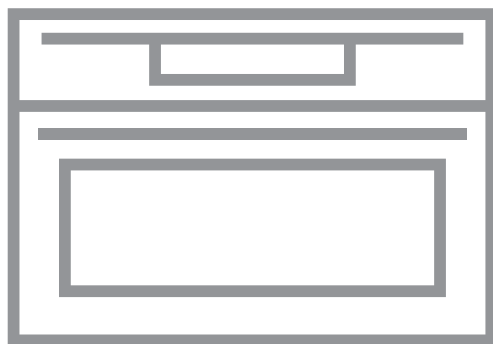


▶ CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W

KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

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

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 5 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 8 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE..... | 9 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 11 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 11 |
| 7. MODE MICRO-ONDES..... | 15 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 20 |
| 9. PROGRAMMES AUTOMATIQUES..... | 21 |
| 10. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 22 |
| 11. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 23 |
| 12. CONSEILS..... | 24 |
| 13. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 43 |
| 14. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 44 |
| 15. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 45 |
| 16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 45 |

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 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 (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants 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 câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

inflammable peut éventuellement se former.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la

paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure 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.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- 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 peut entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.6 Mise au rebut



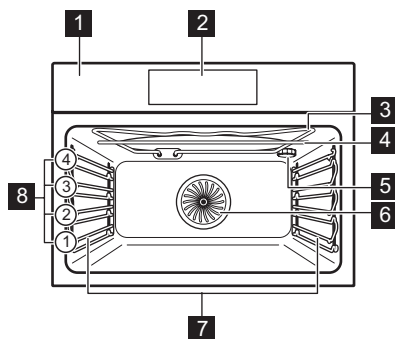
AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

2.7 Maintenance

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

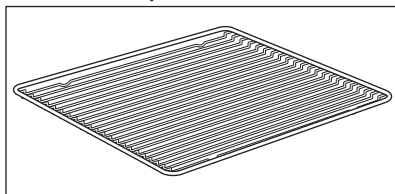
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmeur électronique
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille amovible
- 8 Position des grilles

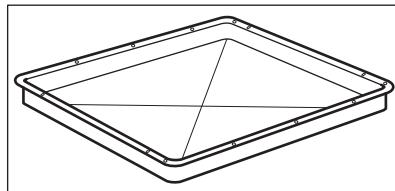
3.2 Accessoires

Grille métallique



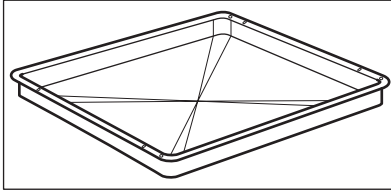
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



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

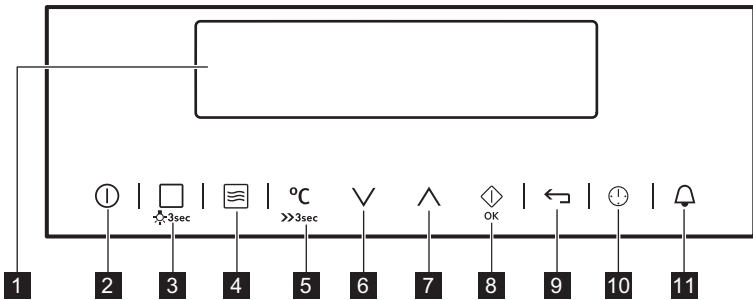
Plat à rôtir



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








4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

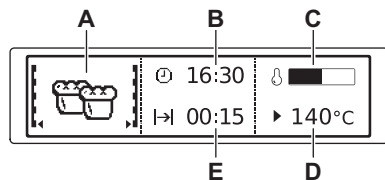


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

| Touche sensible | Fonction | Commentaire | |
|-----------------|--------------------------------------|-------------|---|
| 1 | - | Affichage | Affiche les réglages actuels de l'appareil. |
| 2 | MARCHE/ARRET | | Pour allumer et éteindre l'appareil. |
| 3 | Modes De Cuisson ou Cuisson Assistée | | Appuyez une fois sur la touche sensible pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensible pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. |
| 4 | Fonction Micro-ondes | | Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est éteint. Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes avec la fonction : Durée pendant plus de 7 minutes et en mode Combi, la puissance du Micro-ondes ne peut pas dépasser 600 W. |




| Touche sensitive | Fonction | Commentaire |
|--|------------------------------------|---|
| 5  | Sélection de la température | Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur la touche sensitive pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide. |
| 6  | Touche Bas | Pour se déplacer vers le bas dans le menu. |
| 7  | Touche Haut | Pour se déplacer vers le haut dans le menu. |
| 8  | OK/Départ rapide micro-ondes | Pour confirmer la sélection ou les réglages. Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est éteint. |
| 9  | Touche Retour | Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes. |
| 10  | Heure et fonctions supplémentaires | Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programmes Préférés, Chaleur Et Tenir, Set + Go. |
| 11  | Minuteur | Pour régler la fonction : Minuteur. |










4.2 Affichage



- A. Mode de cuisson ou fonction Micro-ondes
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température ou puissance du micro-ondes
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

| Symbole | Fonction | Commentaire |
|---|---------------|---|
|  | Minuteur | Cette fonction est activée. |
|  | Heure du jour | L'affichage indique l'heure actuelle. |
|  | Durée | L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire. |

| Symbole | | Fonction |
|---|-----------------------------------|--|
|  | Fin | L'affichage indique la fin du temps de cuisson. |
|  | Température | La température s'affiche. |
|  | Indication Du Temps | L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour réinitialiser la durée. |
|  | Indicateur de chauffe | L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil. |
|  | Indicateur De Préchauffage Rapide | La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage. |
|  | Cuisson Par Le Poids | Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié. |
|  | Chaleur Et Tenir | La fonction est activée. |

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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






Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur  ou sur  pour régler la valeur.
2. Appuyez sur  pour confirmer.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE




AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.






3. Appuyez sur  pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.















À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .



6.2 Présentation des menus

Menu principal








| Symbole | Élément de menu | Utilisation |
|---|---------------------|---|
|  | Modes De Cuisson | Contient une liste des modes de cuisson. |
|  | Cuisson Assistée | Contient une liste des programmes automatiques. |
|  | Réglages De Base | Utilisé pour configurer l'appareil. |
|  | Programmes Préférés | Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci. |
|  | Programmes Spéciaux | Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires. |

Sous-menu pour : Réglages De Base

| Symbole | Sous-menu | Description |
|---|----------------------------|---|
|  | Mise à l'heure | Règle l'heure de l'horloge. |
|  | Indication Du Temps | Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil. |
|  | Préchauffage rapide | Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée. |
|  | Set + Go | Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande. |
|  | Chaleur Et Tenir | Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson. |
|  | Prolongement De La Cuisson | Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson. |
|  | Affichage Contraste | Ajuste le contraste de l'affichage par paliers. |
|  | Affichage Luminosité | Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers. |
|  | Langue | Règle la langue de l'affichage. |
|  | Volume Alarme | Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers. |
|  | Tonalité Touches | Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET. |
|  | Son Alarme/Erreur | Active et désactive les tonalités de l'alarme. |









| Symbole | Sous-menu | Description |
|---|----------------|---|
|  | Mode DÉMO | Code d'activation / de désactivation : 2468 |
| i | Maintenance | Affiche la version et la configuration du logiciel. |
|  | Reglages Usine | Réinitialise tous les réglages aux réglages usine. |

6.3 Modes De Cuisson




| Mode de cuisson | Utilisation |
|--|--|
|  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 fonction : 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 fonction : Convection naturelle. |
|  Convection naturelle (Voûte) | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  Plats Surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc. |
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  Turbo Gril | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  Sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |

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

6.4 Programmes Spéciaux

| Mode de cuisson | Utilisation |
|---|---|
|  Maintien Au Chaud | Pour maintenir les aliments au chaud. |
|  Chauffe-Plats | Pour préchauffer vos plats avant de les servir. |
|  Stérilisation | Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.). |
|  Déshydratation | Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles. |
|  Levée De Pâte/Pain | Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson. |
|  Cuisson Basse Température | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |
|  Pain | Pour cuire du pain. |
|  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. |

6.5 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Modes De Cuisson.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

6.6 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est


atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.7 Indicateur De Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.



Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche  appuyée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

6.8 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur

résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

7. MODE MICRO-ONDES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Recommandations pour le micro-ondes



ATTENTION!

Ne faites pas fonctionner le four à vide.

- Placez les aliments dans le four sans aucun emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four, uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).
- Déposez les aliments sur une assiette au fond de la cavité lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes.

Cuisson

- 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.

- Piquez plusieurs fois les aliments comportant une peau avec une fourchette avant de les faire cuire.
- Coupez les légumes en morceaux de même taille.
- De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.
- Mélangez les aliments avant de les servir.
- Après avoir éteint le four, sortez et laissez reposer les aliments pendant quelques minutes. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Décongélation

- Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'écouler.
- Retirez les morceaux décongelés en allant.
- Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

7.2 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

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

| Ustensile de cuisine/matériaux | Micro-ondes | | | Mode de cuisson + Micro-ondes |
|---|---------------|-------------|---------|-------------------------------|
| | Décongélation | Réchauffage | Cuisson | |
| Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le verre résistant à la chaleur | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| Ustensile de cuisine/matériaux | Micro-ondes | | | Mode de cuisson + Micro-ondes |
|---|---------------|-------------|---------|-------------------------------|
| | Décongélation | Réchauffage | Cuisson | |
| Verre et porcelaine n'allant pas au four ¹⁾ | ✓ | X | X | X |
| Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Céramique ²⁾ , faïence ²⁾ | ✓ | ✓ | ✓ | 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 | 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 | ✓ ⁴⁾ |
| Grille métallique | X | X | X | ✓ ⁵⁾ |
| Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat « Crisp » | X | ✓ | ✓ | X |

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.

4) Cuisson sur un seul niveau.

5) Cuisson sur un seul niveau.

7.3 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. | Régalez 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. |
| 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.



7.4 Fonctions du micro-ondes



| Fonctions | Description |
|-------------|---|
| 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. |


| Fonctions | Description |
|------------------|---|
| Combi | 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. La puissance maximale pour cette fonction est de 600 W. |
| Démarrage rapide | Utilisez-la pour activer la fonction Micro-ondes d'un simple geste en appuyant sur le symbole  avec la puissance maximale du micro-ondes. Temps de fonctionnement : 30 secondes. |


7.5 Réglage de la fonction Micro-ondes

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction Micro-ondes.
3. Appuyez sur . La fonction : Durée est réglée sur 30 secondes et le micro-ondes démarre.






 Chaque pression sur la touche  ajoute 30 secondes à la fonction : Durée.

 Si vous n'appuyez pas sur , l'appareil s'éteint au bout de 20 secondes.



4. Appuyez sur  pour activer la fonction : Durée. Reportez-vous au chapitre « Réglage des fonctions de l'horloge ».




 Lorsque la durée de la fonction : Durée est supérieure à 7 minutes, la puissance du micro-ondes diminue à 600 W.

 Le réglage maximal pour la durée de la fonction : Durée est de 90 minutes.


 Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (appuyez sur la touche  puis sur  ou ) et la fonction : Durée  à tout moment lorsque la fonction Micro-ondes est en cours.


5. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. La fonction Micro-ondes se désactive automatiquement. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore.

 Appuyez sur  pour désactiver la fonction Micro-ondes.

 Si vous appuyez sur  ou si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur .


7.6 Réglage de la fonction Combi

1. Activez un mode de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Activation d'un mode de cuisson ».
2. Appuyez sur  et répétez les étapes du réglage de la fonction Micro-ondes.


 Pour certaines fonctions, la fonction micro-ondes démarrera dès que la température réglée sera atteinte.

Fonctions non disponibles avec la fonction Combi : Programmes Préférés, Fin, Set + Go, Chaleur Et Tenir.

7.7 Réglage de la fonction Démarrage rapide

1. Si nécessaire, appuyez sur  pour éteindre l'appareil.

2. Appuyez sur  pour activer la fonction Démarrage rapide.

Chaque pression sur la touche  ajoute 30 secondes à la Durée.



Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (reportez-vous au chapitre « Réglage de la fonction Micro-ondes »).

3. Appuyez sur  pour régler la durée de la fonction : Durée. Reportez-vous

au chapitre « Réglage des fonctions de l'horloge ».








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

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Fonctions d'horloge table

| Fonction de l'horloge | Utilisation |
|--|---|
|  Minuteur | <p>Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p> <p>Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur  pour démarrer.</p> |
|  Durée | <p>Pour définir la durée de fonctionnement (maximum 23 h 59 min).</p> |
|  Fin | <p>Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).</p> |

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.







Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, l'appareil désactive les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

8.2 Réglage des fonctions de l'horloge



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. L'appareil s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement à un moment donné.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur  pour confirmer. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil est désactivé. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.



8.3 Chaleur Et Tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est d'au moins 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur Et Tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages De Base.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur Et Tenir.
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.




La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.

8.4 Prolongement De La Cuisson

La fonction : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson Par Le Poids.

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  pour l'activer, ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur .

9. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




9.1 Recettes en ligne



Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques indiqués pour cet appareil sur notre site Internet. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

9.2 Cuisson Assistée avec Recettes Automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson Assistée. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur la touche  pour confirmer.










Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons Traditionnelles, l'appareil utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.


9.3 Cuisson Assistée avec Cuisson Par Le Poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de rotissage. Pour l'utiliser, il faut entrer le poids de l'aliment.

1. Activez l'appareil.

2. Cuisson Assistée. Appuyez sur  pour confirmer.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche  ou  pour régler le poids des aliments. Appuyez sur  pour confirmer. Le programme automatique démarre.
5. Vous pouvez changer le poids à tout moment. Appuyez sur  ou sur  pour changer le poids.

6. À la fin du temps fixé, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole quelconque pour supprimer le signal.

 Avec certains programmes, retournez l'aliment après 30 minutes. L'écran affiche alors un rappel.

10. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Installation des accessoires

Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.

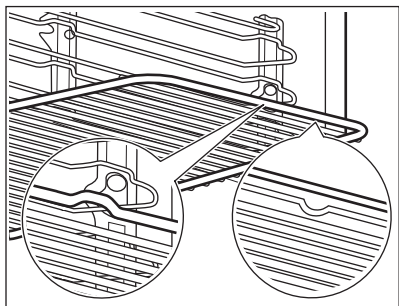


AVERTISSEMENT!

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

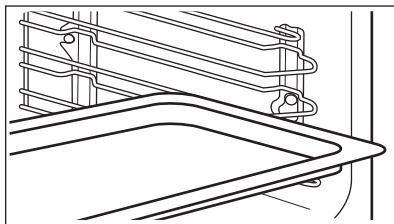
Grille métallique :

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



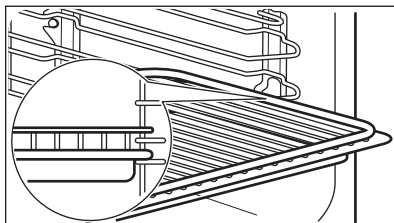
Plateau de cuisson / Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson / plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :

Poussez le plateau de cuisson / plat à rôtir 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-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.








11. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES




11.1 Programmes Préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes Préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

i Vous ne pouvez pas sauvegarder les fonctions Micro-ondes et micro-ondes combiné dans vos programmes préférés.

Enregistrement d'un programme



1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUEGARDER.
4. Appuyez sur  pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur la touche  ou  pour changer la lettre.
8. Appuyez sur . La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position de mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , puis sur  pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.




Activation du programme

1. Allumez l'appareil.

2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



11.2 Utilisation de la Sécurité enfants


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



1. Appuyez sur  pour allumer l'affichage.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche. Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

11.3 Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Un message s'affiche.





Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur  pour confirmer.

i Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction est également désactivée.

11.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et

de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur  pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.



- Touches Verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages De Base permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

11.5 Arrêt automatique

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

| Température (°C) | Arrêt automatique au bout de (h) |
|------------------|----------------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |

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



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

11.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - lorsque l'appareil est allumé.
 - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - si l'appareil est éteint et si vous réglez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

11.7 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.

12. 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.

12.1 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien Au Chaud

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Chauffe-Plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plats et les assiettes sur la grille. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

Levée De Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée et recouvrez-le d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Insérez une grille métallique au premier

niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte et sélectionnez la fonction : Levée De Pâte/Pain . Sélectionnez la durée nécessaire.

12.2 Cuisson

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

12.3 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. |

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
| 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. |

12.4 Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson au four en moule

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

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale) | Convection naturelle | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Gâteau au fromage, sur une plaque 2) | Convection naturelle | 160 - 170 | 60 - 90 | 1 |

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Pain tressé/couronne de pain | Convection naturelle | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |
| Brioche de Noël aux fruits (Stollen) 1) | Convection naturelle | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Pain (pain de seigle) 1) | Convection naturelle | | | 2 |
| premier | | 230 | 20 | |
| puis | | 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Choux à la crème/ éclairs 1) | Convection naturelle | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |
| Gâteau roulé 1) | Convection naturelle | 180 - 200 | 10 - 20 | 2 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 |
| Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre 1) | Convection naturelle | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2) | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 35 - 55 | 1 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2) | Convection naturelle | 170 | 35 - 55 | 1 |
| Tartes aux fruits sur pâte sablée | Chaleur Tour-nante | 160 - 170 | 40 - 80 | 1 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) ¹⁾ | Convection naturelle | 160 - 180 | 40 - 80 | 2 |

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Biscuits/Gâteaux secs

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits sablés | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 10 - 20 | 1 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Chaleur Tour-nante | 140 | 20 - 35 | 1 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾ | Convection naturelle | 160 | 20 - 30 | 2 |
| Biscuits à base de gé-noise | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 15 - 20 | 1 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, merin-gues | Chaleur Tour-nante | 80 - 100 | 120 - 150 | 1 |
| Macarons | Chaleur Tour-nante | 100 - 120 | 30 - 50 | 1 |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée | Chaleur Tour-nante | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 |
| Pâtisseries feuilletées ¹⁾ | Chaleur Tour-nante | 170 - 180 | 20 - 30 | 1 |
| Petits pains ¹⁾ | Convection naturelle | 190 - 210 | 10 - 25 | 2 |
| Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾ | Chaleur Tour-nante | 160 | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾ | Convection naturelle | 170 | 20 - 35 | 2 |

1) Préchauffer le four.

12.5 Gratins

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | Convection naturelle | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagnes | Convection naturelle | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Gratin de légumes ¹⁾ | Turbo Gril | 210 - 230 | 10 - 20 | 1 |
| Baguettes garnies de fromage fondu | Chaleur Tour-nante | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Gratins sucrés | Convection naturelle | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gratins de poisson | Convection naturelle | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Légumes farcis | Chaleur Tour-nante | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Préchauffez le four.

12.6 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 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits à base de pâte à 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 |

12.7 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que pour le poisson. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôts de porc gras.



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la

température réglée, le four continue à cuire à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température.

| Plat | Quantité (kg) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------|---------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de bœuf | 1 - 1.5 | 150 | 120 - 150 | 1 |
| Filet de bœuf | 1 - 1.5 | 150 | 90 - 110 | 1 |
| Rôti de veau | 1 - 1.5 | 150 | 120 - 150 | 1 |
| Steak | 0.2 - 0.3 | 120 | 20 - 40 | 1 |

12.8 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 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|------------------|-------------|-----------------------|
| 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 |
| 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.

12.9 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.

12.10 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 |
| 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 | 30 - 45 | 1 |
| Canard | Turbo Gril | 1.5 - 2 | 200 | 180 - 200 | 45 - 65 | 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 Tour-nante | - | 200 | 160 - 180 | 20 - 35 | 1 |
| Plats salés avec des ingrédients cuits (pâtes, légumes) | Chaleur Tour-nante | - | 400 - 600 | 160 - 180 | 20 - 45 | 1 |
| Plats salés avec des ingrédients crus (pommes de terre, légumes) | Chaleur Tour-nante | - | 400 - 600 | 160 - 180 | 30 - 45 | 2 |

12.11 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 |
| 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 |

12.12 Plats surgelés

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.
- Ne le recouvrez pas avec un bol ni 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 (précuite) | 210 - 230 | 13 - 25 | 3 |
| Parts de pizza surgelées | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |
| 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 / cannelloni, surgelés | 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⁾ | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 2 |
| Frites ²⁾ (300 - 600 g) | Convection naturelle ou Turbo Gril | 200 - 220 | comme indiqué sur l'emballage | 2 |
| Baguettes ³⁾ | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 2 |
| Cake aux fruits | Convection naturelle | comme indiqué sur l'emballage | comme indiqué sur l'emballage | 2 |

¹⁾ Préchauffer le four.

²⁾ Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

³⁾ Préchauffer le four.

12.13 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.

| Plat | Quantité | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Commentaires |
|---------|-----------|------------------------------|------------------------------------|---|
| Poulet | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Truite | 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fraises | 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Beurre | 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème | 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Gâteau | 1,4 kg | 60 | 60 | - |

12.14 Stérilisation

- 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 | - |
| 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.

12.15 Déshydratation

| 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 |

| Plat | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles |
|------------------|------------------|-----------|-----------------------|
| Abricots | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 |
| Pommes, lamelles | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 |
| Poires | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 |

12.16 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Pain Blanc | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Baguette | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Brioche | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Pain De Seigle | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Pain complet | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Pain aux céréales | 170 - 190 | 60 - 90 | 2 |

12.17 Cuisson au micro-ondes

Placez le plat contenant les aliments au fond de la cavité et retournez-les à mi-cuisson.

Mélangez les aliments à mi-cuisson.

Introduisez une cuillère dans le biberon ou le verre lorsque vous réchauffez des

liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Si vous ne trouvez pas la recette souhaitée, trouver un plat similaire dans les tableaux.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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. Les aliments n'étaient pas couverts. | La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps. |

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

Décongélation de viande

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

Décongélation de volaille

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

Décongeler du poisson

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

Décongélation de produits laitiers

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

Décongélation de gâteaux/pâtisseries

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

Décongélation de fruits

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

Réchauffer

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

Fondre

| Plat | Puissance (W) | Durée (min) | Temps de repos (min) |
|---|---------------|-------------|----------------------|
| Chocolat/Enrobage au chocolat (0,15 kg) | 300 | 2 - 4 | - |

| Plat | Puissance (W) | Durée (min) | Temps de repos (min) |
|-----------------|---------------|-------------|----------------------|
| Beurre (0,1 kg) | 400 | 0:30-1:30 | - |

Cuisine

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

Fonction Combi Micro-ondes

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

Fonctions combinées : Gril et Micro-ondes

| Plat | Plats de cuisson | Puissance (W) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Temps de repos (min) |
|-----------------------------------|------------------------------|---------------|------------------|-------------|-----------------------|----------------------|
| 2 moitiés de poulet (2 x 0,55 kg) | Plat en verre rond, Ø 26 cm | 300 | 220 | 40 | 2 | 5 |
| Gratin de pommes de terre (1 kg) | Plat à gratin | 300 | 200 | 40 | 2 | 10 |
| Rôti de porc, collet (1,1 kg) | Plat en verre avec égouttoir | 300 | 200 | 70 | 1 | 10 |

12.18 Informations pour les instituts de test

Fonction Micro-ondes
Tests conformément à la norme IEC 60705.

| Plat | Puissance (W) | Quantité (kg) | Positions des grilles 1) | Durée (min) | Commentaires |
|---------------------------|---------------|---------------|-----------------------------|-------------|---|
| Génoise/ Gâteau Savoie | 600 | 0.475 | Bas | 7 - 9 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |
| Pâté à la viande | 400 | 0.9 | 2 | 25 - 32 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |
| Oeufs cocotte | 300 | 1 | Bas | 18 | - |
| Décongeler de la viande | 100 | 0.5 | Bas | 7 - 8 | Retournez la viande à mi-cuisson. |

1) Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

Fonction Combi micro-ondes
Tests conformément à la norme IEC 60705.

| Plat | Fonction | Puissance (W) | Quantité (kg) | Température (°C) | Positions des grilles 1) | Durée (min) | Commentaires |
|---------------------------|----------------------------------|---------------|---------------|------------------|-----------------------------|-------------|---|
| Gâteaux | Chaleur tournante + Micro-ondes | 100 | 0.7 | 180 | 2 | 29 - 31 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |
| Gratin de pommes de terre | Gril + Ventilateur + Micro-ondes | 300 | 1.1 | 180 | 2 | 40 - 45 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |
| Poulet | Gril + Ventilateur + Micro-ondes | 200 | 1.1 | 230 | 1 | 45 - 55 | Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson. |

1) Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

13. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant l'entretien

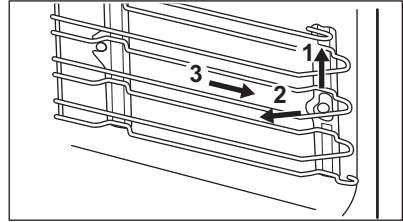
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- 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 chaude savonneuse.
- 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.

13.2 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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

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

13.3 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.

14. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. | Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement). |
| Le four ne chauffe pas. | Le four est éteint. | Allumez le four. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | La fonction d'arrêt automatique est activée. | Reportez-vous à « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | La sécurité enfants est activée. | Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ». |
| Le four ne chauffe pas. | La porte n'est pas fermée correctement. | Fermez complètement la porte. |
| 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. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche. | Une anomalie électrique est survenue. | <ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|--|---|
| 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. |
| L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'afichage indique " Demo ". | Le mode démo est activé. | Reportez-vous au paragraphe « Réglages de base » du chapitre « Utilisation quotidienne ». |

14.2 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.) | |

15. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

15.1 Données techniques

| | |
|-----------|-------------|
| Tension | 220 - 240 V |
| Fréquence | 50 Hz |

16. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

16.1 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque l'appareil est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez

régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps

(Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.


Maintien des aliments au chaud


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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.aeg.com/shop



867300573-D-322017



AEG