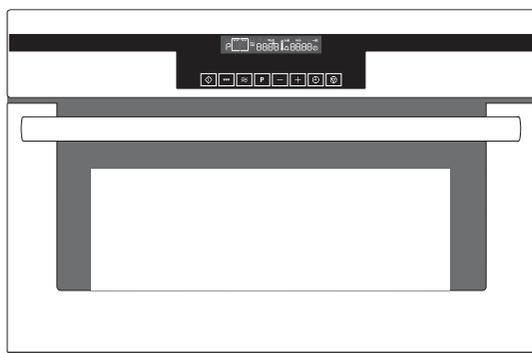


# MICROMAT KM9800E

Four électrique encastrable

Notice d'utilisation et d'installation



## Chère cliente, cher client,

Veillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Veillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

### Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité

**Avertissement** : conseils pour votre sécurité personnelle.

**Avertissement !** Pour éviter d'endommager l'appareil



Conseils généraux et pratiques



Informations environnementales

# Sommaire

<b>Notice d'utilisation</b> .....	5
<b>Sécurité</b> .....	5
<b>Protection de l'environnement</b> .....	10
<b>Description de l'appareil</b> .....	11
Vue d'ensemble .....	11
Bandeau de commandes.....	11
Équipement du four.....	12
Accessoires du four .....	12
<b>Avant la première utilisation</b> .....	13
Régler et modifier l'heure du jour .....	13
Premier nettoyage .....	14
Apprendre à se familiariser avec l'appareil .....	14
Insérez la grille.....	15
<b>Commande du four</b> .....	16
La commande électronique du four.....	16
Fonctions de four.....	18
Micro-ondes	
Fonction mixte .....	21
Activation rapide des micro-ondes.....	22
Conseils sur le réglage de la puissance .....	23
Fonctions supplémentaires .....	24
Programmes du micro-ondes .....	24
Fonction Mémoire .....	26
Fonctions de l'horloge.....	27
Autres fonctions.....	34
Désactivation de l'affichage .....	34
Sécurité enfants.....	34
Sonnerie associée aux touches.....	35
Arrêt de sécurité du four.....	35
<b>Conseils d'utilisation et guide des cuissons</b> .....	36
Micro-ondes.....	36
Conseils relatifs au fonctionnement .....	36
Vaisselle et supports adaptés.....	38
Tableau de la cuisson au micro-ondes.....	40
Tableau des fonctions combinées du four.....	44
Astuces pour l'utilisation du micro-ondes .....	46
Essais de plats conformément à la norme IEC 60705.....	47

---

Gril.....	48
Tableau des grillades .....	48
Programmes .....	49
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	51
Façade du four .....	51
Intérieur du four .....	51
Accessoires .....	51
Grille d'enfournement.....	52
Éclairage du four .....	53
<b>Que faire si</b> .....	54
<b>Instructions d'installation</b> .....	56
Consignes de sécurité pour l'installateur .....	56
<b>Service après-vente</b> .....	63

# Notice d'utilisation



## Sécurité



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

## Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension.
- Si le joint de la porte est endommagé ou si les surfaces du joint de la porte sont abîmées, l'appareil ne doit en aucun cas être mis en service avant que la réparation n'ait été effectuée.
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

## Sécurité enfants

- Toujours maintenir les enfants en bas âge éloignés. S'assurer que des enfants ne jouent pas à proximité de l'appareil.
- Réchauffer les aliments pour bébés dans des verres ou des biberons sans couvercle. Une fois les aliments pour bébés chauds, bien les remuer ou secouer le biberon, afin que la chaleur se répartisse de manière uniforme. Avant de donner l'aliment au bébé, **vérifier la température**.
- En cas de fonctionnement du grill (seul ou en combinaison avec le micro-ondes), la vitre de l'appareil chauffe. C'est pourquoi, il est crucial de maintenir les jeunes enfants éloignés de la porte de l'appareil.

## Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



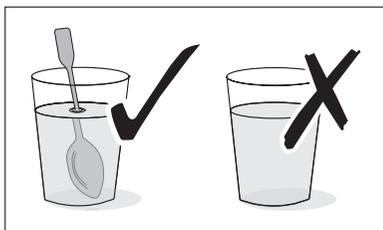
### Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

## Micro-ondes

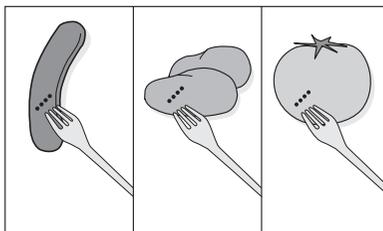
- Mettre uniquement en marche l'appareil lorsque des plats ont été placés dans le foyer de cuisson. L'appareil pourrait subir un excès de charge s'il ne contient pas de plats.
- Utiliser uniquement de la vaisselle **adaptée au micro-ondes** (se reporter au chapitre intitulé Applications, tableaux et conseils / Vaisselle et supports adaptés au micro-ondes).
- Pour protéger l'appareil de la corrosion dans le foyer de cuisson ou sur la porte de l'appareil suite à une génération de vapeur d'eau (eau de condensation), bien sécher l'appareil après chaque utilisation.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque des aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients à usage unique en plastique, en papier ou fabriqués dans d'autres matériaux inflammables.
- Laisser l'appareil fermé en cas de formation de fumée. Eteindre l'appareil et retirer la prise de l'alimentation secteur. N'utiliser l'appareil en aucun cas s'il fonctionne avec des défaillances.

- Toujours placer une cuillère à café ou une tige en verre dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides, afin d'éviter un retard à l'ébullition. En cas de retard à l'ébullition, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur, généralement constatées dans ce cas, ne montent. En cas de légère secousse du récipient, il est possible que le liquide déborde soudainement en bouillant ou éclabousse violemment.

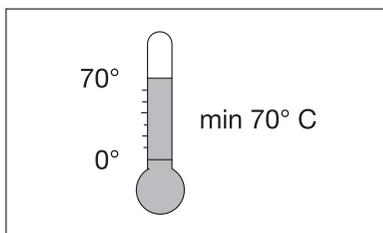


### **Danger de brûlures !**

- Piquer plusieurs fois les aliments avec de la "peau" ou une "coque", comme les pommes de terre, tomates ou saucisses avant la cuisson à l'aide d'une fourchette, afin qu'ils n'éclatent pas.



S'assurer que lors de la cuisson/réchauffage des plats, une température minimum de **70°C** est atteinte. Pour ce faire, consulter les indications de puissance et de durée figurant dans les tableaux. Pour mesurer la température des plats, ne jamais utiliser un thermomètre au mercure ou un thermomètre à liquide.



- Avec le micro-ondes, les plats réchauffés dégagent de la chaleur au niveau de la vaisselle. **Utiliser des couvercles ou ustensiles équivalents !**
- Ne pas réchauffer les plats à une température trop excessive par une puissance trop élevée et une durée trop longue. Certaines parties des plats peuvent se dessécher, brûler ou s'enflammer.
- Le foyer de cuisson, l'élément chauffant du grill et les accessoires deviennent chauds lorsque l'appareil est en marche. Prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation et utiliser des couvercles ou ustensiles équivalents.

#### **Danger de brûlures !**

- Les objets métalliques doivent être éloignés d'au moins 2 cm par rapport aux parois et à la porte du foyer de cuisson. Dans le cas contraire, des étincelles peuvent jaillir et l'appareil, être endommagé.
- Sauf recommandation contraire, ne pas utiliser de papier aluminium.
- Ne rien coincer entre la porte et son cadre.
- Toujours maintenir le joint de la porte, les surfaces d'étanchéité de la porte et l'intérieur de l'appareil propres. Un appareil non entretenu régulièrement peut provoquer des situations dangereuses.
- Surveiller qu'aucun objet inflammable n'est placé dans le four II pourrait s'enflammer lors de la mise en marche de l'appareil.



#### **Remarque relative au revêtement en émail**

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions habituelles et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

## Ne pas utiliser l'appareil...

- Pour la cuisson des **œufs** à la coque (pour des œufs sur le plat, piquer d'abord les œufs pour en recueillir le jaune) et des escargots de Bourgogne, car ceux-ci éclatent sinon,
- Pour réchauffer de grandes quantités d'huile de table (fondue, friture) et les boissons à forte teneur en alcool. **Auto-inflammation ! Risque d'explosion !**
- Pour réchauffer les récipients bien fermés, tels que les conserves, les bouteilles, les verres à bouchon à vis,
- Pour sécher des animaux domestiques, textiles et du papier,
- Pour une utilisation avec de la vaisselle en porcelaine, céramique ou en argile qui présente de petits trous par exemple sur les poignées ou un fonds non cimenté. Par les trous, une pénétration d'humidité peut faire éclater la vaisselle si elle est chauffée.



# Protection de l'environnement



## Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



## Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

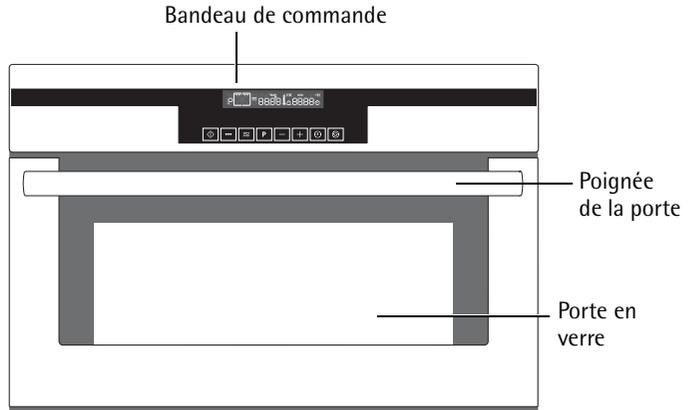


**Avertissement :** Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

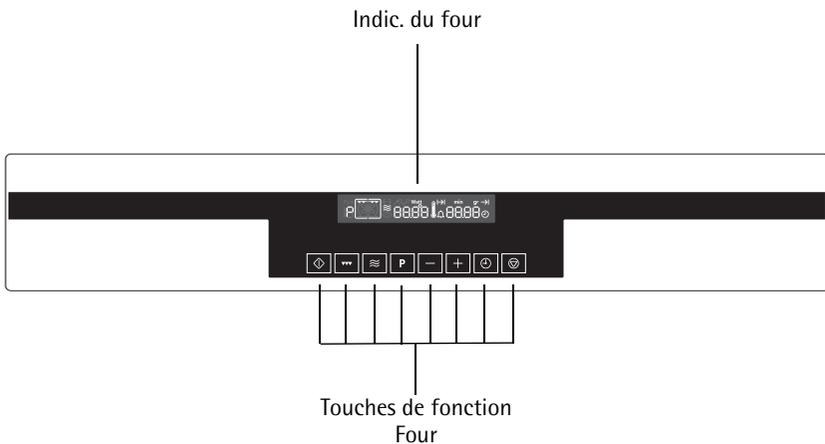
**Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.**

# Description de l'appareil

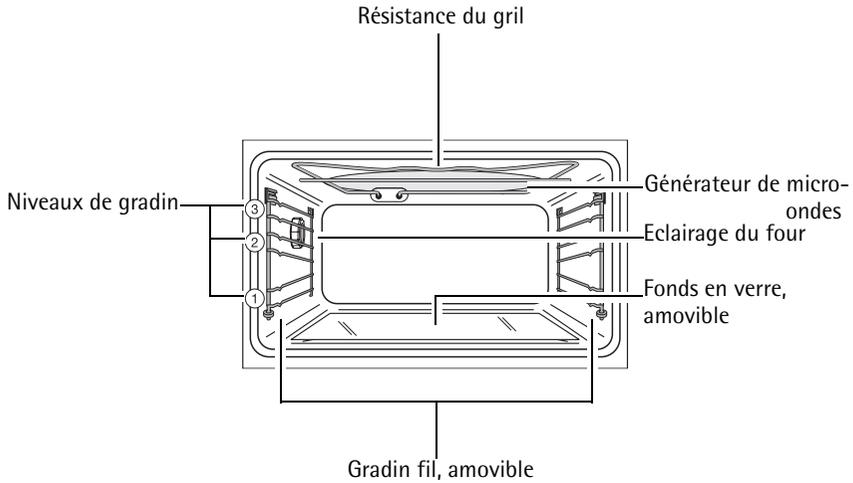
## Vue d'ensemble



## Bandeau de commandes



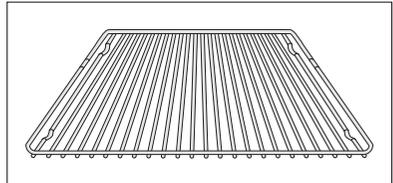
## Equipement du four



## Accessoires du four

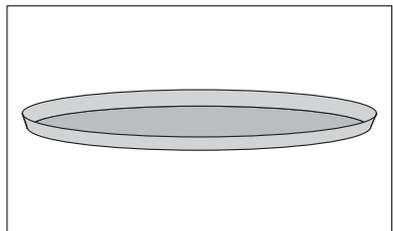
### Grille

Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades.



### Plaque de préparation des tartines à griller

(non résistante aux rayures et aux coupures)



# Avant la première utilisation

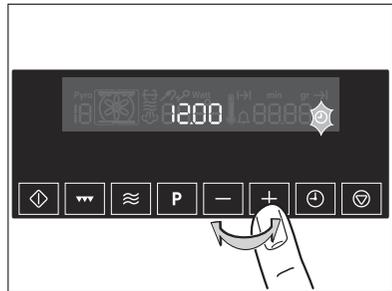
## Régler et modifier l'heure du jour



Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

Après le branchement de l'appareil ou après une coupure d'électricité, la flèche indiquant Heure clignote automatiquement.

1. Pour modifier le réglage de l'heure du jour, Fonctions de l'horloge appuyez jusqu'à ce que la flèche indiquant Heure clignote.
2. Régler l'heure courante à l'aide de la touche ou .

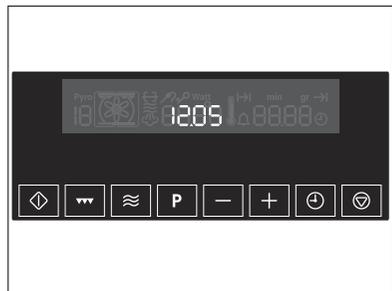


Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'indicateur de l'heure affiche l'heure courante.

L'appareil est prêt à fonctionner.



L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la Sécurité enfants est désactivée, qu'aucune fonction de l'horloge Minuterie , Durée ou Fin aucune fonction du four n'est sélectionnée.



## Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.



**Avertissement :** N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.



Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

## Apprendre à se familiariser avec l'appareil

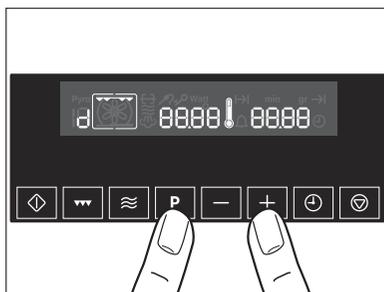
L'appareil peut être mis en marche pour un essai ou une présentation de l'ensemble des étapes de fonctionnement au moyen de la fonction d'essai. Le four ne chauffe pas.

### Activer la fonction d'essai

1. Éteindre l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .
2. Maintenir les touches Programmes de cuisson  et  enfoncées jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que "d" s'affiche.

### Désactiver la fonction d'essai

1. Éteindre l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .
2. Maintenir les touches Programmes de cuisson  et  enfoncées jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que "d" s'éteigne.



## Insérez la grille



### Sécurité du retrait et protection contre le renversement

Tous les éléments à encastrer possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche une petite bosse vers le bas.

Veuillez toujours placer les éléments à encastrer de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

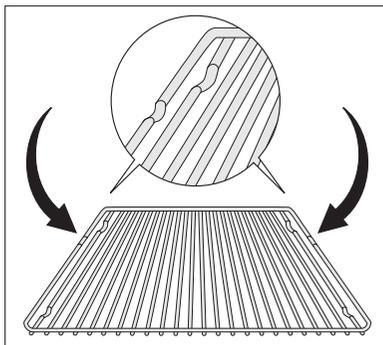
### Installation de la grille :

Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas.

Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

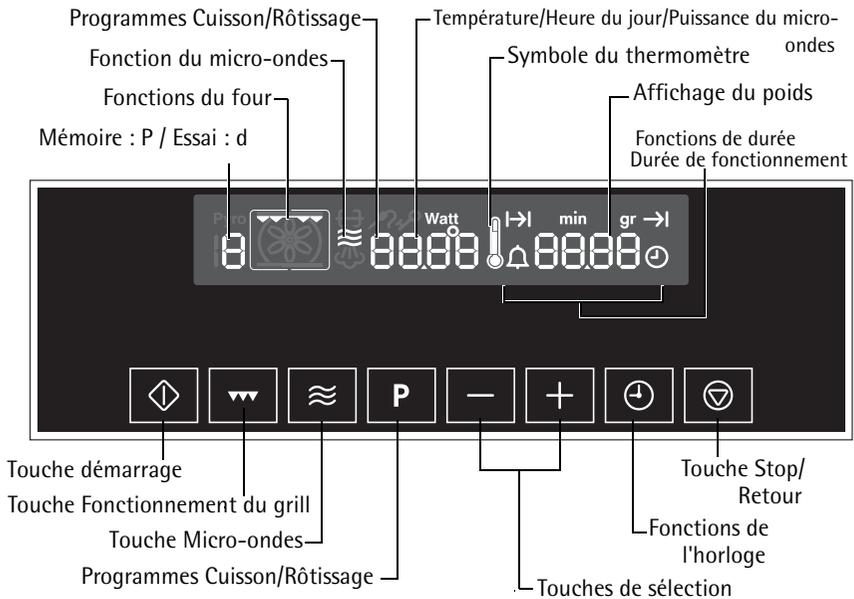


Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.



# Commande du four

## La commande électronique du four

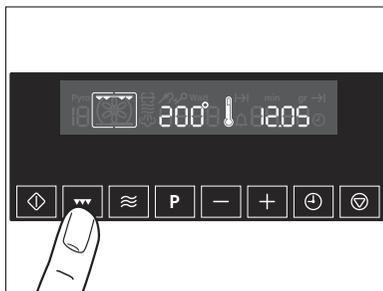


### **i** Remarques générales

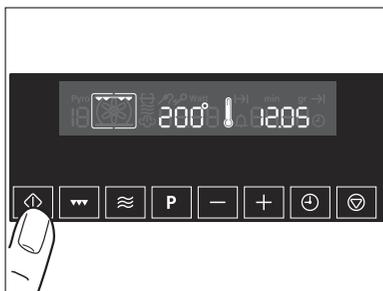
- Toujours confirmer la fonction sélectionnée en appuyant sur la touche Début . Si la fonction sélectionnée ne démarre pas dans un délai de 30 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Lorsque la fonction sélectionnée démarre, le four commence à chauffer et le compte à rebours de la durée sélectionnée se met en marche.
- Si la porte du four s'ouvre alors que l'appareil est en marche, la fonction s'interrompt. Continuer après avoir refermé la porte en appuyant sur la touche Début . Si vous n'avez pas appuyé sur la touche Début  dans les 30 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.
- L'éclairage du four est allumé dès qu'une fonction est activée ou que la porte du four est ouverte ; il s'éteint 10 minutes après l'ouverture de la porte et l'arrêt de l'appareil.
- Interrompre le fonctionnement de l'appareil à l'aide de la touche Arrêt , le poursuivre en appuyant sur la touche Début . Eteindre l'appareil en appuyant plusieurs fois sur la touche Arrêt .

## Allumer le four

1. Appuyez sur la touche Grill . La fonction Four Gril  s'affiche. Un conseil de température s'affiche.

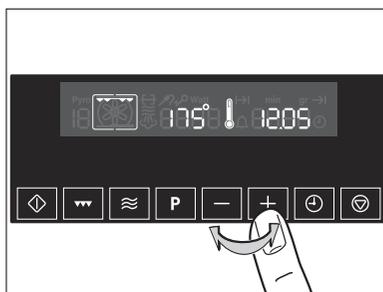


2. Appuyer sur la touche Début  pour lancer la fonction Four Gril .



## Modifier la température du four

- A l'aide de la touche  ou  modifier la température en l'augmentant ou en la diminuant. Le réglage se fait par paliers de 5°C.

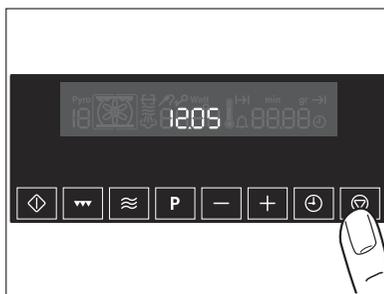


## Symbole du thermomètre

- La montée progressive du symbole du thermomètre indique  le degré atteint par la température du four.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit.

## Eteindre le four

Pour éteindre le four, appuyez une nouvelle fois sur la touche Arrêt  jusqu'à ce que l'heure du jour et éventuellement la chaleur résiduelle s'affichent.



### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur se met en route automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Après avoir arrêté le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement.

## Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

### Gril

Pour **griller** des aliments plats disposés au **milieu de la grille**, comme p. ex. des steaks, des escalopes, du poisson ou pour **préparer des toasts**.

### Micro-ondes

En mode de fonctionnement micro-ondes, la chaleur est générée directement dans les aliments. Pour réchauffer les plats cuisinés et les boissons, pour faire rôtir la viande ou les fruits ainsi que pour cuire les légumes et le poisson.

### Fonction mixte

Pour définir le type de chauffage de(s) la(les) fonction(s) de cuisson, la fonction **Micro-ondes**  doit être sélectionnée. Les plats bénéficient d'une durée de cuisson la plus courte possible et sont immédiatement dorés.

### Micro-ondes démarrage rapide

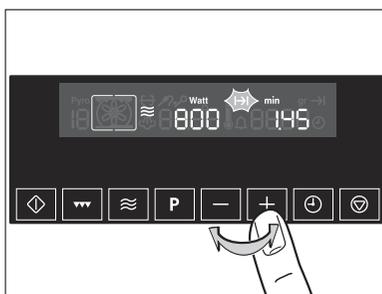
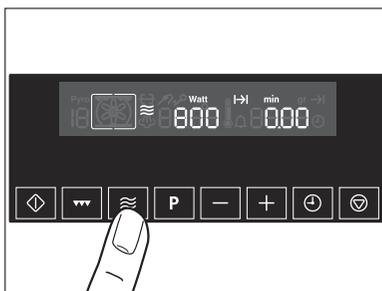
La fonction de démarrage rapide de la puissance maximale du micro-ondes s'effectue à l'aide de la touche Début  lorsque l'appareil est éteint.

Durée de fonctionnement comprise entre 30 secondes et 7 minutes.

A chaque fois que vous appuyez sur la touche, 30 secondes s'ajoutent à la durée de fonctionnement affichée.

## Micro-ondes

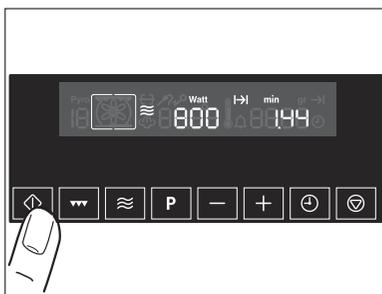
1. Le cas échéant, éteindre l'appareil à l'aide de la touche Arrêt  principale.
2. Le réglage de la puissance souhaitée s'effectue en appuyant Micro-ondes  une seconde fois sur la touche.
  - Les options de réglage se présentent pas intervalle de 100 et sont comprises entre 1 000 et 100 Watts.
  - L'affichage de la puissance redémarre à 1 000 Watts en appuyant une seconde fois sur la touche Micro-ondes .
3. A l'aide de la touche  ou  sélectionner la durée souhaitée. Le symbole de Duree  clignote.



- Les réglages des durées de cuisson s'effectuent de la manière suivante :
  - De 0 à 2 min. par paliers de 5 secondes,
  - De 2 à 5 min. par paliers de 10 secondes,
  - De 5 à 10 min. par paliers de 20 secondes,
  - De 10 à 20 min. par paliers de 30 secondes,
  - A partir de 20 min. par paliers d'1 minute.
- Le réglage maximal de la durée de fonctionnement s'élève à :
  - Entre 700 et 1 000 Watts de 0 à 7 min. 40 secondes,
  - Entre 100 et 600 Watts, de 0 à 59 min.

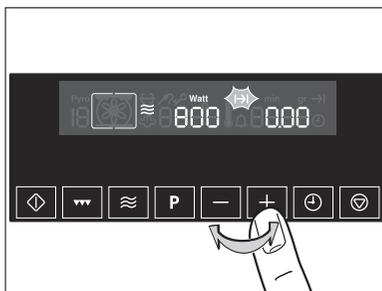
4. La durée réglée commence son compte à rebours en appuyant sur la touche Début  Le symbole de Duree  s'allume.

- Pendant que la durée s'écoule, il est possible de modifier la puissance Micro-ondes  en appuyant sur la touche.



- Pendant que la durée s'écoule, il est possible d'augmenter celle-ci en appuyant sur la touche  ou de la diminuer à l'aide de la touche .

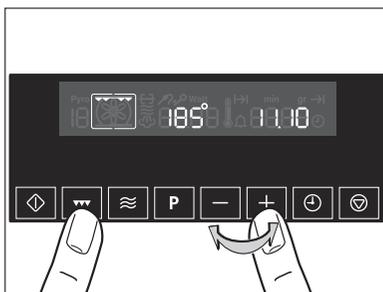
5. Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint automatiquement. Le symbole de Duree  clignote et le voyant indiquant l'heure du jour apparaît.



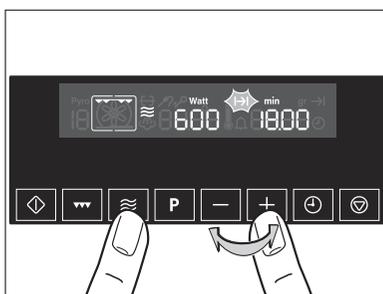
6. Il est possible de raccourcir le cycle de cuisson en appuyant sur n'importe quelle touche.

## Fonction mixte

1. Le cas échéant, éteindre l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .
2. Appuyer sur la touche Grill . La fonction Four Gril  s'affiche.
3. A l'aide de la touche  ou  sélectionner la température souhaitée.



4. Le réglage de la puissance du micro-ondes souhaitée s'effectue en appuyant une seconde fois sur la touche Micro-ondes  (max. 600 Watts).



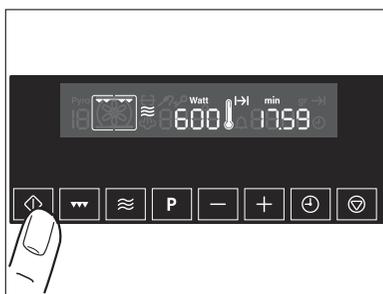
5. A l'aide de la touche  ou  sélectionner l'heure souhaitée. Le symbole de Duree  clignote.

- Les réglages des durées de cuisson s'effectuent de la manière suivante :
  - De 0 à 2 min. par paliers de 5 secondes,
  - De 2 à 5 min. par paliers de 10 secondes,
  - De 5 à 10 min. par paliers de 20 secondes,
  - De 10 à 20 min. par paliers de 30 secondes,
  - A partir de 20 min. par paliers d'1 minute.

Le réglage maximal de la durée de fonctionnement s'élève à 59 min.

6. Appuyer sur la touche Début  permet de démarrer le compte à rebours de la durée définie. Le four et le micro-ondes sont en service. Le symbole de Duree  s'allume.

- Pendant que la durée s'écoule, il est possible de modifier la puissance en appuyant sur la touche Micro-ondes .

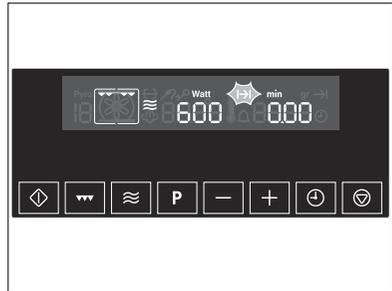


- Pendant que la durée s'écoule, il est possible d'augmenter celle-ci en appuyant sur la touche  ou de la diminuer à l'aide de la touche .

7. Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. L'appareil s'éteint. Le symbole de Durée  clignote et le voyant indiquant l'heure du jour apparaît.

Pour désactiver le signal :

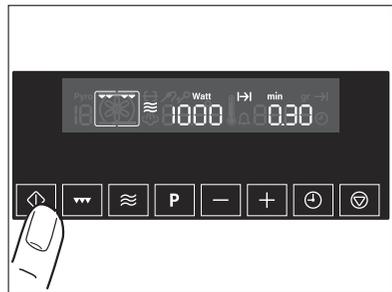
Appuyez sur une touche quelconque.



## Activation rapide des micro-ondes

1. Si nécessaire, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .

2. Appuyez plusieurs fois sur la touche principale Début , jusqu'à ce que la durée de fonctionnement souhaitée s'affiche. Lorsque l'appareil s'allume, la puissance des micro-ondes est réglée sur la valeur maximale.



- Chaque pression sur la touche fait augmenter de 30 secondes la durée affichée. La puissance maximale des micro-ondes peut être utilisée pendant une durée maximum de 7 minutes.

• Il vous est possible d'augmenter ou de réduire la durée au cours du décompte à l'aide des touches  et  .

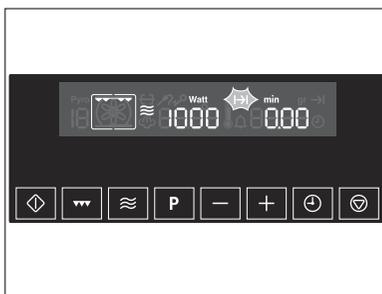
• Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Micro-ondes .

• En appuyant une fois sur la touche Arrêt , vous pouvez interrompre le fonctionnement. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur la touche Début .

Pour éteindre l'appareil, appuyez deux fois sur la touche Arrêt .

Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. L'appareil s'éteint. Le symbole de Durée  clignote et l'heure du jour s'affiche.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



## Conseils sur le réglage de la puissance

Le tableau indique le réglage de puissance optimal pour les cycles de cuisson mentionnés. Les puissances sont des valeurs indicatives.

Puissance du micro-ondes	Optimale pour
<b>1000 Watt</b> <b>900 Watt</b> <b>800 Watt</b> <b>700 Watt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réchauffer des liquides</li> <li>- Cuire au début d'un cycle de cuisson</li> <li>- Cuire les légumes</li> <li>- Cuire des aliments</li> <li>- Faire fondre la gélatine et le beurre</li> </ul>
<b>600 Watt</b> <b>500 Watt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décongeler et réchauffer des plats surgelés</li> <li>- Faire chauffer des plats sur assiette</li> <li>- Terminer la cuisson des plats uniques tels que le ragoût</li> <li>- Cuire des œufs sur le plat</li> </ul>
<b>400 Watt</b> <b>300 Watt</b> <b>200 Watt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poursuivre la cuisson de plats</li> <li>- Cuire des aliments fragiles</li> <li>- Faire chauffer des aliments pour bébés</li> <li>- Faire gonfler le riz</li> <li>- Réchauffer des plats fragiles</li> <li>- Faire fondre du fromage</li> </ul>
<b>100 Watt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décongeler la viande, le poisson, le pain</li> <li>- Décongeler le fromage, la crème, le beurre</li> <li>- Décongeler les fruits et les gâteaux (tartes à la crème)</li> <li>- Lever la pâte au levain</li> <li>- Réchauffer les plats froids et les boissons</li> </ul>

## Fonctions supplémentaires

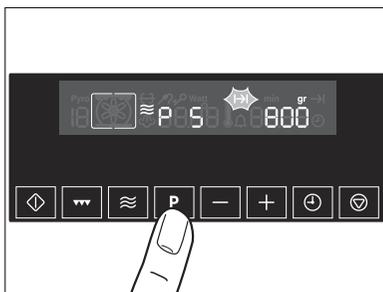
### Programmes du micro-ondes

**i** Pour utiliser cette fonction, se reporter aux programmes indiqués (voir le chapitre intitulé " Applications, tableaux et conseils / Programmes").

1. Le cas échéant, éteindre l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .

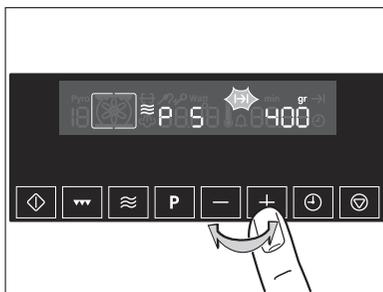
2. Appuyer une seconde fois sur la touche Programmes de cuisson  pour sélectionner le programme souhaité (P 1 à P10).

- Le poids pré-réglé en "gr" s'affiche. Le symbole de Duree  clignote. **Poids = Durée**



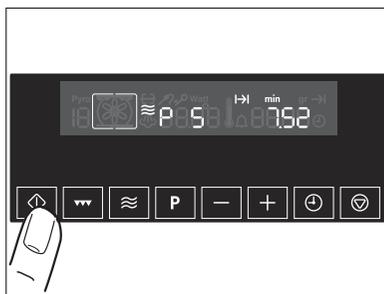
3. Appuyer sur la touche  ou  permet d'adapter l'affichage du poids aux aliments, avec un réglage minimum de 100 g et un réglage maximum de 1 500 g (P 5 à P10 1 000 g max.).

- La saisie du poids règle automatiquement la durée du fonctionnement du micro-ondes.
- Entrer toujours ensuite le poids le plus faible, par ex. pour un pain pesant 460 g : réglage du poids sur 400 g.



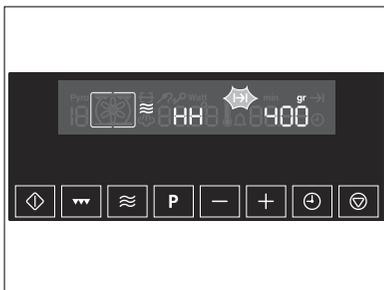
4. Appuyer sur la touche Début  permet de démarrer le compte à rebours de la durée définie. Les symboles de Durée  et "min" s'allument.

- Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée  clignote.



Pour certains programmes, une fonction de maintien au chaud démarre une fois le temps écoulé. Un signal retentit et "HH" s'affiche.

Lorsque la fonction de maintien au chaud terminée son travail, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint. Le symbole de Durée  clignote et l'heure du jour s'affiche.

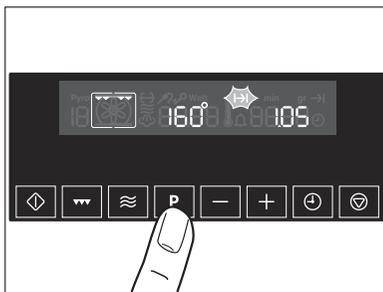


Pour désactiver le signal :  
Appuyer sur une touche quelconque.

## Fonction Mémoire

La fonction Mémoire permet de mémoriser **un** réglage que vous utilisez de manière répétée.

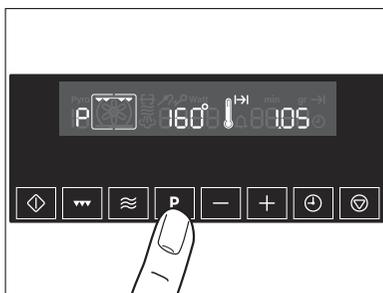
1. Réglage de la fonction four, de la température et, le cas échéant des fonctions de l'horloge Duree [H] et/ou Fin [→] ou  
réglage de la fonction Micro-ondes et Duree [H].
2. Appuyez sur la touche Programmes de cuisson [P] et maintenez-la enfoncée pendant env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal retentisse. Le réglage est mémorisé.
3. Poursuivez en appuyant sur la touche principale Début [◊] ou mettez l'appareil hors service en appuyant sur la touche Arrêt [⊘].



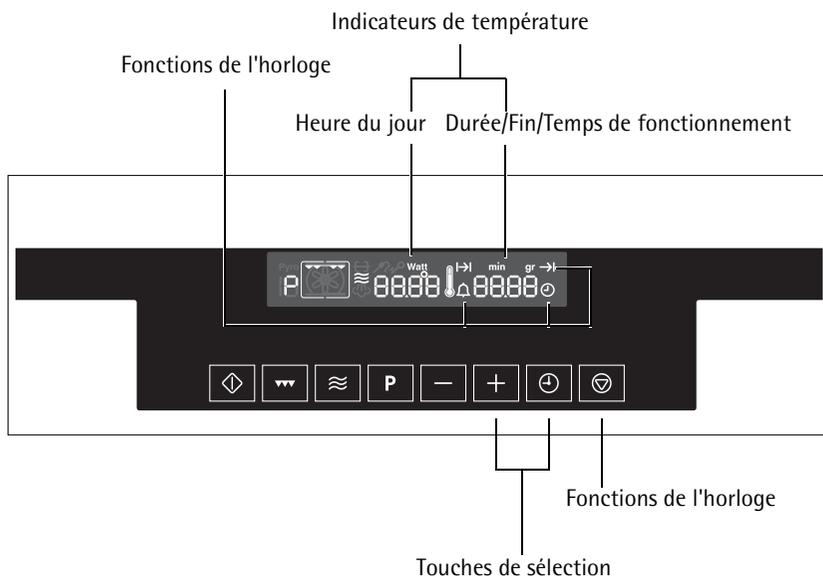
Pour mémoriser un autre réglage, appuyez à nouveau sur la touche Programmes de cuisson [P] pendant env. 2 secondes. Ce nouveau réglage remplacera le réglage mémorisé précédemment.

### Activer la fonction Mémoire

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Arrêt [⊘].
2. À l'aide de la touche Programmes de cuisson [P], appelez le réglage mémorisé.
3. Appuyez sur la touche principale Début [◊].



## Fonctions de l'horloge



### Minuterie

Permet le réglage de la minuterie. Un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du micro-ondes et du four.

### Durée micro-ondes min

Permet le réglage de la durée de fonctionnement du micro-ondes.

### Durée

Pour régler la durée de cuisson.

### Fin

Pour régler l'heure de fin de cuisson.

### Heure

Pour régler, modifier ou consulter l'heure (voir également le chapitre «Avant la première utilisation»).

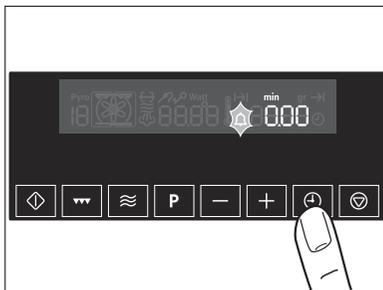


## Remarques générales

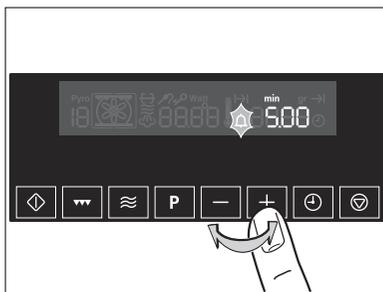
- Dès qu'une des fonctions Horloge est sélectionnée, le symbole correspondant clignote pendant environ 5 secondes. Pendant ce temps, il vous est possible de régler les temps souhaités ou de modifier ceux-ci à l'aide de la fonction  ou .
- Après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole se remet à clignoter pendant environ 5 secondes. Puis, le symbole s'allume. Le compte à rebours de la Minuterie  démarre.
- Le compte à rebours de la Duree  et de Fin  démarre dès que la fonction sélectionnée est activée.

## Minuterie

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge , jusqu'à ce que le symbole de la Minuterie  clignote.

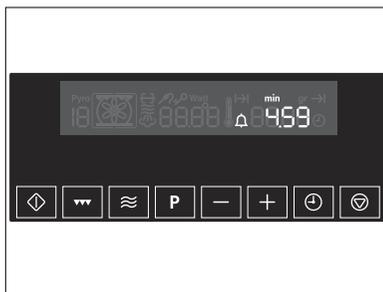


2. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez la durée souhaitée (99,00 minutes max.).



Au bout d'env. 5 secondes, l'indicateur affiche le temps résiduel.

Le symbole de la Minuterie  s'allume.



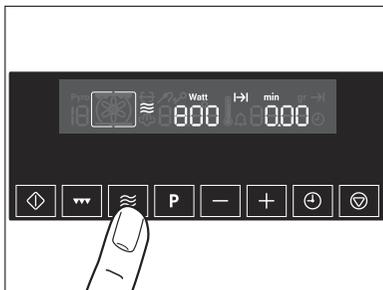
Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. "0:00" s'affiche et le symbole de la Minuterie  clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.

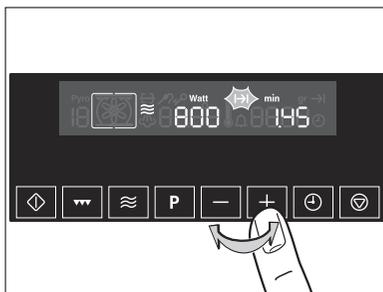


## Durée micro-ondes min.

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes et réglez la puissance en appuyant plusieurs fois sur la touche Micro-ondes .



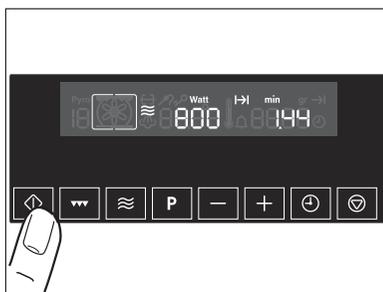
2. A l'aide de la touche  ou , réglez la durée de cuisson souhaitée. Le symbole de Duree  clignote.



3. Le décompte du temps sélectionné démarre dès que vous appuyez sur la touche principale Début . Le symbole de Duree  s'allume.



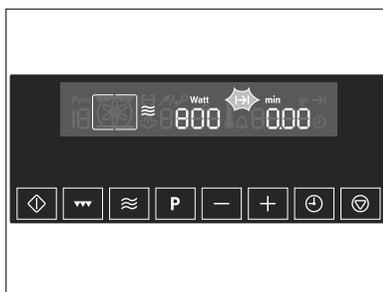
Vous pouvez afficher l'heure du jour en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge . Il vous est possible d'augmenter ou de réduire la durée à l'aide des touches  et  ou  pendant le décompte du temps.



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le micro-ondes s'éteint.

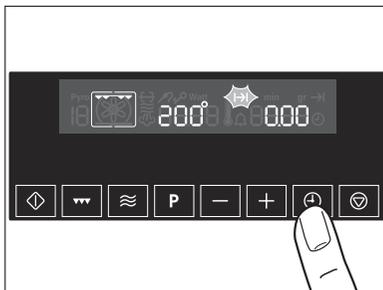
"0.00" s'affiche et le symbole de Duree  clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur unetouche quelconque.

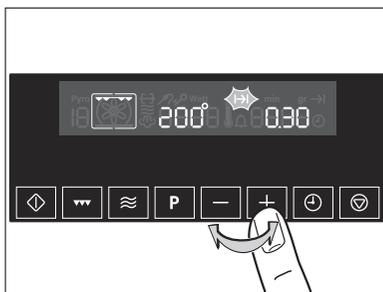


## Duree

1. Sélectionnez une fonction du four et une température à l'aide de la touche  ou .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge , jusqu'à ce que le symbole de Duree  clignote.



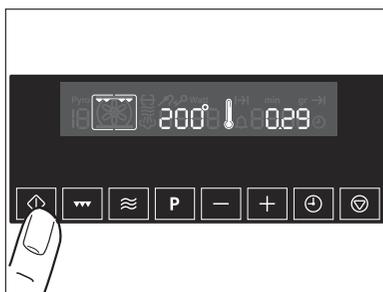
3. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez la durée de cuisson souhaitée.



4. Le décompte du temps sélectionné démarre dès que vous appuyez sur la touche principale Début . Le symbole de Duree  s'allume.



Il vous est possible d'afficher l'heure du jour en appuyant plusieurs fois sur la touche Fonctions de l'horloge .



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint.

"0.00" s'affiche et le symbole de Duree  clignote.

Pour désactiver le signal : Appuyez sur une touche quelconque.



## Fin

1. Sélectionnez une fonction du four et une température à l'aide de la touche  ou .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge , jusqu'à ce que le symbole de Fin  clignote.



3. A l'aide de la touche  ou , sélectionnez l'heure de fin souhaitée.

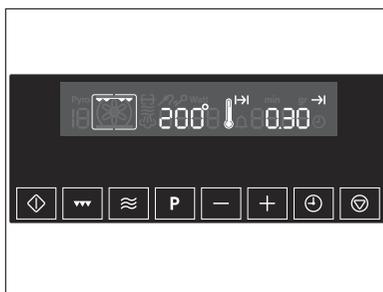


Les symboles de Fin  et de Duree  s'allument.

Le four s'éteint automatiquement.



Il vous est possible d'afficher l'heure du jour en appuyant à plusieurs reprises sur la touche Fonctions de l'horloge .



Lorsque le temps est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes.  
Le four s'éteint.

"0.00" s'affiche et les symboles de Fin  et de Duree  clignotent.

Pour désactiver le signal :  
Appuyez sur une touche quelconque.

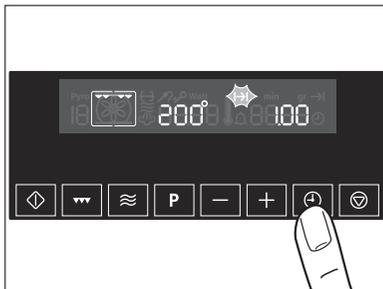


## Utilisation combinée des fonctions Duree [D] et Fin [F]

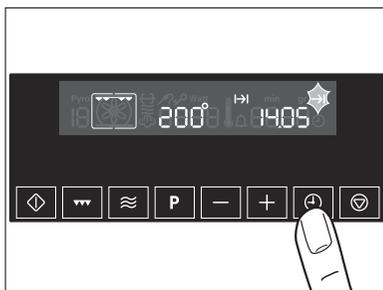


Il est possible d'utiliser simultanément les fonctions Duree [D] et Fin [F] lorsque le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement à une heure différée.

1. Sélectionnez une fonction du four et une température.
2. A l'aide de la fonction Duree [D], sélectionnez la durée de cuisson de la préparation, par ex. 1 heure.



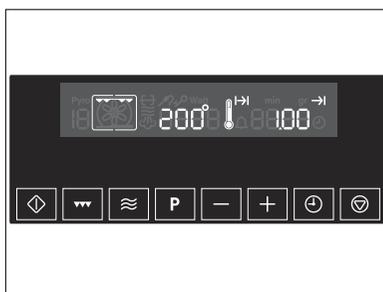
3. À l'aide de la fonction Fin [F], réglez l'heure de fin de cuisson, par ex. 14h05.



Les symboles de Duree [D] et de Fin [F] s'allument.

Le four s'éteint automatiquement à l'heure sélectionnée, par ex. à 13h05.

Après que la durée soit écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint, par ex. à 14h05.



## Autres fonctions

### Désactivation de l'affichage



La désactivation de l'affichage de l'heure permet d'économiser de l'énergie.

#### Désactiver l'affichage

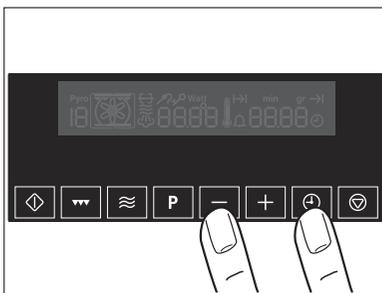
1. Le cas échéant, éteindre l'appareil à l'aide de la touche Arrêt . Aucune chaleur résiduelle ne doit être affichée.
2. Appuyer simultanément sur les touches Fonctions de l'horloge et , jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.



Dès que l'appareil est de nouveau en marche, le voyant se rallume automatiquement.

Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage de l'heure s'éteint de nouveau.

Activez à nouveau l'heure du jour pour l'afficher en continu.



#### Activer le voyant

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Arrêt .
2. Appuyer simultanément sur les touches Fonctions de l'horloge et , jusqu'à ce que le voyant s'allume à nouveau.

### Sécurité enfants

Dès que la sécurité enfants est activée, le four ne peut pas être mis en service.

#### Activer la sécurité enfants

1. Le cas échéant, **éteignez** l'appareil à l'aide de la touche principale Arrêt . **Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.**
2. Appuyez simultanément sur les touches de programmes de cuisson et , jusqu'à ce que **SAFE** s'affiche. A présent, la sécurité enfants est activée.



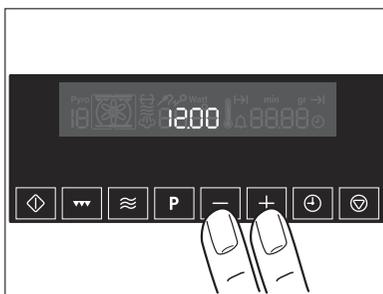
## Désactiver la sécurité enfants

1. Le cas échéant, allumez l'appareil à l'aide de la touche principale Arrêt .
2. Appuyez simultanément sur les touches de programmes de cuisson  et , jusqu'à ce que **SAFE** ne soit plus affiché.  
La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four est de nouveau en état de marche normal.

## Sonnerie associée aux touches

### Désactiver la sonnerie associée aux touches

1. Le cas échéant, **éteignez** l'appareil à l'aide de la touche principale Arrêt .
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'une sonnerie retentisse (pendant env. 2 secondes).  
La sonnerie associée aux touches est à présent désactivée.



### Activer la sonnerie associée aux touches

- Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'une sonnerie retentisse (pendant env. 2 secondes).  
La sonnerie associée aux touches est à nouveau activée.

## Arrêt de sécurité du four



Si le four ne s'éteint au bout d'un certain temps ou si la température ne change pas, il s'arrête automatiquement. Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote et un signal sonore retentit.

### Le four s'éteint à partir d'une température de :

30 - 120 °C	après	12,5 heures
120 - 200 °C	après	8,5 heures
200 - 250 °C	après	5,5 heures

### Mise en service après un arrêt automatique de sécurité

Déconnectez complètement le four.  
Il est ensuite de nouveau en état de marche.

# Conseils d'utilisation et guide des cuissons

## Micro-ondes

### Conseils relatifs au fonctionnement

#### Généralités

- Laisser reposer les plats quelques minutes après que l'appareil s'est éteint (se reporter aux tableaux des micro-ondes : temps de repos).
- Les emballages en aluminium, les récipients en métal, etc. doivent être retirés avant la préparation des plats.

#### Cuisson

- Dans la mesure du possible, chauffer les récipients adaptés au micro-ondes avec un couvercle. Chauffer les plats sans couvercle uniquement lorsque vous souhaitez obtenir une croûte.
- Les plats provenant du réfrigérateur et surgelés nécessitent un temps de cuisson plus long.
- Les plats en sauce doivent être remués de temps à autre.
- Cuire les légumes de consistance dure tels que les carottes, les petits pois ou le chou-fleur avec de l'eau.
- Pour la cuisson des gros morceaux, rajouter la moitié du temps de cuisson au temps de cuisson de base.
- Couper, si possible, les légumes en morceaux de taille égale.
- Utiliser des récipients peu profonds et larges.

#### Rôtir la viande, la volaille et le poisson

- Après les avoir retirés de leur emballage, placer les aliments surgelés 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.
- Une fois que la moitié du temps de décongélation des aliments écoulée, séparer et détacher si possible les morceaux congelés.

#### Décongeler le beurre, les parts de tarte, le fromage frais

- Ne pas les placer dans l'appareil, mais les laisser décongeler à température ambiante. Le résultat sera ainsi plus uniforme. Retirer immédiatement les emballages ou pièces métalliques ou en aluminium avant de procéder à la décongélation.

### **Décongeler les fruits et légumes**

- Ne pas décongeler les fruits et légumes devant être traités crus dans l'appareil, mais à température ambiante.
- Les fruits et légumes destinés à être cuits peuvent être directement placés dans le micro-ondes à une puissance élevée, sans avoir été préalablement décongelés.

### **Plats cuisinés**

- Les plats cuisinés se présentant dans des emballages en métal ou des boîtes en plastique avec un couvercle en métal peuvent uniquement être décongelés ou réchauffés dans le micro-ondes, si l'emballage indique clairement qu'ils peuvent être décongelés au micro-ondes.
- Respecter strictement les instructions du fabricant figurant sur les emballages (par ex. retirer le couvercle en métal et percer le film plastique).

## Vaisselle et supports adaptés

Vaisselle/Support	Micro-ondes 			Four Gril 
	Décongé- lation	Réchauf- fage	Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four (sans pièces métalliques, par ex. le Pyrex, verre Jenaer)	X	X	X	X
Verre et porcelaine n'allant pas au four <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Verre et vitrocéramique fabriqués à partir de matériaux résistant au feu/gel (par ex. l'Arcoflam), Grille à rôtir	X	X	X	X
Céramique <sup>2)</sup> , Grès <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200°C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Carton, papier	X	--	--	--
Film de conservation	X	--	--	--
Film spécial cuisson avec couvercle adapté au micro-ondes <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Plats à rôti en métal, par ex. émail, fonte	--	--	--	X
Moules, avec revêtement anti-adhésif ou en silicone <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Grille de cuisson	--	--	--	X
Plats à dorer, par ex. plaque de préparation des tartines grillées	--	X	X	--
Plats cuisinés sous emballage <sup>3)</sup>	X	X	X	X

1) sans décorations en argent, or, platine ou revêtement en métal

2) sans pièces en Quartz ou métalliques, sans revêtement métallique

3) Respecter strictement les températures maximales indiquées par le fabricant !

**X Adapté -- Non adapté**



### Autres consignes...

- Les aliments ont une forme et une nature différente. Ils sont préparés selon des quantités diverses. C'est pourquoi les temps de cuisson et les puissances nécessaires pour la décongélation, le réchauffage ou la cuisson doivent être différents. La règle générale est la suivante :  
**Quantité doublée = quantité pratiquement doublée**
- Lors d'un réchauffage au micro-ondes, la chaleur est générée directement dans les aliments. Ainsi, toutes les parties de l'aliment ne peuvent pas être réchauffées de manière uniforme. Ainsi, pour les grosses quantités d'aliments, les plats chauffés doivent surtout être régulièrement remués ou tournés.
- Les tableaux ci-dessous donnent des indications sur le **temps de repos**. Laisser reposer les aliments dans l'appareil ou en dehors afin que la chaleur puisse se répartir de manière uniforme.
- Les meilleurs résultats seront obtenus pour le riz si des récipients peu profonds et larges sont utilisés.

# Tableau de la cuisson au micro-ondes

## Décongélation

Plat	Micro-ondes ☞				
	Quantité en g	Puissance en Watt	Durée en min.	Temps de repos en min.	Remarques
<b>Viande</b>					
Morceau entier de viande	500	200	10-12	10-15	Remuer de temps en temps
Steaks	200	200	3-5	5-10	Remuer de temps en temps, détacher les parties décongelées
Viande hachée mélangée	500	200	10-15	10-15	
Goulasch	500	200	10-15	10-15	
<b>Volaille</b>					
Poulet	1000	200	25-30	10-20	Remuer de temps en temps, recouvrir les parties congelées avec du film en aluminium
Blanc de poulet	100-200	200	3-5	10-15	
Cuisse de poulet	100-200	200	3-5	10-15	
Canard	2000	200	45-60	20-30	
<b>Poisson</b>					
Morceau entier de poisson	500	100	10-15	15-20	Remuer de temps en temps
Filet de poisson	500	100	10-12	15-20	
<b>Saucisses</b>					
Charcuterie en tranches	100	100	2-4	20-40	Remuer de temps en temps
<b>Produits laitiers</b>					
Fromage frais	250	100	10-15	25-30	Retirer les pièces en alu, tourner à mi-cuisson
Beurre	250	100	3-5	15-20	
Fromage	250	100	3-5	30-60	
Crème	200	100	7-12	20-30	Retirer le couvercle en alu, remuer de temps en temps

Plat	Micro-ondes ☹					Remarques
	Quantité en g	Puissance en Watt	Durée en min.	Temps de repos en min.		
<b>Gâteaux/pâtisserie</b>						
Pâte levée	1 Pièce	100	2-3	15-20	Tourner l'assiette de temps en temps	
Tarte au fromage blanc	1 Pièce	100	2-4	15-20		
Gâteaux (tartes à la crème)	1 Pièce	100	1-2	15-20		
Gâteaux secs (Par ex. : gâteau mélangé)	1 Pièce	100	2-4	15-20	Tourner l'assiette de temps en temps	
Gâteaux aux fruits	1 Pièce	100	1-2	15-20		
Pain	1 kg	100	15-20	10-15	Remuer de temps en temps	
Pain en tranches	0,5 kg	100	8-12	10-15		
Petits pains	4 Pièce	100	5-8	5-10		
<b>Fruits</b>						
Fraises	300	100	8-12	10-15	Décongeler recouvert, remuer de temps en temps	
Quetsches, cerises, framboises, groseilles, abricots	250	100	8-10	10-15		
<b>Faire fondre</b>						
Chocolat / Nappage	150	600	2-3	---	Remuer de temps en temps	
Beurre	100	200	2-4	---		
<b>Réchauffer</b>						
Petit pot pour bébé en verre	200	300	2-3	---	Remuer de temps en temps, Surveiller la température !	
Lait pour bébé (Biberon de 180 ml)	200	1000	0:20-0:40	---	Placer une cuillère dans le biberon, remuer, Surveiller la température !	

Plat	Micro-ondes ☰				
	Quantité en g	Puissance en Watt	Durée en min.	Temps de repos en min.	Remarques
Plats cuisinés	400-500	600	4-6	5	S'il y a lieu, retirer le couvercle en alu et remuer de temps en temps
Plat cuisiné surgelé	400-500	400	14-20	5	
Lait	1 Tasse d'env. 200 ml	1000	1:15-1:45	---	Placer une cuillère dans le récipient
Eau	1 Tasse d'env. 200 ml	1000	1:30-2	---	
Sauce	200 ml	600	1-2	---	Remuer de temps en temps
Soupe	300 ml	600	2-4	---	

## Cuisson

Plat	Micro-ondes ☰				
	Quantité en g	Puissance en Watt	Durée en min.	Temps de repos en min.	Remarques
Morceau entier de poisson	500	500	8-10	---	Cuire couvert, remuer plusieurs fois de temps en temps
Filet de poisson	500	500	6-8	---	
Légumes, temps de cuisson court, frais <sup>1)</sup>	500	600	12-16	---	Ajouter env. 50 ml d'eau, cuire couvert, remuer de temps en temps
Légumes, temps de cuisson court, surgelés <sup>1)</sup>	500	600	14-18	---	
Légumes, temps de cuisson long, frais <sup>1)</sup>	500	600	14-20	---	
Légumes, temps de cuisson long, surgelés <sup>1)</sup>	500	600	18-24	---	
Pommes de terre à l'eau	800 g + 600 ml	1000	5-7	300 W / 15-20	Cuire couvert, remuer de temps en temps
Riz	300 g + 600 ml	1000	4-6	---	

<sup>1)</sup> Cuire tous les légumes couverts.

Ces temps de cuisson sont des valeurs indicatives et varient en fonction du type et de la nature des aliments.

## Tableau des fonctions combinées du four

### Fonctions du four Gril + Micro-ondes

Plat	Plat à rôti	Fonct. du four	Temp. en °C	Micro-ondes  Watt	Gradin d'enfournement	Durée en min	Précisions
2 Demis poulets 2 x 600 g	Plats réfractaires en verre sur la grille	 + 	220	300	2	40	Retournez au bout de 20 min. 5 min. dans le four
Gratin de pommes de terre 1000 g			200	300	2	40	10 min. dans le four
Epaule de porc 1100 g			200	300	1	70	De temps en temps tournez 1 fois 10 min. dans le four
Tartes flambées (Suisse)			220	400	---	25	Tournez de temps en temps

Plat	Plat à rôti	Fonct. du four	Temp. en °C	Micro-ondes  Watt	Gradin d'enfournement	Durée en min	Précisions
Gâteau au fromage congelé, 2 x 70 g	Préchauffez la base crunch sur fond en verre avec pâte, max. 4 min./700 W, tournez 1 fois	 + 	230	200	---	25	Tournez de temps en temps
Toasts au jambon et au fromage, congelés, 2 x 100 g			230	200	---	20	Tournez de temps en temps, retournez au bout de 15 min.
Hamburgers congelés, 2 x 90 g			250	300	---	20	Tournez de temps en temps, retournez au bout de 12 min.
Pizzas congelées Ø 26cm 320 g			250	200	---	15	Tournez de temps en temps

Les durées de cuisson et les températures sont données à titre indicatif ; elles sont fonction de la nature et des propriétés des aliments à cuire.

## Astuces pour l'utilisation du micro-ondes

Résultat	Solution
Aucune instruction n'existe concernant la quantité des aliments à préparer.	Se fier à un aliment similaire ou proche. Augmenter ou diminuer les temps de cuisson selon la règle suivante : <b>Quantité doublée = Temps de cuisson pratiquement doublé</b> <b>Demi quantité = temps de cuisson divisé par deux</b>
Les plats sont devenus trop secs.	Régler un temps de cuisson plus court ou sélectionner une puissance de micro-ondes moins élevée.
Les plats ne sont ni décongelés, chauds ou cuits une fois que le temps de cuisson s'est écoulé.	Régler un temps de cuisson plus long ou sélectionner une puissance de micro-ondes plus élevée. Ne pas oublier que la cuisson des plats situés à un niveau plus haut nécessite plus de temps.
Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, les plats sont trop chauds à la surface, mais encore tièdes à l'intérieur.	Sélectionner, la prochaine fois, une puissance moins élevée et un temps de cuisson plus long. Remuer régulièrement les liquides, tels que la soupe.

## Essais de plats conformément à la norme IEC 60705

(puissance du micro-ondes : 1000 Watt)

La qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes ont été testés par des instituts de contrôle au moyen d'essais réalisés sur des plats spéciaux.

Plat	Puissance en Watt	Niveau d'enfournement	Durée en min.	Temps de repos en min.	Remarque
Crème aux oeufs (12.3.1)	300	Table de cuisson en verre	30-40	120	Tourner une fois le moule à mi-cuisson
Pâte à biscuit (12.3.2)	600	Table de cuisson en verre	8-10	5	---
Rôti de viande hâchée (12.3.3)	500	Table de cuisson en verre	20-22	5	Couvrir, tourner une fois le moule à mi-cuisson
Décongeler de la viande hâchée (13.3.)	100	Table de cuisson en verre	15-20	5	Tourner à mi-cuisson, retirer les parties décongelées
Décongeler des framboises (B.2.1)	100	Table de cuisson en verre	11-13	5	Couvrir

## Gril

**Fonction four Gril**  la température doit être réglée sur le maximum



**Avertissement :** Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

### Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gradin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Boulettes de viande hâchée	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Filet de porc	2	10-12 Min.	6-10 Min.
Saucisses à griller	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Steacks dans le filet de porc ou de veau	3	6-7 Min.	5-6 Min.
Filet de bœuf, rosbif (env 1 kg)	2	10-12 Min.	10-12 Min.
Pains toastés <sup>1)</sup>	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Toasts avec garniture	2	8-10 Min.	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans la lèchefrite

## Programmes

L'appareil dispose de 10 fonctions-programmes, qui peuvent être sélectionnées les unes après les autres à Programmes de cuisson  l'aide de la touche.

Pour les réglages, se reporter au chapitre intitulé Fonctions: programmes supplémentaires dumicro-ondes.

Programme	Fonction	Recette		Poids			Pré-réglage selon le temps de cuisson	Fonction de maintien au chaud "HH"
				Pré-réglage	min.	max.		
P1	Décon-gélation <sup>1)</sup> 	Volaille		1 000 g	100 g	1 500 g	19 min. 40 sec.	Non
P2		Viande		800 g	100 g	1 500 g	17 min. 36 sec.	Non
P3		Poisson		1 000 g	100 g	1 500 g	15 min. 20 sec.	Non
P4		Pain		500 g	100 g	1 500 g	6 min.	Non

Pro-gramme	Fonction	Recette	Poids			Pré-réglage selon le temps de cuisson	Fonction de maintien au chaud "HH"
			Pré-réglage	min.	max.		
P5	Cuire 1) 	Petite quantité de légumes surgelés + 50 ml d'eau 	800 g	100 g	1 000 g	15 min. 44 sec.	Oui
P6		Grosse quantité de légumes surgelés + 50 ml d'eau 	800 g	100 g	1 000 g	22 min. 56 sec.	Oui
P7		Petite quantité de légumes frais + 50 ml d'eau 	800 g	100 g	1 000 g	24 min.	Non
P8		Grosse quantité de légumes frais + 50 ml d'eau 	800 g	100 g	1 000 g	26 min. 40 sec.	Non
P9		Pommes de terre + 100 ml d'eau 	600 g	100 g	1 000 g	17 min. 12 sec.	Non
P10		Poisson 	1 000 g	100 g	1 000 g	21 min. 40 sec.	Oui

1) Pour les fonctions de décongélation et de cuisson, remuer les aliments à plusieurs reprises

# Nettoyage et entretien



**Avertissement:** Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

**Avertissement:** Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

**Attention :** N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

## Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

## Intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un peu de détergent et essuyez-le.



Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spéciaux pour four.



**Avertissement :** Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un vaporisateur, veuillez respecter scrupuleusement les indications du fabricant !

## Accessoires

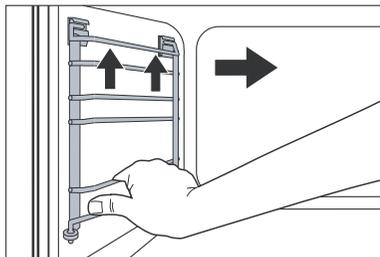
Rincez les accessoires (grille, grille d'enfournement) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

## Grille d'enfournement

Pour le nettoyage, la grille d'enfournement doit être retirée du four.

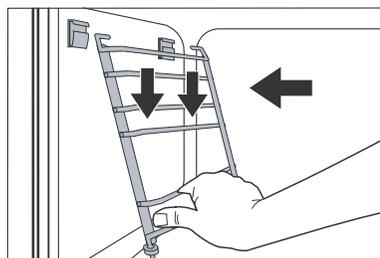
### Retrait de la grille d'enfournement

Pour démontez la grille, soulevez-la, puis détachez-la des fixations du haut.



### Installation de la grille d'enfournement

Installez la grille en l'accrochant aux fixations du haut.



## Éclairage du four



**Avertissement** : Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

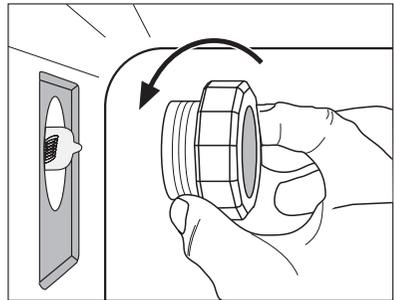
- Mettez le four hors service !
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

### Remplacer la lampe latérale du four/ Nettoyer la vitre de protection

1. Enlevez le gradin fil de gauche.
2. Enlever la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
3. Si nécessaire:  
Remplacez **la lampe du four halogène, 20 watts, 12 V, résistant à une température de 300°C.**



Saisissez toujours la lampe halogène avec un chiffon afin d'éviter le dépôt de résidus gras de traces de doigts.

4. Remettez la vitre de protection en place.
5. Mettez en place le gradin fil.

## Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé.	Allumez le four.
	L'heure du jour n'est pas réglée.	Réglez l'heure du jour.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement.	Contrôlez tous les réglages.
	Le dispositif d'arrêt de sécurité du four s'est déclenché.	Consultez le chapitre intitulé Dispositif d'arrêt de sécurité.
	A présent, la sécurité enfants est activée.	Désactivez la Sécurité enfants.
	Le fusible de sécurité de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Contrôlez le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, contactez un électricien agréé.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte du four n'est pas fermée correctement.	Fermez la porte du four.
	Les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité sont sales.	Nettoyez les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.
	La touche principale Début  n'a pas été activée	Appuyez sur la touche principale Début  .
L'éclairage du four est défectueux.	L'ampoule du four est grillée.	Remplacez l'ampoule du four.
L'afficheur indique "d" et le four ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas.	La fonction Test est enclenchée.	Éteignez l'appareil. Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce qu'un signal soit émis et que l'indicateur "d" s'éteigne.

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**



**Avertissement !** Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



**Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:**

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

# Instructions d'installation



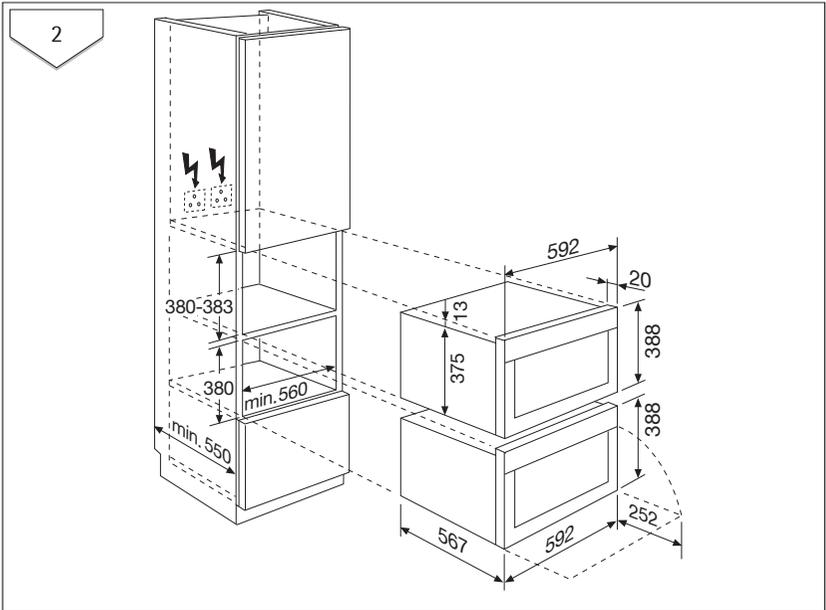
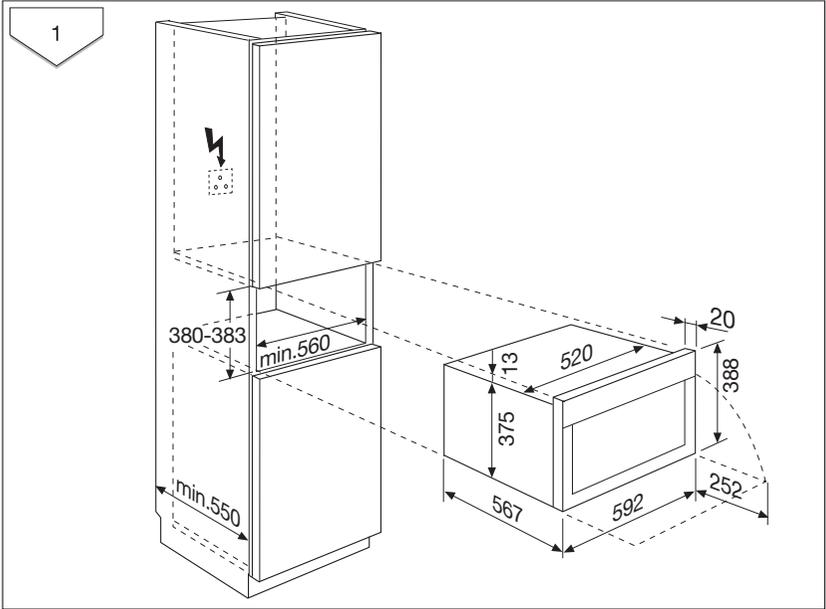
**Avertissement :** Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif de **spécialistes agréés**.

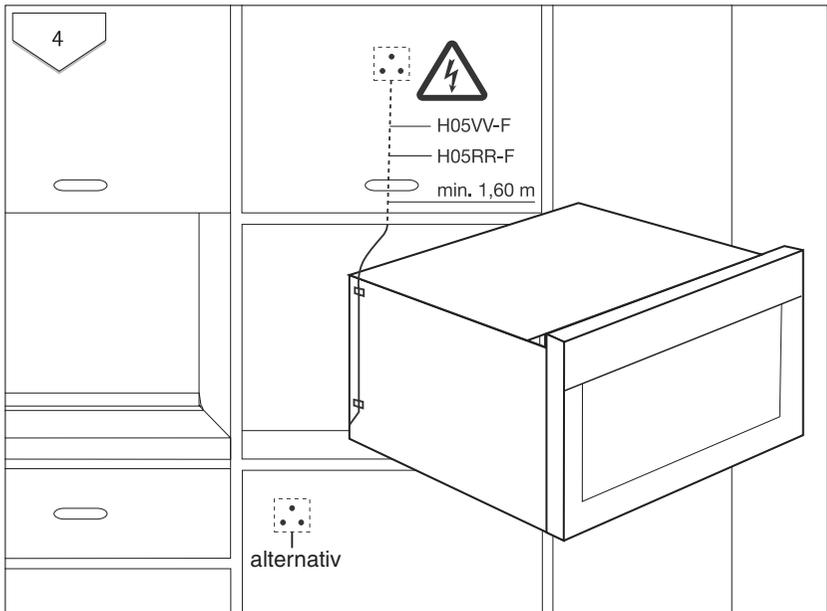
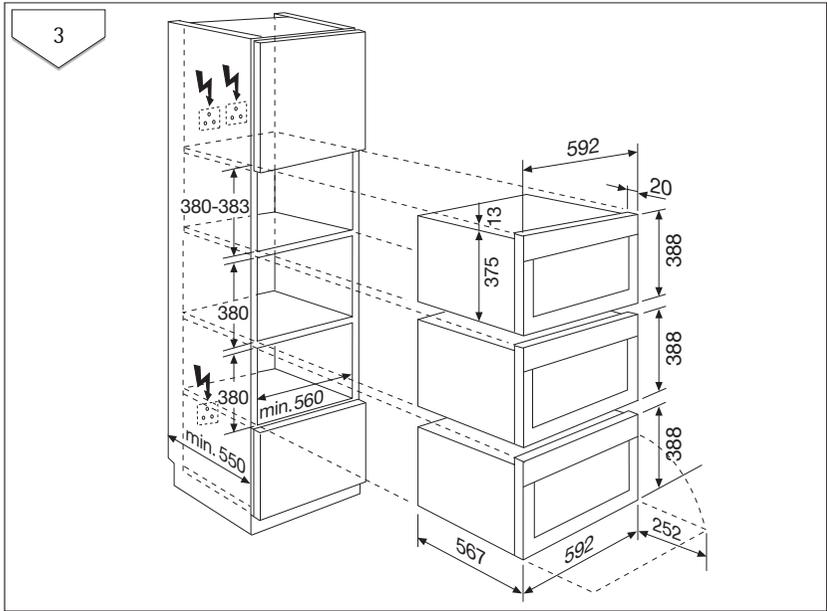
Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

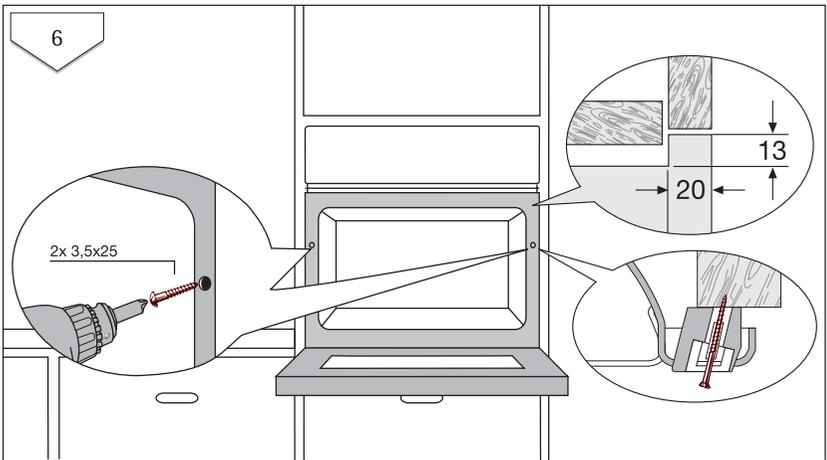
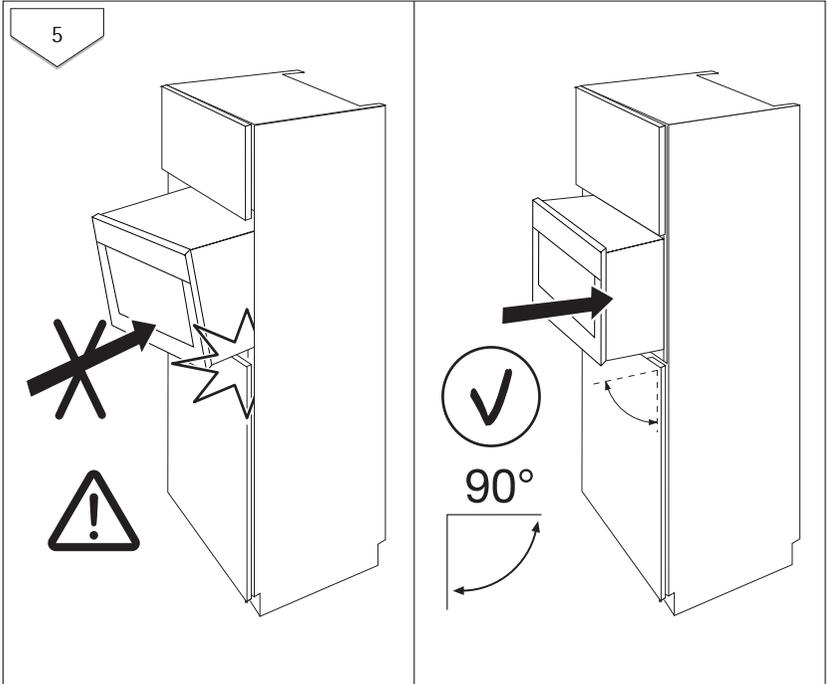


## Consignes de sécurité pour l'installateur

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.  
Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Le raccordement au moyen d'une prise doit être prévu lors de la construction de telle façon qu'il soit possible d'accéder à la prise et que celle-ci se trouve en dehors de l'espace de coordination.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à DIN 68930.
- Les cuisinières et les plaques de cuisson encastrables sont équipées de systèmes de branchement spécifiques. Par mesure de sécurité, elles ne peuvent être combinées qu'avec des appareils du même fabricant.













## Service après-vente

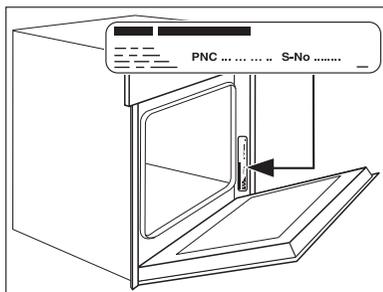
En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)  
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.



Désignation du modèle .....

PNC: .....

S-No : .....

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

*Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils de cuisine, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards de dollars US dans plus de 150 pays à travers le monde.*

AEG Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

315 7864 11-A-251005-02

Sous réserve de modifications