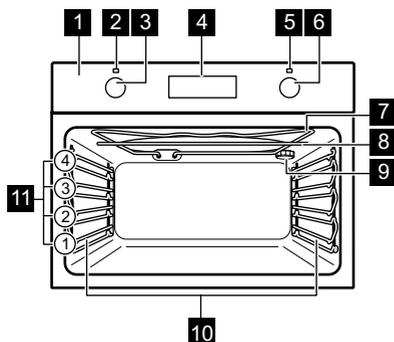


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

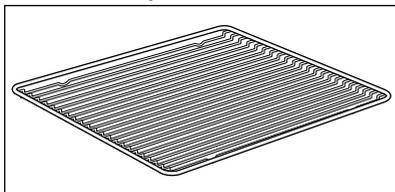
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Voyant/symbole de mise sous tension
- 3 Manette de sélection des modes de cuisson
- 4 Affichage
- 5 Symbole / indicateur de température et de puissance de micro-ondes
- 6 Manette de commande
- 7 Résistance
- 8 Générateur de micro-ondes
- 9 Éclairage
- 10 Support de grille amovible
- 11 Position des grilles

3.2 Accessoires

Grille métallique



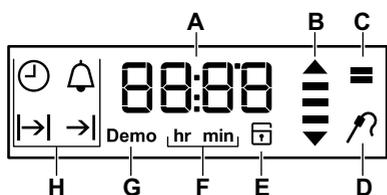
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Touches

Touche sensitive	Fonction	Description
 start	MICRO-ON-DES	Pour régler la fonction micro-ondes. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
	TEMPÉRATURE	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.

4.2 Affichage



- A. Minuteur / Température / Puissance des micro-ondes
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Mode Micro-ondes
- D. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F. Heures/minutes
- G. Mode Démo (certains modèles uniquement)
- H. Fonctions de l'horloge

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

6.2 Fonctions du micro-ondes

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage Four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
 Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Utilisez-la pour réchauffer des plats préparés et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour cuire des légumes et du poisson.
 Gril au micro-ondes	La fonction gril du micro-ondes démarre comme une fonction de gril normale. Lorsque vous ajoutez la fonction micro-ondes, elle est combinée à la fonction gril, à différents moments et niveaux de puissance (reportez-vous au tableau des réglages de puissance). Utilisez le Gril du micro-ondes pour préserver le croquant de certains aliments.



Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température de 60 °C.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

6.3 Réglage d'un mode de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température / la puissance des micro-ondes.

6.4 Réglage de la fonction : Micro-ondes

1. Retirez tous les accessoires.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction : Micro-ondes .

Ne faites pas fonctionner le four à vide. L'affichage indique d'abord une puissance de micro-ondes par défaut,

puis une durée par défaut pour la fonction : Durée.

Appuyez sur  pour démarrer avec les valeurs par défaut définies pour la puissance des micro-ondes et pour la fonction : Durée.

3. Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Les réglages de puissance s'effectuent par paliers de 100 W.
4. Appuyez sur  puis tournez la manette pour modifier la :Durée.Appuyez à plusieurs reprises sur  pour modifier la : Durée et la puissance des micro-ondes. Tournez la manette pour définir la valeur, et appuyez sur  pour confirmer.
5. Appuyez sur : . Lorsque la durée définie pour Durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint.
6. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

 Si vous ouvrez la porte du four, le four s'arrête. Pour la réactiver, fermez la porte et appuyez sur .

La durée maximale des fonction Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	-

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
Plus de 600 W	7 minutes

6.5 Réglage de la fonction : Combi Micro-ondes

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four pour sélectionner la fonction .

La température par défaut s'affiche.

2. Appuyez sur la touche  pour combiner le mode de cuisson avec le mode Micro-ondes.
3. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes en mode Combi, la puissance des micro-ondes ne peut pas être supérieure à 600 W.



Lorsque vous utilisez la fonction Combi micro-ondes, le four peut faire différents bruits. Ceci est normal avec cette fonction.

6.6 Indicateur de chauffe

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 FIN	Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.

7.2 Réglage et modification de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « 12:00 » s'affichent. « 12 » clignote.

1. Tournez la manette de température pour régler les heures.
2. Appuyez sur  pour confirmer et régler les minutes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. « 00 » clignote.

3. Tournez la manette de température pour régler les minutes.
4. Appuyez sur  pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure  clignote sur l'affichage.

7.3 Réglage de la fonction DURÉE

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de température pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les heures et appuyez sur  pour confirmer.

Lorsque la Durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

 et la durée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

7.4 Réglage de la fonction FIN

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de température pour régler les heures et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

À l'heure de Fin indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et

la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

- Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

7.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

- Réglez un mode de cuisson.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
- Tournez la manette de température pour régler les minutes de la fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les heures de la fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer.

 clignote sur l'affichage.

- Tournez la manette de température pour régler les heures de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les minutes de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer.   et la température réglée s'affichent.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie.

À l'heure de FIN indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

- Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

7.6 Réglage du MINUTEUR

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Tournez la manette de température pour régler les secondes, puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
- Réglez les heures.
- Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
- Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. "« 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT!

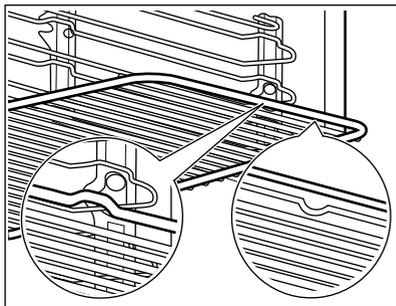
Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

8.1 Installation des accessoires

Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.

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.



i Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants du four est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez simultanément les touches **⌚** et **°C** enfoncées pendant 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. SAFE s'affiche.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

9.2 Utilisation de la fonction Touches Verrouil

Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Lorsque la fonction Touches verrouil est activée, la température et la durée de la fonction du four en cours ne peuvent pas être changées accidentellement.

1. Sélectionnez une fonction du four et réglez-la selon vos préférences
2. Appuyez simultanément sur les touches **⌚** et **°C** et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. Loc s'affiche pendant 5 secondes.

i Si la fonction Touches verrouil est activée, Loc s'affiche lorsque vous tournez la manette du thermostat ou que vous appuyez sur une touche.

Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.

Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil est activée, la fonction Touches Verrouil passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».

Pour désactiver la fonction Touches verrouil, répétez l'étape 2.

9.3 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche

☹ si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

9.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

10. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

10.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

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

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

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

9.5 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.

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

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

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

Cuisson au micro-ondes

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

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

N'utilisez pas le four pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Après avoir éteint le four, sortez et laissez reposer les aliments pendant quelques minutes.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'écouler.

Retirez les morceaux décongelés en allant.

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

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

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

Ustensile de cuisine/matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes
	Décon-gélation	Réchauffage Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décorations en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni verni contenant du métal	✓	✓	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C (vérifiez toujours les caractéristiques du récipient en plastique avant utilisation)	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X

Ustensile de cuisine/matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes
	Décon-gélation	Réchauffage Cuisson	
Film de rôtissage avec fermeture sécurisée pour le micro-ondes (veuillez toujours vérifier les caractéristiques du film avant utilisation)	✓	✓	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	✓
Moules à gâteau, laqués noirs ou revêtements en silicone (vérifiez toujours les caractéristiques des moules avant utilisation)	X	X	✓
Grille métallique	X	X	✓
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat « Crisp »	X	✓	X

10.4 Gril

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Placez la lèche-frite au premier niveau pour récupérer la graisse.

Gril

Plat	Température (°C)	Durée sous le gril (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30	1
Échine de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Échine d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

10.5 Cuisson au micro-ondes

Conseils pour le micro-ondes

Résultats de cuisson/décongélation	Cause probable	Solution
Les aliments sont trop secs.	La puissance était trop élevée. Le temps de cuisson était trop long.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps.
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, chauds ou cuits une fois le temps de cuisson écoulé.	Le temps de cuisson était trop court.	Réglez une durée plus longue. N'augmentez pas la puissance des Micro-ondes.
Les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas prêts au centre.	La puissance était trop élevée.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps.

Décongélation de viande

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Steak (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Viande hachée (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Décongélation de volaille

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Volaille (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Escalope de poulet (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Cuisses de poulet (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Décongélation de poisson

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Poisson entier (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filets de poisson (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Décongélation de produits laitiers

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Beurre (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Fromage râpé (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Décongélation de gâteaux/pâtisseries

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Gâteau à base de levure (1 morceau)	200	2 - 3	15 - 20
Gâteau au fromage (1 morceau)	100	2 - 4	15 - 20
Gâteau sans garniture (ex. quatre-quarts) (1 morceau)	200	2 - 4	15 - 20
Pain (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Pain en tranches (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Petits pains (4 morceaux)	200	2 - 4	2 - 5

Décongélation de fruits

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Fruits (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Réchauffer

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Petits pots pour bébés (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Lait pour bébé (180 ml) ; introduisez une cuillère dans le biberon	600	0:20 - 0:40	-
Plats préparés (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Plats préparés surgelés (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Lait (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Eau (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sauce (200 ml)	600	1 - 3	-
Soupe (300 ml)	600	3 - 5	-

Fondre

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Chocolat/Enrobage au chocolat (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Beurre (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Cuisson

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Poisson entier (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filets de poisson (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Légumes frais (0,5 kg + 50 ml d'eau)	600	5 - 15	-
Légumes surgelés (0,5 kg + 50 ml d'eau)	600	10 - 20	-
Pommes de terre en robe des champs (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Riz (0,2 kg + 400 ml d'eau)	600	15 - 18	-
Pop-corn	1000	1:30 - 3	-

Fonction Combi Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer.

Fonctions combinées : Gril et Micro-ondes

Plat	Plats de cuisson	Puis- san- ce (W)	Tempé- rature (°C)	Du- rée (min)	Posi- tions des grilles	Temps de repos (min)
2 moitiés de poulet (2 x 0,55 kg)	Plat en verre rond, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Gratin de pommes de terre (1 kg)	Plat à gratin	300	200	40	2	10
Rôti de porc, collet (1,1 kg)	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	1	10

10.6 Exemples d'utilisations de cuissons pour les réglages de puissance

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglage de puissance	Utilisation
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W 	Chauffer des liquides Saisir au début de la cuisson Cuire des légumes
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	Décongeler et réchauffer des plats surgelés Chauffer des plats uniques Faire frémir des ragoûts Cuire des plats à base d'œufs
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W 	Continuer la cuisson de plats Cuire des aliments délicats Chauffer de la nourriture pour bébé Faire frémir du riz Réchauffer des aliments délicats Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre
<ul style="list-style-type: none"> • 200 W • 100 W 	Décongeler de la viande, du poisson Décongeler du fromage, de la crème, du beurre Décongeler des fruits et des gâteaux Décongeler du pain

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer la graisse et les résidus alimentaires.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

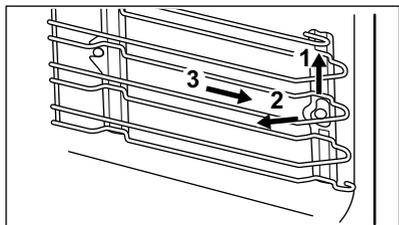
Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

11.2 Retrait des supports de grille

Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que le four est froid.
Risque de brûlure !

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Sortez les supports de la prise arrière.

Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

11.3 Remplacement de l'éclairage



AVERTISSEMENT!

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

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



ATTENTION!

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

Éclairage supérieur

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	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 (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

12.2 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.

Conseils généraux

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

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos 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, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

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.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

14. 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.

electrolux.com/shop



867352442-A-472018