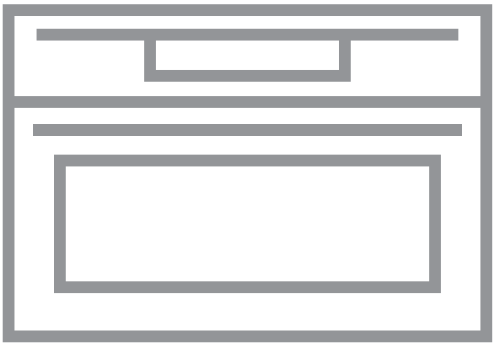
KMK361000M
KMS361000M

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

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....8
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....9
5. UTILISATION QUOTIDIENNE....9
6. MODE MICRO-ONDES....11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE....16
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES....17
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....18
10. CONSEILS....19
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....39
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT....40

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.
Visitez notre site Internet pour :



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



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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.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. ⚠ INFORMATIONS DE 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.
- 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.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

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. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- 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.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

- 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 cordon 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 corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

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

2.5 Éclairage intérieur

- 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.

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

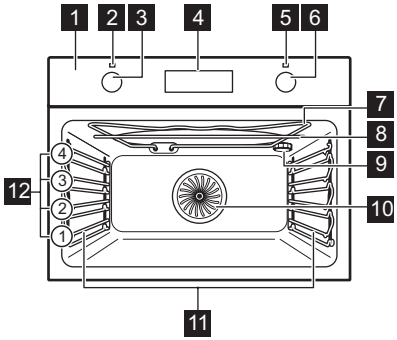
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.7 Maintenance

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

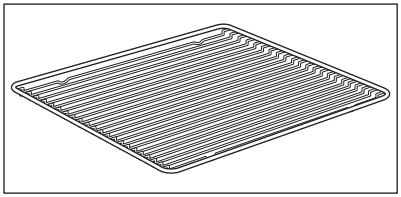
3.1 Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Voyant/symbole de mise sous tension
3 Manette de sélection des fonctions du four
4 Programmateur électronique
5 Symbole / indicateur de température et de puissance de micro-ondes
6 Manette de température / puissance de micro-ondes
7 Résistance
8 Générateur de micro-ondes
9 Éclairage
10 Ventilateur
11 Support de grille amovible
12 Position des grilles

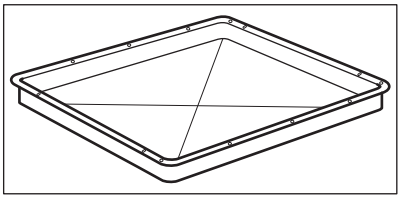
3.2 Accessoires

Grille métallique



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

Plateau de cuisson



Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

4.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Manettes rétractables

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

5.2 Activation et désactivation de l'appareil

Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole s'affiche si la touche contrôle les fonctions du four ou la température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction. Cela allume automatiquement l'appareil avec des réglages par défaut.
2. Tournez la manette de température / puissance de micro-ondes pour régler la température.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

5.3 Fonctions du four

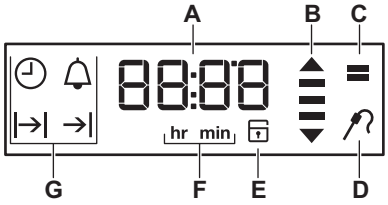
Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.

Fonction du four		Utilisation
	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.
	Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Voûte	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.



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

5.4 Affichage



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

5.5 Touches

Touche	Fonction	Description
	MICRO-ONDES	Pour régler la fonction micro-ondes.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
°C	TEMPÉRATURE	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Ne l'utilisez que si une fonction du four est en cours de fonctionnement.

5.6 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un .

Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

6. MODE MICRO-ONDES

6.1 Micro-ondes

Généralités :

ATTENTION!
Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

- Après avoir éteint l'appareil, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes. Reportez-vous aux tableaux de cuisson au micro-ondes : temps de repos.
- Retirez les emballages en aluminium, les récipients en métal, etc. avant de préparer les aliments.
- Il est déconseillé de faire cuire sur plusieurs niveaux lorsque vous utilisez le mode micro-ondes.
- Déposez les aliments sur une assiette au fond de la cavité si rien de différent n'est spécifié.
- Si possible, mélangez toujours les aliments avant de les servir.

Cuisson :

- Si possible, cuisinez les aliments en les couvrant avec un ustensile d'une matière adaptée à l'utilisation au micro-ondes. Ne cuisinez les aliments sans les couvrir que si vous souhaitez conserver leur croustillant.
- 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 l'appareil pour cuisiner des œufs dans leur coquille ni des escargots car ils peuvent exploser. Pour les œufs sur le plat, percez d'abord les jaunes.

- Piquez les aliments couverts d'une « peau », comme les pommes de terre, les tomates ou les saucisses, avec une fourchette avant de les cuire afin qu'ils n'explosent pas.
- Pour les aliments congelés ou les plats surgelés, réglez un temps de cuisson plus long.
- Les plats contenant de la sauce doivent être remués de temps en temps.
- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de même taille.
- Utilisez des plats larges et à fond plat.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en porcelaine, en céramique ou en faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées. L'humidité s'infiltre dans les trous et peut causer un craquement de l'ustensile de cuisine lorsqu'il chauffe.

Décongélation de viande, volaille, poisson :

- 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.
- Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation. Si possible, séparez puis retirez les morceaux ayant commencé à décongeler.

Décongélation de beurre, de morceaux de gâteau, de fromage :

- Ne décongelez pas ces aliments entièrement dans l'appareil mais laissez-les décongeler à température ambiante. Cela vous assure un résultat plus homogène. Retirez tout emballage en métal ou en aluminium avant la décongélation.

Décongélation de fruits et légumes :

- Si les fruits et légumes ne doivent pas être cuits, ne les décongelez pas entièrement dans l'appareil mais laissez-les décongeler à température ambiante.
- Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

Plats préparés :

- Les plats préparés avec un emballage en métal ou des plateaux en plastique avec un couvercle en métal ne peuvent être décongelés ou chauffés dans le micro-ondes que si leur compatibilité avec une utilisation au micro-ondes est clairement indiquée.
- Vous devez suivre les instructions imprimées sur l'emballage (par exemple « Retirez le couvercle en métal et percez le film plastique »).

6.2 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes			Gril
	Décongélation	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 [1)]	✓	X	X	X

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes			Gril
	Décongé-lation	Réchauf-fage	Cuisson	
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/ basses	✓	✓	✓	✓
Céramique [2], faïence[2]	✓	✓	✓	X
Plastique résistant à une chaleur de 200 °C [3]	✓	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X	X
Film étirable	✓	X	X	X
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes [3]	✓	✓	✓	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	X	✓
Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone[3]	X	X	X	✓
Plateau de cuisson	X	X	X	✓
Grille métallique	X	X	X	✓
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat « Crisp »	X	✓	✓	X
Plats préparés et emballés [3]	✓	✓	✓	✓

[1] Sans placage/décoration en argent, or, platine ou métal.

[2] Sans composants en quartz ou en métal ou avec un revêtement contenant du métal

[3] Vous devez suivre les instructions du fabricant concernant les températures maximales.

6.3 Conseils pour le micro-ondes

Résultat	Solution
Vous ne trouvez pas les détails pour la quantité de nourriture préparée.	Trouvez les détails des types de plats similaires. Diminuez ou rallongez le temps de cuisson selon la règle suivante : double quantité = presque le double de temps, moitié de la quantité = moitié du temps.
La nourriture est trop sèche après la cuisson.	Réglez un temps de cuisson plus court ou une puissance de micro-ondes plus basse et couvrez le plat avec un matériau adapté au micro-ondes.

Résultat	Solution
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, chauds ou cuits une fois le temps de cuisson écoulé.	Rallongez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus élevée. Veuillez noter que les plats de grande taille ont besoin de plus de temps pour cuire. Remuez ou retournez les aliments en cours de cuisson.
Une fois la durée de cuisson écoulée, les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas prêts au centre.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps. Remuez les liquides, par exemple la soupe, à la moitié du temps.

Autres points à prendre en compte...

- Les aliments ont des formes et caractéristiques différentes. Ils sont préparés en différentes quantités. Pour cette raison, la durée et la puissance nécessaires pour décongeler, réchauffer et cuire peuvent varier. Valeurs indicatives : **double quantité = doublez presque la durée.**
- Le micro-ondes crée la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Pour cette raison, ils ne peuvent pas être chauffés partout en même temps. Vous devez remuer ou retourner les plats chauffés, particulièrement lorsque vous préparez de grosses quantités d'aliments.
- Le **temps de repos** est indiqué dans les tableaux. Laissez reposer la nourriture dans ou hors de l'appareil, de façon à ce que la chaleur soit mieux répartie.
- Ajustez la puissance en fonction de la quantité d'aliments. Si vous réglez une puissance élevée pour une petite quantité d'aliments, ils peuvent brûler ou générer un arc électrique si vous utilisez les accessoires.
- Vous obtenez de meilleurs résultats pour le riz si vous utilisez un plat peu profond et large.

6.4 Réglage de la fonction Micro-ondes

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction de micro-ondes.

L'affichage indique une puissance de micro-ondes par défaut, puis une valeur par défaut pour la Durée.
L'appareil se met automatiquement en fonctionnement au bout de quelques secondes, sans votre intervention.

2. Pour modifier la puissance de micro-ondes, tournez la manette de température / de puissance de micro-ondes. Les réglages de puissance s'effectuent par paliers de 100 W.
3. Appuyez sur tournez la manette pour la température / puissance de micro-ondes vers la droite ou la gauche pour modifier les réglages de la Durée.

L'appareil démarre automatiquement au bout de quelques secondes, ou dès que vous appuyez sur .Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit et la fonction de Micro-ondes se désactive automatiquement.

4. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt.

Lorsque la fonction Micro-ondes est en cours, vous pouvez :

- changer les réglages de puissance.
- vérifier les réglages de puissance.

  Appuyez sur .

Si vous ouvrez la porte du four, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur .

6.5 Réglage de la fonction Combi

Vous pouvez ajouter la fonction Micro-ondes à n'importe quel mode de cuisson.

Utilisez cette fonction pour faire fonctionner le mode de cuisson et le mode micro-ondes en même temps. Utilisez-la pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer en même temps.

1. Tournez la manette des fonction pour choisir une fonction du four.

La température par défaut s'affiche.

2. Modifiez la température sélectionnée.
3. Appuyez sur ≋. Reportez-vous au chapitre « Réglage de la fonction Micro-ondes » et commencez à partir de l'étape 2. Veuillez noter que la fonction micro-ondes démarre dès que la température réglée est atteinte.

Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes avec la fonction Durée pendant plus de 7 minutes, ainsi qu'en mode Combi, la puissance du micro-ondes est limitée à 600 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 à nouveau et la fonction du four ainsi que la fonction Micro-ondes se désactivent automatiquement.

4. Tournez la manette de fonctions sur la position Arrêt.

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

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglage de puissance	Utilisation
• 1 000 W • 900 W • 800 W • 700 W	Chauffer des liquides Saisir au début de la cuisson Cuire des légumes Faire fondre de la gélatine ou du beurre
• 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
• 400 W • 300 W • 200 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
• 100 W	Décongeler de la viande, du poisson, du pain Décongeler du fromage, de la crème, du beurre Décongeler des fruits et des gâteaux Lever une pâte à base de levure Réchauffer des plats et des boissons froids

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge		Utilisation
	HEURE	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est éteint.
|→|	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
→|	FIN	Pour régler le moment où l'appareil s'éteint. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
|→|→|	RETARD	Pour combiner les fonctions DURÉE et FIN.
	MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.
00:00	MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si vous ne configurez pas d'autres fonctions de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT contrôlera automatiquement la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN.

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 / puissance de micro-ondes vers la droite ou la gauche pour régler les heures.
2. Appuyez sur pour confirmer et passer au réglage des minutes.

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

3. Tournez la manette de température / puissance de micro-ondes vers la droite ou la gauche 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 une fonction du four.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| clignote.
3. Tournez le thermostat / manette des micro-ondes vers la droite ou la gauche pour définir les valeurs, puis appuyez sur pour confirmer.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. |→| et la durée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint 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 fonctions du four sur la position Arrêt.

7.4 Réglage de la fonction FIN

1. Réglez une fonction du four.
2. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que →| clignote.
3. Tournez le thermostat / manette des micro-ondes vers la droite ou la gauche pour définir les valeurs, puis appuyez sur ⏲ pour confirmer.

À l'heure indiquée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. →| et la durée réglée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint 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 fonctions du four sur la position Arrêt.

7.5 Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Réglez une fonction du four.
2. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que |→| clignote.
3. Tournez le thermostat / manette des micro-ondes vers la droite ou la gauche pour définir les valeurs, puis appuyez sur ⏲ pour confirmer.

→| clignote sur l'affichage.

4. Tournez le thermostat / manette des micro-ondes vers la droite ou la gauche pour définir les valeurs, puis appuyez sur ⏲ pour confirmer.

L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. À l'heure indiquée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. →| et la durée réglée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.

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

7.6 Réglage du MINUTEUR

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 et « **00** » clignotent sur l'affichage.
2. Tournez la manette de température / puissance de micro-ondes vers la droite ou la gauche pour régler le minuteur.
   Réglez d'abord les secondes, puis les minutes.
   Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote à l'écran.
3. Réglez l'heure.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
   À 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. "« **00:00** » et 🔔 clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

7.7 MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure sans les symboles de l'horloge.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

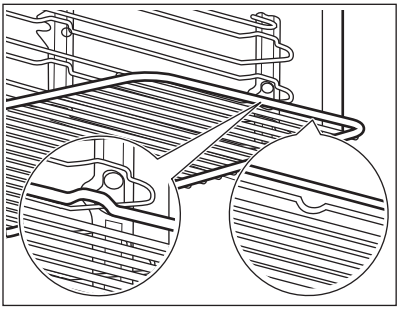
8.1 Installation des accessoires

Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous au chapitre « Mode Micro-ondes ».

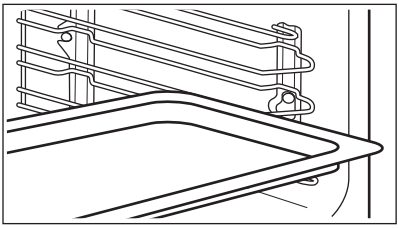
Grille métallique :

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



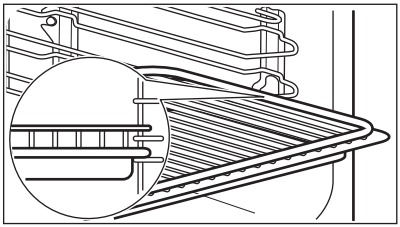
Plateau de cuisson :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

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



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 de la grille.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être allumé accidentellement.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Appuyez sur °C tout en tournant la manette des températures / de puissance du micro-ondes vers la droite.

Un signal sonore retentit. 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.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire de la température et de la durée d'une fonction du four en cours.

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.

Un signal sonore retentit. Loc s'affiche. Pour désactiver la fonction Touches Verrouil., répétez l'étape 2.

Loc s'allume sur l'affichage 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, l'appareil s'éteint.

Lorsque vous désactivez l'appareil 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 ».

9.3 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque que vous éteignez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle s'allume si la température à l'intérieur du four est supérieure à 40 °C. Tournez la manette du thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

9.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

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 l'appareil.

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

9.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

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 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels comme la température, le temps de cuisson et les positions des grilles aux valeurs fournies dans les tableaux.
- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

- 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 au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

10.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. **Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.**
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	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.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

10.3 Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	2
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Génoise	Voûte	160	35 - 50	2
Fond de tarte - pâte brisée 1)	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	160	70 - 90	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Voûte	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, plateau 2)	Voûte	160 - 170	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tresse/couronne de pain	Voûte	170 - 190	30 - 40	2
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) 1)	Voûte	160 - 180	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) 1)	Voûte			2
d'abord		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/ éclairs 1)	Voûte	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé 1)	Voûte	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre 1)	Voûte	190 - 210	20 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 55	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	Voûte	170	35 - 55	1
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	3
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) 1)	Voûte	160 - 180	40 - 80	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées1)	Voûte	160	20 - 30	2
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées 1)	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30	3
Petits pains 1)	Voûte	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Petits gâteaux1)	Chaleur tournante	160	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux1)	Voûte	170	20 - 35	2

1) Préchauffez le four.

10.4 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Voûte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Voûte	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes 1)	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Voûte	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Voûte	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffez le four.

10.5 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/ éclairs [1]	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 3

[1] Préchauffer le four.

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	140	25 - 45	1 / 3
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.6 Sole pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine)[1]	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (bien garnie) [2]	180 - 200	20 - 30	3
Tartes	180 - 200	40 - 55	3
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	3
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	3
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	3
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	3
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	3
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain sans levain [1]	230	10 - 20	3
Quiche à pâte feuilletée [1]	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuche [1]	230	12 - 20	3
Piroggen (version russe de la calzone) [1]	180 - 200	15 - 25	3

[1] Préchauffez le four.

[2] Utilisez un plat à rôtir.

10.7 Rôtissage

- Utilisez des plats résistants à la chaleur pour le rôtissage. Reportez-vous aux instructions du fabricant du plat.
- 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.
- Versez un peu de liquide dans le plat à rôtir pour éviter que les jus et graisses de la viande ne brûlent sur la surface.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson.
- Pour obtenir une viande plus juteuse :
  - faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
  - faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
  - arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

10.8 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	Convection naturelle	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Porc

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	Turbo gril	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâté à la viande	Turbo gril	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Jarret de porc (précuit)	Turbo gril	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Veau

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	Turbo gril	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Jarret de veau	Turbo gril	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Agneau

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	Turbo gril	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Volaille

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	Turbo gril	0,2 - 0,25 chacun	200	200 - 220	20 - 35	1
Demi-poulet	Turbo gril	0,4 - 0,5 chacun	200	190 - 210	25 - 40	1
Poulet, poularde	Turbo gril	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Canard	Turbo gril	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	Convection naturelle	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Plats

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats/ préparations sucrés	Chaleur tournante	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Plats salés avec des ingrédients cuits (pâtes, légumes)	Chaleur tournante	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Plats salés avec des ingrédients crus (pommes de terre, légumes)	Chaleur tournante	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.9 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.
- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

ATTENTION!
Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de boeuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
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, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Gril fort

Plat	Durée (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Burgers / Steaks hachés	9 - 13	8 - 10	3
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	2
Saucisses	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos / steaks de veau	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toasts	1 - 3	1 - 3	3
Toasts avec garniture	6 - 8	-	2

10.10 Plats surgelés

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

- Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.
- Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	3
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	3
Pizza fraîche	210 - 230	13 - 25	3
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Frites, fines[1)]	210 - 230	20 - 30	3
Frites, épaisses[1)]	210 - 230	25 - 35	3
Potatoes/Pomme quartier[1)]	210 - 230	20 - 35	3
Galettes de pommes de t.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes fraîches	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	3

1) Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Tableau des plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée[1)]	Voûte	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Frites [2)] (300 - 600 g)	Voûte ou Turbo gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes[3)]	Voûte	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Cake aux fruits	Voûte	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

1) Préchauffez le four.

2) Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

3) Préchauffez le four.

10.11 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.
- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.
- Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la cavité. Placez les aliments dans une assiette creuse ou un plat, et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	0.5	90 - 120	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	-

10.12 Stérilisation - 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 en partant du bas du four pour cette fonction.
- 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).

Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes [1]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles (Bouquet croquant de légumes)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1] Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

10.13 Déshydratation - Chaleur tournante

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Haricots	60 - 70	6 - 8	3
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3
Champignons	50 - 60	6 - 8	3
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3
Prunes	60 - 70	8 - 10	3
Abricots	60 - 70	8 - 10	3
Pommes, rondelles	60 - 70	6 - 8	3
Poires	60 - 70	6 - 9	3

10.14 Tableaux de cuisson au micro-ondes

Décongélation de viande

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Morceaux de viande entiers	200	0,5	10 - 12	10 - 15	Retournez à la moitié du temps.
Steak	200	0,2	3 - 5	5 - 10	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées.
Viande hachée	200	0,5	10 - 15	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées.
Goulash	200	0,5	10 - 15	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées.

Décongélation de volaille

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poulet	200	1	25 - 30	10 - 20	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.
Escalope de poulet	200	0,1 - 0,2	3 - 5	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Cuisses de poulet	200	0,1 - 0,2	3 - 5	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.
Canard	200	2	45 - 60	20 - 30	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.

Décongélation de poisson

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poisson entier	100	0,5	10 - 15	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Filets de poisson	100	0,5	10 - 12	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.

Décongélation de saucisses

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Saucisses en tranches	100	0,1	2 - 4	20 - 40	Retournez à la moitié du temps.

Décongélation de produits laitiers

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Fromage blanc	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Beurre	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Fromage	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Crème	100	0.25	7 - 12	20 - 30	Retirez le couvercle en aluminium, remuez à la moitié du temps.

Décongélation de gâteaux/pâtisseries

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Pâte levée	100	1 part	2 - 3	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau au fromage	100	1 part	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau	100	1 part	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau sec (par ex., quatre-quarts)	100	1 part	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Cake aux fruits	100	1 part	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Pain	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Retournez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Pain en tranches	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Retournez à la moitié du temps.
Petits pains	100	4 petits pains	5 - 8	5 - 10	Retournez à la moitié du temps.

Décongélation de fruits

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Fraises	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Décongelez en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Prunes, cerises, framboises, cassis, abricots	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Décongelez en couvrant, remuez à la moitié du temps.

Cuisson/Fonte

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Chocolat/ Enrobage au chocolat	600	0.15	2 - 3	-	Remuez à la moitié du temps.
Beurre	200	0.1	2 - 4	-	Remuez à la moitié du temps.

Décongélation ou réchauffage

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Petits pots pour bébés	300	0,2 kg	2 - 3	-	Remuez à la moitié du temps, vérifiez la température !

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Lait pour bébé (biberon, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Placez une cuillère dans le biberon, remuez et vérifiez la température !
Plats préparés	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Plats cuisinés surgelés	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Lait	1000	1 tasse, environ 200 ml	1:15 - 1:45	-	Placez une cuillère dans le récipient.
Eau	1000	1 tasse, environ 200 ml	1:30 - 2	-	Placez une cuillère dans le récipient.
Sauce	600	200 ml	1 - 2	-	Remuez à la moitié du temps.
Soupe	600	300 ml	2 - 4	-	Remuez à la moitié du temps.

Tableau de cuisson

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poisson entier	500	0,5 kg	8 - 10	-	Faites chauffer en couvrant et tournez le récipient plusieurs fois durant la cuisson.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Filets de poisson	500	0,5 kg	6 - 8	-	Faites chauffer en couvrant et tournez le récipient plusieurs fois durant la cuisson.
Légumes, temps de cuisson court, frais [1)]	600	0,5 kg	12 - 16	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Légumes, temps de cuisson court, surgelés [1)]	600	0,5 kg	14 - 18	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Légumes, temps de cuisson long, frais [1)]	600	0,5 kg	14 - 20	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Légumes, temps de cuisson long, surgelés [1)]	600	0,5 kg	18 - 24	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Pommes de terre non épluchées	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Riz	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Pop-corn	1000	-	3 - 4	-	Placez le pop-corn dans une assiette, au niveau le plus bas.
Oeufs cocotte	300	1 kg	34 - 36	120	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Génoise/ Gâteau Savoie	600	0,475 kg	8 - 9	5	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Pâté à la viande	400	0,9 kg	25 - 27	5	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

1) Faites chauffer tous les légumes en couvrant le récipient.

Tableau de la fonction Combi
Sur certains modèles uniquement.

Utilisez les fonctions Turbogril et Micro-ondes.

Plat	Plats de cuisson	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
2 moitiés de poulet (2 x 0,55 kg)	Plat en verre rond, Ø 26 cm	400	230	44 - 46	2	Temps de repos de 5 min.

Plat	Plats de cuisson	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
Pommes de terre au gratin (1,1 kg)	Plat à gratin	400	180	39 - 41	1	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. Temps de repos de 5 min.
Rôti de porc, collet (1,1 kg)	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	1	Retournez à la moitié du temps, temps de repos 10 minutes.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

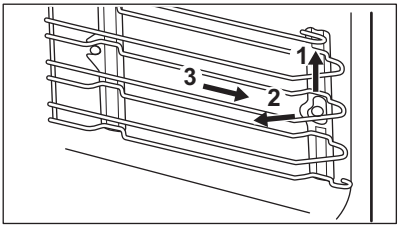
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer la graisse et les résidus alimentaires.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

11.2 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer l'appareil, 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.

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

11.3 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

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

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage supérieur

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

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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.	Mettez le four en marche.
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 ».

Problème	Cause probable	Solution
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.	• 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 Informations de maintenance

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

13. 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



867336475-A-522016

CE

AEG