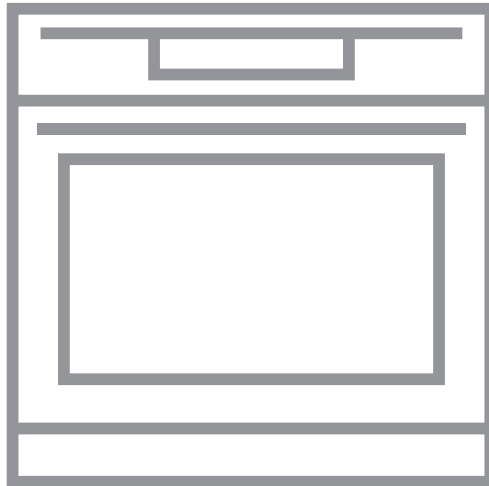


▶ KME861000M
KMK861000M

FR Notice d'utilisation
Four

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. MODE MICRO-ONDES.....	15
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	18
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	19
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	20
11. CONSEILS.....	20
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	40
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	41

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.registreaeg.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.
- 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.

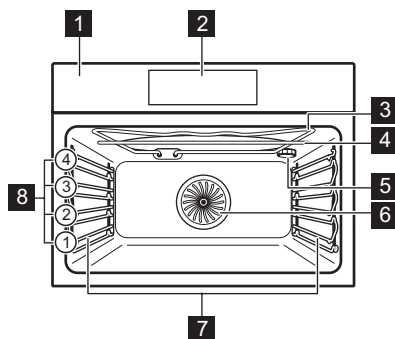
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.7 Maintenance

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

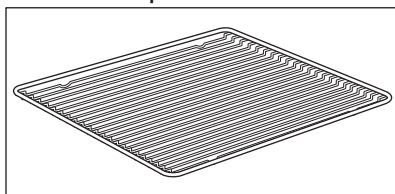
3.1 Vue d'ensemble



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

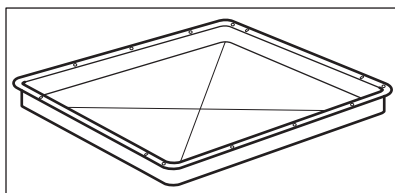
3.2 Accessoires

Grille métallique



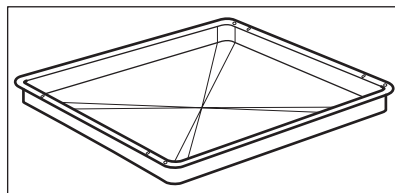
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



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

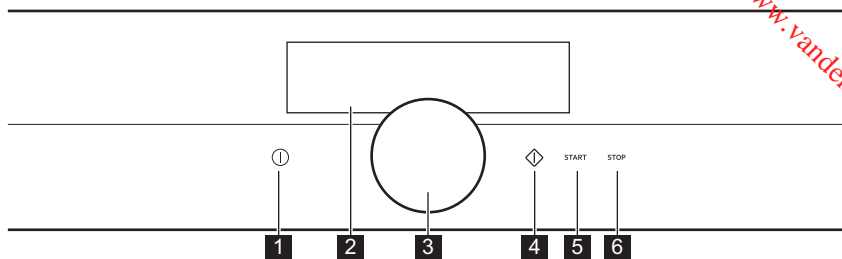
Plat à rôtir



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

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 Bandeau de commande



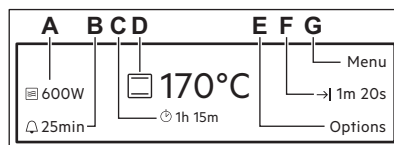
Fonction	Commentaire
1 Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2 Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
3 Manette rotative	Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu. Appuyez sur 1 pour allumer l'appareil. Maintenez la manette rotative enfoncée pour allumer l'écran des réglages. Maintenez la manette rotative enfoncée et tournez-la pour naviguer dans le menu. Maintenez la manette rotative enfoncée pour confirmer un réglage ou pour entrer dans le sous-menu sélectionné. Pour revenir au menu précédent, cherchez l'option Retour dans la liste du menu, ou confirmez un réglage sélectionné.
4 Fonction Micro-ondes	Démarrage rapide Micro-ondes (1 000 W ; 30 s). Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint.
5 START	Pour activer la fonction sélectionnée.
6 STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.

4.2 Affichage

Après avoir allumé l'appareil, l'affichage indique le dernier mode de cuisson sélectionné.



L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées.



- A. Puissance du micro-ondes
- B. Rappel
- C. Minuteur progressif
- D. Mode de cuisson et température

- E. Options ou Heure
- F. Durée et Fin d'une fonction
- G. Menu

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

5.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

5.2 Premier branchement

Lors du premier branchement, la version du logiciel s'affiche pendant 7 secondes.

Vous devez sélectionner la langue, régler la Affichage Luminosité et l'Heure.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes De Cuisson

Activation/désactivation des modes de cuisson.

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur la manette rotative. La dernière fonction utilisée est soulignée.
3. Appuyez sur la manette rotative pour entrer dans le sous-menu et tournez-la pour sélectionner un mode de cuisson.
4. Appuyez sur la manette rotative pour confirmer.

5. Réglez la température et confirmez.



6. Appuyez sur **START**. Avec certaines fonctions, des fenêtres contenant des informations apparaissent. Appuyez sur la manette rotative pour passer à la fenêtre d'informations suivante. Après avoir confirmé la dernière fenêtre, la fonction démarre.







Pour désactiver une fonction, appuyez sur **STOP**.









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


Modes de cuisson : Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.








Mode de cuisson	Utilisation	
	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.
	Pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
	Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

Modes de cuisson : Standard

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.
	Chaleur tournante + Sole	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.
	Sole + Gril + Chaleur tournante	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril + Chaleur tournante	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Utilisation
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Modes de cuisson : Micro-ondes

Mode de cuisson	Utilisation
 Micro-ondes	Cuisson aux micro-ondes à puissance moyenne-basse (100 - 600 W). Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Pour faire chauffer des repas tout prêts. Pour cuire des légumes et du poisson. Ne préchauffez pas le four.
 Micro-ondes max.	Cuisson aux micro-ondes à puissance élevée (700 - 1 000 W). Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Pour faire chauffer des boissons et de la soupe. Ne préchauffez pas le four.
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour cuire sur un seul niveau. Ne préchauffez pas le four.
 Convection naturelle + Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. Ne préchauffez pas le four.
 Gril + Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. Ne préchauffez pas le four.
 Gril + Ventilateur + Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. Ne préchauffez pas le four.
 Décongélation	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Fonction avec Micro-ondes boost. Pour décongeler de la viande, des fruits et des légumes. Ne préchauffez pas le four.

6.2 Menu - vue d'ensemble



Menu

Élément de menu	Utilisation
Cuisson Assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.

Sous-menu pour : Réglages De Base

Sous-menu	Description
Sécurité Enfants	Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement. Vous pouvez activer et désactiver cette fonction dans le menu des Réglages de base. Une fois activée, Sécurité enfants s'affiche dès que vous allumez l'appareil. Pour utiliser le four, sélectionnez le code de lettres, dans l'ordre suivant, avec la manette rotative : A B C.
Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de chauffe par défaut. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Chaleur Et Tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson. Pour la désactiver avant la fin de cette durée, appuyez sur la manette rotative. Lorsque cette fonction est active, le message « Début Maintien au chaud » s'affiche.
Prolongement De La Cuisson	Pour allonger le temps de cuisson prédéfini.
Réglages	Pour régler la configuration du four.
Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Réglages

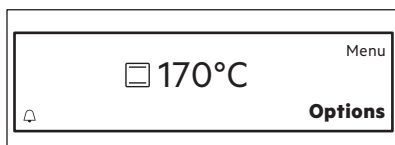
Sous-menu	Description
Langue	Règle la langue de l'affichage.
Heure et date	Pour régler l'heure et la date.
Tonalité Touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET et STOP.

Sous-menu	Description
Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.

Sous-menu pour : Maintenance

Sous-menu	Description
Mode Démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Afficher les licences	Informations à propos des licences.
Afficher la version du logiciel	Informations à propos de la version du logiciel.
Réglages Usine	Informations à propos des réglages d'usine.

6.3 Options



Options	Description
Réglages du minuteur	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de chauffe du mode de cuisson en cours. Marche / Arrêt
Set + Go	Pour régler une fonction et l'activer ultérieurement. Une fois la fonction sélectionnée, le message « Set&Go active » s'affiche. Appuyez sur la touche Départ pour l'activer. Lorsque cette fonction est activée, le message disparaît de l'affichage et le four se met en marche. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Eclairage Four	Marche / Arrêt

7. MODE MICRO-ONDES

7.1 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'explorent 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 vernissé avec de petits trous, par exemple sur les poignées. L'humidité s'infiltrerait 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 »).

7.2 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

Ustensile de cuisine/matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four ¹⁾	✓	X	X
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
Film étirable	✓	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	✓
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.

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 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 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	Chauffer des liquides
• 900 W	Saisir au début de la cuisson
• 800 W	Cuire des légumes
• 700 W	Faire fondre de la gélatine ou du beurre

Réglage de puissance	Utilisation
<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 • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Réglages du minuteur

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur progressif	Surveille automatiquement la durée de fonctionnement de la fonction. Vous pouvez activer ou désactiver l'affichage du Minuteur progressif.
 Durée	Pour définir la durée de fonctionnement. ¹⁾
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson. Cette option est uniquement disponible lorsque Durée est activé. Utilisez les fonctions Durée et Fin en même temps pour allumer et éteindre automatiquement l'appareil au bout d'un certain temps. ¹⁾ Cette fonction n'est pas disponible lorsque la fonction Micro-ondes est en marche.

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Rappel	<p>Pour régler un décompte.¹⁾ Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Choisissez  et réglez le temps. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.</p> <p>Le Rappel peut également être utilisé lorsque l'appareil est éteint.</p>

¹⁾ Maximum 23 h 59 min

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
 Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Installation des accessoires

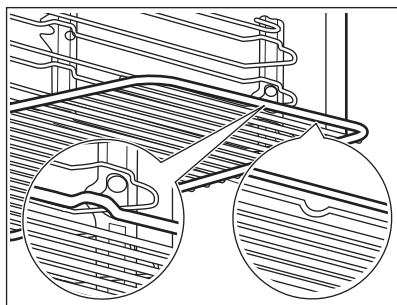
Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.



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

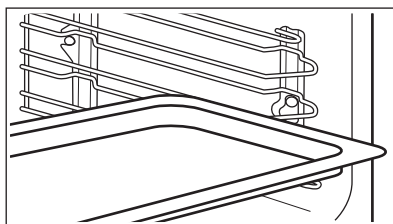
Grille métallique :

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



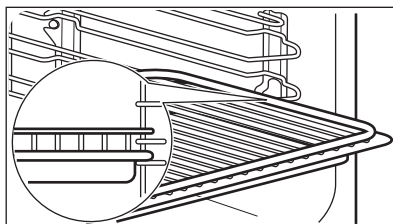
Plateau de cuisson / Plat à rôtir :

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-basculé. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 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
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



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

10.2 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.

11. 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.

11.1 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.

11.2 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.

11.3 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.
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.

11.4 Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

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

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾	Chaleur Tour-nante	150 - 160	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾	Convection naturelle	170	35 - 55	1
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tour-nante	160 - 170	40 - 80	3
Gâteaux à base de levure 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	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tour-nante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Convection naturelle	160	20 - 30	2
Biscuits à base de pâte à génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur Tour-nante	80 - 100	120 - 150	1

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

¹⁾ Préchauffer le four.

11.5 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection na-turelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection na-turelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légu-mes ¹⁾	Gril + Chaleur tournante	210 - 230	10 - 20	1
Baguettes gar-nies de fromage fondu	Chaleur Tour-nante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Convection na-turelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de pois-son	Convection na-turelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur Tour-nante	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Préchauffez le four.

11.6 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 feuille- tées	140	25 - 45	1 / 3
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, merin- gues	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

11.7 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 rôtis 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 sa cuisson 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

11.8 Chaleur tournante + Sole

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
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.

11.9 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.

11.10 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	Gril + Chaleur tournante	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Pâté à la viande	Gril + Chaleur tournante	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Jarret de porc (précuit)	Gril + Chaleur tournante	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	Gril + Chaleur tournante	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Jarret de veau	Gril + Chaleur tournante	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	Gril + Chaleur tournante	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	Gril + Chaleur tournante	0,2 - 0,25 chacun	200	200 - 220	20 - 35	1
Demi-poulet	Gril + Chaleur tournante	0,4 - 0,5 chacun	200	190 - 210	25 - 40	1
Poulet, poularde	Gril + Chaleur tournante	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Canard	Gril + Chaleur tournante	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

11.11 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 bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30	1
Échine de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Échine d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.12 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 Gril + Chaleur tournante	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes ³⁾	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

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

11.13 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	-

11.14 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.

11.15 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

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

11.16 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

11.17 Cuisson au micro-ondes



Déposez les aliments sur une assiette ou dans un récipient au fond de la cavité si rien de différent n'est spécifié.

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.

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
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.
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.

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Canard	200	2	45 - 60	20 - 30	Retournez à la moitié du temps ; ouvrez 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.
Beurre	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Fromage	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Crème	100	0.2	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 morceau	2 - 3	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau au fromage	100	1 morceau	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau	100	1 morceau	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau sec (par ex., quatre-quarts)	100	1 morceau	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Cake aux fruits	100	1 morceau	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Pain	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Retournez à la moitié du temps.
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/réchauffage

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	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 !
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.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Plats préparés surgelés	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Retirez les parties en aluminium et 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.

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.
Filets de poisson	500	0,5 kg	6 - 8	-	Faites chauffer en couvrant et tournez le récipient plusieurs fois durant la cuisson.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
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.
P. de t. en robe des champs	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Riz	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Pop-corn	1000	-	3 - 4	-	Placez le pop-corn dans une assiette, au niveau le plus bas.

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

Fonctions Micro-ondes combinées

Plat	Fonction	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Temps de repos (min)	Commentaires
Gratin de pommes de terre (1,1 kg)	Chaleur tournante + Micro-ondes	400	180	40	1	2-5	Tournez le plat à mi-cuisson.
Gâteau (0,7 kg)	Convection naturelle + Micro-ondes	100	190	25	2	5	Tournez le plat à mi-cuisson.
Rôti de porc (1,5 kg)	Chaleur tournante + Micro-ondes	200	180	90	1	2-5	Tournez le plat à mi-cuisson.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 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. Ce risque est plus 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 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.

12.2 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. Remplacez le diffuseur en verre.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT




AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 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 ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

www.aeg.com/shop



Downloaded from www.vandenberge.be
865300570-A-082017



AEG