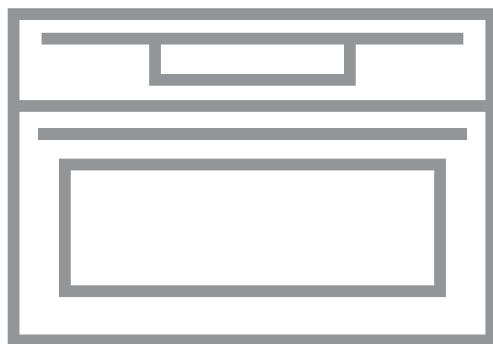


▶ CMK56500MM
KMK565000M

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

USER MANUAL



AEG

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Consultez notre site pour :



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	12
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	15
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	16
10. CONSEILS ET ASTUCES.....	16
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	32
12. DÉPANNAGE.....	33
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	34
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	35

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) (mm)
---	----------------

Largeur du meuble	560 (mm)
-------------------	----------

Profondeur du meuble	550 (550) (mm)
----------------------	----------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	455 (mm)
----------------------------------	----------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 (mm)
------------------------------------	----------

Largeur de l'avant de l'appareil	595 (mm)
----------------------------------	----------

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 (mm)
------------------------------------	----------

Profondeur de l'appareil	567 (mm)
--------------------------	----------

Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 (mm)
---	----------

Profondeur avec porte ouverte	882 (mm)
-------------------------------	----------

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 (mm)
--	-------------

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 (mm)
--	-----------

Vis de montage	3.5x25 (mm)
----------------	-------------

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- 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 pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- 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 des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Éclairage interne



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.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut



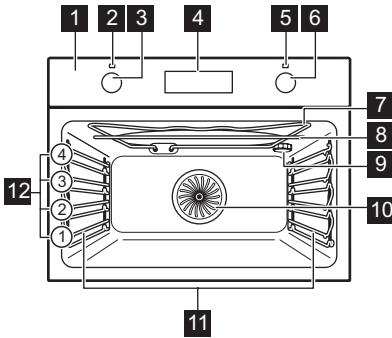
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

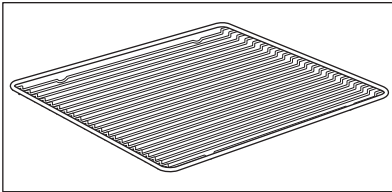
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Voyant / symbole de mise sous tension
- 3 Manette de sélection des modes de cuisson
- 4 Affichage
- 5 Voyant/symbole de température et puissance du micro-ondes
- 6 Manette de commande
- 7 Résistance
- 8 Générateur de micro-ondes
- 9 Éclairage
- 10 Chaleur tournante
- 11 Support de grille, amovible
- 12 Niveaux de la grille

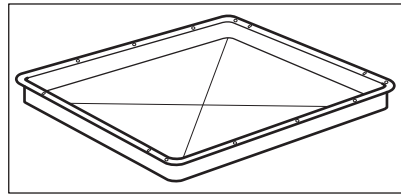
3.2 Accessoires

Grille métallique



Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.

Plateau de cuisson



Pour les gâteaux et biscuits.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Manettes rétractables

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

4.2 Touches sensibles



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.

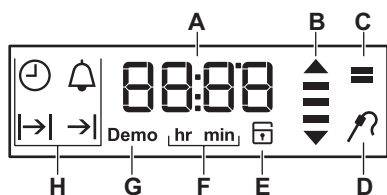


Pour régler une fonction de l'horloge.



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.

4.3 Affichage



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

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

5.1 Nettoyage initial



Étape 1

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



Étape 2

Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.



Étape 3

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


6.1 Comment régler : Mode de cuisson

Étape 1 Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.


Étape 2 Tournez la manette pour sélectionner la température / la puissance des micro-ondes.

Étape 3 Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.


6.2 Comment régler : Micro-ondes


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

L'écran affiche d'abord le réglage par défaut pour la puissance des micro-ondes, puis le réglage par défaut pour : Durée.

Pour commencer avec les réglages par défaut, appuyez sur :  start.


3. Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Le réglage de puissance s'effectue par paliers de 100 W.

4. Appuyez  sur puis tournez la manette de commande pour modifier : Durée.

5. Appuyez sur :  start.

Le signal sonore retentit et le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est écoulée.

6. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Si vous ouvrez la porte du four, le four se met à l'arrêt. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur :  start.

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
--------------------------	----------------

100 – 600 W	90 minutes
-------------	------------

Plus de 600 W	7 minutes
---------------	-----------


6.3 Comment régler : Combi Micro-ondes

Vous pouvez combiner la fonction Micro-ondes avec n'importe quel mode de cuisson.

Le four peut émettre des bruits lors de l'utilisation de la fonction : Combi Micro-ondes. Ceci est normal avec cette fonction.

Étape 1 Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction. L'affichage indique la température par défaut.

Étape 2 Tournez la manette pour changer la température.


Étape 3 Pour combiner le mode de cuisson avec le mode micro-ondes, appuyez sur :  start.

Étape 4 Tournez la manette pour modifier le réglage de la puissance des micro-ondes. Le réglage de puissance s'effectue par paliers de 100 W. Environ 5 degrés avant d'atteindre la température réglée, un signal sonore retentit. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.

Étape 5 Tournez la manette sur la position Arrêt.

La puissance des micro-ondes est limitée à 600 W lorsque vous utilisez la fonction : Combi Micro-ondes.

6.4 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.







6.5 Modes de cuisson





Mode de cuisson	Application
-----------------	-------------

0

Le four est éteint.

Position Arrêt

Mode de cuisson	Application
 Éclairage four	Pour allumer l'éclairage.
 Micro-ondes	Crée la chaleur directement dans les aliments. Pour réchauffer des plats préparés et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour cuire des légumes et du poisson.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.





Mode de cuisson	Application
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.




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

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
 Heure	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.
 Durée	Pour définir la durée de la cuisson. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Fin	Pour programmer l'arrêt différé du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Départ différé	Combinaison de fonctions : Durée, Fin.


Fonction de l'horloge	Application
 Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Minuteur - peut être réglé à tout moment, même quand le four est à l'arrêt.

7.2 Comment régler : Heure


Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique,



attendez que l'écran affiche : **hr, 12:00. 12** - clignote.

Étape 1 Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.

Étape 2  - appuyez pour confirmer.
L'affichage indique l'heure réglée et : **min. 00** - clignote.



Étape 3 Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.


Étape 4  - appuyez pour confirmer.
L'affichage indique la durée réglée.


 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure.  - clignote à l'écran.

7.3 Comment régler la fonction : Durée

Étape 1 Sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 2  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

Étape 3 Tournez la manette de commande pour régler les minutes.  - appuyez pour confirmer.



Étape 4 Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.  - appuyez pour confirmer.
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le réglage de la durée clignote sur l'affichage. Le four se met à l'arrêt automatiquement.

Étape 5 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.


Étape 6 Tournez la manette sur la position Arrêt.

7.4 Comment régler la fonction : Fin

Étape 1 Sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 2  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

Étape 3 Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.  - appuyez pour confirmer.

Étape 4 Réglez les minutes à l'aide de la manette de température.  - appuyez pour confirmer.
À l'heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four se met à l'arrêt automatiquement.


Étape 5 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.



Étape 6 Tournez la manette sur la position Arrêt.


7.5 Comment régler la fonction : Départ différé


Étape 1 Sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 2  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

Étape 3 À l'aide de la manette de température, réglez les minutes de la fonction : Durée.
Appuyez sur : .

Étape 4 Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Durée.
Appuyez sur : 
L'affichage indique : .

Étape 5 Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Fin.
Appuyez sur : .

Étape 6 À l'aide de la manette de température, réglez les minutes de la fonction : Fin.
Appuyez sur : .

L'affichage indique : la température choisie,  .

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

À l'Heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'éteint.

Étape 7 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 8 Tournez la manette sur la position Arrêt.

7.6 Comment régler la fonction : Minuteur

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


Étape 1  - appuyez à plusieurs reprises. , **00** - clignent.

Étape 2 Tournez la manette de commande du thermostat pour régler les secondes puis les minutes.
Si vous réglez une durée supérieure à 60 min, **hr** clignote.

Étape 3 Réglez les heures.
Minuteur - démarre automatiquement au bout de 5 s.
Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.

Étape 4 Lorsque la durée s'est écoulée, le signal sonore retentit pendant 2 min. **00:00**, 🔔 - clignotent. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

8.1 Insertion des accessoires

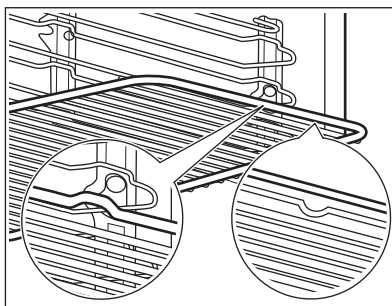
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

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 sur la grille.

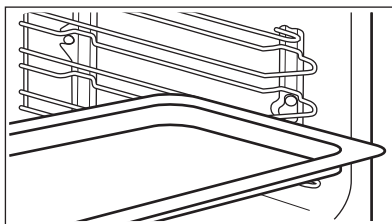
Grille métallique:

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



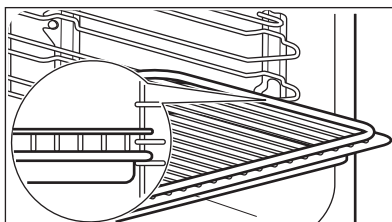
Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson:

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




9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment utiliser : Sécurité enfants

Lorsque la fonction est activée, le four ne peut pas être allumé accidentellement.

Étape 1 Assurez-vous que la manette de sélection des modes de cuisson est sur la position Arrêt.

Étape 2  °C - appuyez simultanément pendant 2 secondes.

Le signal sonore retentit. SAFE - s'affiche.

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

9.2 Comment utiliser : touches verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement. Lorsque la fonction est activée, les réglages de la température et de la durée ne peuvent pas être modifiés accidentellement.

Étape 1 Réglez une fonction du four.

Étape 2  °C - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 s. Le signal sonore retentit. **Loc** apparaît à l'écran pendant 5 s.


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

Loc s'affiche à l'écran lorsque vous tournez la manette de commande ou appuyez sur une touche si Touches verrouil. est activé. 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 au paragraphe « Utilisation de la Sécurité enfants » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

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 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


Après un arrêt automatique, tournez les manettes sur la position Arrêt.

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

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.

10. CONSEILS ET ASTUCES

 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 selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les conseils 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.

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

Cuisinons !

Placez les aliments sur une assiette au fond 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 la bouteille 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

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 ou 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.

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.



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'évacuer.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

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

10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

Ustensiles de cuisine / Matériaux	Fonction micro-ondes		Fonction combi Micro-ondes
	Décongé-lation	Réchauffage, Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor 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	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	✓
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	✓
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

10.4 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours

de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.




10.5 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

10.6 Cuisson sur un niveau du four

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

 CUISSON DANS DES MOULES	 (°C)	 (min)
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	170 - 180	10 - 25
Fond de tarte - mélange de génoise	150 - 170	20 - 25
Génoise	140 - 150	35 - 50
Savarin / Brioche	150 - 160	50 - 70
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	160	70 - 90
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	140 - 160	70 - 90

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



CUISSON DANS DES MOULES



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Génoise	160	35 - 50	2
Cheesecake, utilisez un plat à rôtir	160 - 170	60 - 90	1
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	180	70 - 90	1

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez le plateau de cuisson sauf indication contraire.



GÂTEAUX / PÂTISSERIES



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Gâteau avec garniture à base de crumble	150 - 160	20 - 40
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	150 - 160	35 - 55
Flans aux fruits à base de pâte brisée	160 - 170	40 - 80

Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Utilisez le plateau de cuisson.



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS



(°C)







(min)



	(°C)	(min)	
Gâteau roulé	180 - 200	10 - 20	2
Pain de seigle	d'abord : 230	d'abord : 20	2
	puis : 160 - 180	puis : 30 - 60	
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	2
Choux à la crème / Éclairs, le préchauffage n'est pas nécessaire	190 - 210	20 - 35	2
Pain tressé / Pain en forme de couronne, le préchauffage n'est pas nécessaire	170 - 190	30 - 40	2
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	170	35 - 55	1
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	2
Brioche de Noël	160 - 180	50 - 70	2




Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

 BISCUITS	 (°C)	 (min)	
Biscuits à pâte brisée	150 - 160	10 - 20	1
Biscuits à base de mélange de génoise	150 - 160	15 - 20	1
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	170 - 180	20 - 30	1
Sablé / Lamelles de pâtisserie	140	20 - 35	1
Petits gâteaux, préchauffer le four à vide	160	20 - 35	3
Biscuits à base de pâte levée	150 - 160	20 - 40	1
Macarons	100 - 120	30 - 50	1
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	80 - 100	120 - 150	1

Préchauffez le four à vide.





Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

 BISCUITS	 (°C)	 (min)
Petits pains	190 - 210	10 - 25
Sablé / Lamelles de pâtisserie	160	20 - 30
Petits gâteaux	170	20 - 35

10.7 Gratins

Utilisez le premier niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Baguettes nappées de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries sucrées	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60

10.8 Conseils de rôtissage






Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).






Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.






Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

 BŒUF	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Braisé	1 - 1,5	200	230	60 - 80






Utilisez la fonction : Turbo grill.

 PORC	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70
Pain de viande	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Jarret de porc, pré-cuit	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75

Utilisez la fonction : Turbo grill.

 VEAU	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	200	160 - 180	50 - 70
Jarret de veau	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100

Utilisez la fonction : Turbo grill.

 AGNEAU	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70

Utilisez la fonction : Turbo grill.






Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.






Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

10.9 Rôtissage






Utilisez le premier niveau de la grille.

 VOLAILLE	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Volaille, portions	0,2 - 0,25 chacun	200	200 - 220	20 - 35
Poulet, demi	0,4 - 0,5 chacun	200	190 - 210	25 - 40
Poulet, poularde	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80
Canard	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

 POISSON	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45




Utilisez la fonction : Chaleur tournante.




 PLATS	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Plats sucrés	200	160 - 180	20 - 35	1
Plats salés avec des ingrédients cuits (nouilles, légumes)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Plats salés avec des ingrédients crus (pommes de terre, légumes)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2




10.10 Cuisson croustillante avec la fonction : Fonction Pizza

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte fine	200 - 230	15 - 20
Pizza, croûte épaisse, utilisez un plat à rôtir	180 - 200	20 - 30
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tourte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	230	10 - 20
Flan à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	230	12 - 20

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Gril





Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le premier niveau de la grille.





Placez un plat à rôtir au premier niveau pour récupérer les graisses.

Utilisez la fonction : Gril.

 GRIL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1ère face	2e face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30
Longe de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Longe de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Utilisez la fonction : Gril rapide.




Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.




 GRIL FORT	 (min)	 (min)	
	1ère face	2e face	
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	2
Saucisses	10 - 12	6 - 8	3
Steaks	7 - 10	6 - 8	3
Pain grillé avec garniture	6 - 8	-	2

10.12 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.





 PAIN	 (°C)	 (min)
Pain blanc	180 - 200	40 - 60

 PAIN	 (°C)	 (min)
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	180 - 200	50 - 70
Pain complet	180 - 200	50 - 70
Pain de grains entiers	170 - 190	60 - 90

10.13 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée : à la volaille, aux rôtis de porc gras, au bœuf braisé.

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse. Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
3. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C.
4. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.

 Utilisez le premier niveau de la grille.	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de bœuf	1 - 1,5	150	120 - 150
Filet de bœuf	1 - 1,5	150	90 - 110
Rôti de veau	1 - 1,5	150	120 - 150
Steak	0,2 - 0,3	120	20 - 40




10.14 Plats surgelés




Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.




Ne couvrez pas les aliments.

Utilisez le troisième niveau de la grille, sauf indication contraire.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

 DÉCONGÉLATION	 (°C)	 (min)
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25

 DÉCONGÉLATION	 (°C)	 (min)
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30
Frites, fines, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 30
Frites, épaisses, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	25 - 35
Quartiers / Croquettes, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 35
Rôtis	210 - 230	20 - 30

 DÉCONGÉLATION	 (°C)	 (min)
Lasagne / Cannellonis, frais, utilisez le deuxième niveau de la grille	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannellonis, surgelés, utilisez le deuxième niveau de la grille	160 - 180	40 - 60
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30






Utilisez le premier niveau de la grille.

10.15 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la cavité. Placez les aliments dans un plat creux, et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.

	 (kg)	 (min) Temps de décongélation	 (min) Temps de décongélation supplémentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4	60	60	-

10.16 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.



BAIES



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir

Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres

35 - 45



FRUITS À NOYAU



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir



(min)

Continuez la cuisson à 100 °C

Pêches / Coings / Prunes

35 - 45

10 - 15



LÉ-GUMES



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir



(min)

Continuez la cuisson à 100 °C

Carottes

50 - 60

5 - 10

Concombres

50 - 60

-

Cornichons mlangés

50 - 60

5 - 10



LÉ-GUMES



(min)

Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir



(min)

Continuez la cuisson à 100 °C

Chou-rave / Petits pois / Asperges

50 - 60

15 - 20

10.17 Déshydratation - Chaleur tournante

Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(h)

Haricots

60 - 70

6 - 8

Poivrons

60 - 70

5 - 6

Légumes pour soupe

60 - 70

5 - 6

Champignons

50 - 60

6 - 8

Herbes

40 - 50

2 - 3

Prunes

60 - 70

8 - 10

Abricots

60 - 70

8 - 10

Tranches de pommes

60 - 70

6 - 8

Poires

60 - 70

6 - 9

10.18 Cuisson au micro-ondes

Conseils pour le micro-ondes

Résultats de cuisson/décongélation

Cause possible

Solution

Les aliments sont trop secs.

La puissance était trop élevée.
Le temps de cuisson était trop long.





Sélectionnez une puissance plus faible et/ou un temps de cuisson plus court.





Conseils pour le micro-ondes





Résultats de cuisson/décongélation	Cause possible	Solution
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, sont froids ou mal cuits une fois la durée écoulée.	Le temps de cuisson était trop court.	Réglez une durée de cuisson plus longue. N'augmentez pas la puissance des Micro-ondes.
Les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas cuits au centre.	La puissance des micro-ondes était trop élevée.	Sélectionnez une puissance inférieure et un temps de cuisson plus long.

DÉCONGÉLATION

Placez le récipient des aliments en bas de la cavité.

 VIANDE / POISSON Réglez la puissance sur 100 W, sauf indication contraire.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Steak	0,2	5 - 7	5 - 10
Viande hachée, réglez sur 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Poulet	1	30 - 35	10 - 20
Blanc de poulet	0,15	5 - 9	10 - 15
Cuisses de poulet	0,15	5 - 9	10 - 15
Poisson entier	0,5	10 - 15	5 - 10
Filet de poisson	0,5	12 - 15	5 - 10

 PRODUITS LAITIERS Réglez la puissance sur 100 W.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Beurre	0,25	4 - 6	5 - 10
Fromage râpé	0,2	2 - 4	10 - 15

 GÂTEAUX ET PAIN Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Gâteau à la levure	1 pièce	2 - 3	15 - 20
Cheesecake, réglez sur 100 W	1 pièce	2 - 4	15 - 20
Gâteau sec	1 pièce	2 - 4	15 - 20
Pain	1 kg	15 - 18	5 - 10



GÂTEAUX ET PAIN

Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.



(min)



Temps de repos (min)

Pain tranché

0,2 kg

3 - 5

5 - 10

Petits pains

4 pièces

2 - 4

2 - 5



FRUITS



(kg)



(W)



(min)



Temps de repos (min)

Fruit

0,25

100

5 - 10

10 - 15



RÉCHAUFFER



(W)



(min)



Temps de repos (min)

Aliments pour bébés en pots

0,2 kg

300

1 - 2

-

Lait infantile, introduisez une cuillère dans le biberon

180 ml

600

0:20 - 0:40

-

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

-

Plats cuisinés surgelés

0,5 kg

400

10 - 15

2 - 5

Plats préparés

0,5 kg

600

6 - 9

2 - 5



FONDRE



(kg)



(W)



(min)



Temps de repos (min)

Chocolat / Glaçage au chocolat

0,15

300

2 - 4

1 - 2

Beurre

0,1

400

00:30 -
01:30

-


CUISSON

Temps de repos (min)

Poisson entier	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filet 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 au four	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

Réglez la fonction : Gril + Micro-ondes.


Temps de repos (min)

Poulet, demi, utilisez le deuxième niveau de la grille	0,55 x 2 pièces	Plat en verre rond, Ø 26 cm	300	220	40	5
Gratin de pommes de terre, utilisez le deuxième niveau de la grille	1	Plat en verre rond	300	200	40	10
Cou de porc rôti, utilisez le premier niveau de la grille	1	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	10

10.19 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

700 à 1 000 W


Cuisson des légumes



Saisir au début du processus de cuisson



Chauffer des liquides

500 à 600 W



Faire cuire des plats à base d'œufs



Faire mijoter des ragoûts



Réchauffer des plats pour une assiette



Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W



Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre



Faire mijoter du riz



Réchauffer des aliments pour bébés



Cuire / Réchauffer des aliments délicats



Poursuivre la cuisson

100 à 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

10.20 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

FONCTION MICRO-ONDES



(W)



(kg)



Dessous



(min)



Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

Génoise	600	0.475	Dessous	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
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	Dessous	18	-
Décongélation de la viande	200	0.5	Dessous	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

Utilisez la grille métallique.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES



Gâteau, 0,7 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	100	180	2	29 - 31	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin dauphinois, 1,1 kg	Gril + Micro-ondes	400	160	1	40 - 45	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Gril + Micro-ondes	400	230	1	45 - 55	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la au bout de 20 minutes de cuisson.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyeurs

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.



Utilisation quotidienne

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.



Accessoires

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

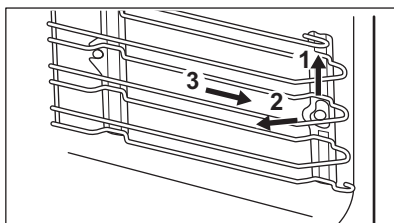
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

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...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	La Sécurité enfants est désactivée.



Composants

Problème	Vérifiez si...
----------	----------------



Composants

L'éclairage ne fonctionne pas. L'ampoule est grillée.



Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
12:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

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 nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence 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.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

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 montre la 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.

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.

www.aeg.com/shop



867370738-A-372021



AEG