

AEG

AUS ERFAHRUNG GUT

MCC 663

Mikrowellengerät

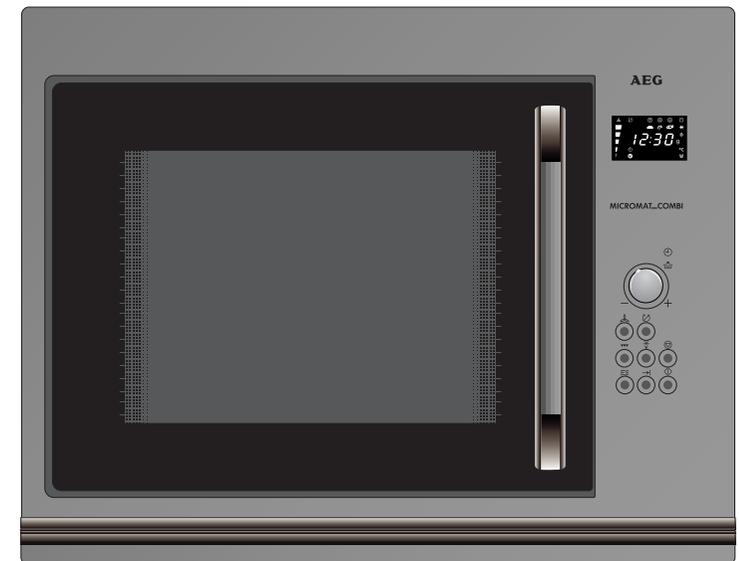
D

Four à micro-ondes

F

Magnetron

NL



Gebrauchsanweisung

D

Notice d'utilisation

F

Gebruiksaanwijzing

NL

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

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

©Copyright by AEG
02/02 - 99618363

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions pour l'achat de ce four à micro-ondes et pour la confiance que vous avez accordée à la marque AEG.

Pour utiliser tous les avantages de cet appareil, lisez d'abord attentivement ce mode d'emploi. Ensuite, conservez-le bien pour le consulter si nécessaire.

Votre nouveau micro-ondes vous en récompensera par un fonctionnement irréprochable. Et vous éviterez des frais inutiles occasionnés par l'intervention du service après-vente.



Le triangle d'avertissement et/ou des indications correspondantes (**Avertissement! Prudence! Attention!**) signalent les informations importantes pour votre sécurité ou le bon fonctionnement de l'appareil. Respectez impérativement ces indications.



Ce symbole vous guide à travers les étapes d'utilisation de l'appareil.



Ce symbole précède des informations complémentaires sur l'utilisation pratique de l'appareil.



La feuille de trèfle signale les conseils et informations relatifs à une utilisation économique de l'appareil.

La notice d'emploi contient des indications qui permettent de remédier soi-même à d'éventuels dérangements. Voir chapitre 'Que faire si..'

Imprimé sur du papier protégeant l'environnement.
Il ne suffit pas de penser écologique, il faut agir en conséquence.

Sommaire

Instructions importantes	
Recyclage de l'emballage et des anciens appareils	47
Montage et raccordement	47
Instructions de sécurité	
Généralités	48
Comment éviter les dommages à l'appareil	48
Micro-ondes	49
Gril/chaaleur tournante	50
Instructions générales pour la fonctionnemenent	
La vaisselle qui convient	51
Quelques conseils	52
Description	
L'appareil	53
Le bandeau de commande	54
L'afficheur	55
Les accessoires	56
Avant la première utilisation	
Prénettoyage	57
Mise à l'heure	57
Brèves instructions	58

Sommaire

Types de fonctionnement	60
Micro-ondes seules	61
Equivalences des puissances micro-ondes	62
Quick-Start	63
Programmes automatiques de décongélation	64
Gril	65
Cuisson combinée micro-ondes + gril	66
Chaleur tournante	67
Chaleur tournante + micro-ondes	68
Programmation différée	69
Sécurité enfant	70
Minuterie	71
Tableaux/Indications	
Décongélation	72
Réchauffage	73
Cuisson	75
Instructions pratiques pour l'utilisation	77
Indications pour la cuisson en mode micro-ondes-seules	78
Plats d'essai	79
Tableau de cuisson en gril seul	80
Tableau de cuisson en gril + micro-ondes	81
Indications pratiques pour l'utilisation du gril	82
Cuisson en chaleur tournante	83
Indications pour la cuisson en chaleur tournante	84
Nettoyage et entretien	85
Que faire si	86
Service après-vente	87

Instructions importantes

Recyclage de l'emballage et des anciens appareils



Emballage

Nos micro-ondes utilisent pour le transport un emballage de protection efficace. A cet effet, on se limite au strict nécessaire.



Des parties de l'emballage (p.ex. feuilles, polystyrène) peuvent être dangereuses pour les enfants. **Risque d'étouffement! Tenir les enfants éloignés de ces parties d'emballage.**



Tous les matériaux d'emballage utilisés respectent l'environnement et sont recyclables.

Les parties cartonnées sont fabriquées à partir de papier recyclé, les parties en bois sont non traitées. Les parties synthétiques sont caractérisées comme suit:

>PE< pour polyéthylène p.ex. feuilles d'emballage

>PS< pour polystyrène p.ex. pièces de rembourrage (sans CFC)

>PP< pour polypropylène p.ex. enrubannage.

Le recyclage permet une économie des matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer.

Apportez l'emballage de votre appareil à un centre de recyclage dont l'adresse vous sera communiquée par votre administration communale ou municipale.

Anciens appareils

Avant de recycler votre ancien appareil, rendez-le d'abord inutilisable. Retirez-en les fiches de prises de courant, découpez et ôtez les câbles.



Remettez le ensuite à votre revendeur lors de la livraison d'un nouvel appareil ou à une déchèterie assurant le recyclage des matériaux.

Montage et raccordement

Cet appareil est destiné à être encastré à au moins 85 cm du sol. Assurez-vous de la libre circulation de l'air autour du four. Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs, 4 cm au-dessus de votre appareil et 10 cm pour la face arrière. Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four, et veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation. Se référer à la notice d'installation fournie avec le four.



- Attention : utilisez impérativement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre. Le fabricant se décharge de toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes:

-Directive basse tension: 73/23/EWG du 19.02.1973

-Directive EMV: 89/336/EWG du 03. 05. 1989

(y compris la directive de modification 92/31/EWG)

Instructions de sécurité



Généralités

- Ne faire fonctionner l'appareil qu'après avoir mis le plateau tournant et son axe d'entraînement en place.
- N'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique. Contactez votre Service Après-Vente AEG. N'utilisez l'appareil en aucun cas s'il ne fonctionne plus parfaitement.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il faut l'échanger contre un câble identique.
- Cet appareil correspond aux normes de sécurité en vigueur. Des réparations, ne peuvent être exécutées que par des techniciens du Service Après-Vente AEG.
MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
En cas de panne, adressez-vous à votre revendeur ou directement à votre service après-vente AEG.
- Si les pourtours de la porte et de l'enceinte se trouvent endommagés, ou si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.
- Mise en garde : ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
- Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. Selon le mode de cuisson choisi (solo / gril / combiné), la ventilation pourra continuer de fonctionner après la fin de cuisson et s'éteindra au bout de 3 minutes.



Comment éviter les dommages à l'appareil

- Ne rien coincer entre la porte et le cadre de la porte.
- Gardez les joints de la porte et leurs surfaces toujours propres.
- Ne conservez pas d'objets inflammables dans l'enceinte du four. Ils pourraient s'enflammer lors de la mise en service.
- Pour éviter de détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.



Micro-ondes

- Quand vous faites réchauffer des liquides, veuillez toujours placer en plus une cuillère à café dans le récipient pour éviter un retardement d'ébullition. Celle-ci ne doit cependant pas être en contact avec les parois latérales. Dans le cas d'un retardement du point d'ébullition, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Il suffit alors de la moindre vibration du récipient pour faire déborder ou gicler subitement le liquide avec violence. **Vous risquez de vous brûler.**
- Les aliments possédant une «peau» ou une «pelure», comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses et autres doivent être percés avec une fourchette pour permettre à la vapeur se formant de s'évaporer et éviter l'éclatement des denrées alimentaires.
- Assurez-vous qu'une température minimum de 70°C soit atteinte pour la cuisson/le réchauffage d'aliments. Il vous suffit pour cela de respecter les données prescrites dans les tableaux de cuisson (temps/puissance). Pour mesurer la température des aliments, n'utilisez jamais de thermomètres à mercure ou à liquide.
- La nourriture pour bébés en petits pots (verre) ou en biberons doit être réchauffée impérativement sans couvercle ou tétine et il faut bien la remuer ou la secouer pour que la chaleur se répartisse régulièrement. **Veuillez vérifier la température avant de donner à manger à votre enfant.**
- Tenez compte du fait que la vaisselle chauffe lors d'un réglage élevé de la puissance et du temps. **Utilisez donc des gants isolants ou des maniques.**
- Ne surcuisez pas les aliments en utilisant une puissance trop élevée. Les aliments pourraient se dessécher en certains endroits et brûler.



N'utilisez pas le micro-ondes pour :

- faire cuire des œufs à la coque et des escargots de Bourgogne, ils éclateraient!
- faire réchauffer des quantités assez grandes d'huile comestible (pour les frites et les fritures) et des boissons ayant un haut degré d'alcool. **Danger d'inflammation spontanée, danger d'explosion!**
- faire réchauffer des conserves, bouteilles et autres récipients fermées
- faire sécher des animaux, des textiles et du papier.
- ou pour de la vaisselle (porcelaine, céramique, poterie etc.) qui a des creux pouvant se remplir d'eau et établir des pressions de vapeur quand le micro-ondes est en marche.



PUISSANCE RESTITUEE MICRO-ONDES : 900 W

Gril / Chaleur tournante



- Lors de l'utilisation en fonction gril (seul ou en combinaison avec le micro-ondes), la vitre de porte devient très chaude. Eloignez les enfants en bas âge de la porte de l'appareil.
- L'enceinte de cuisson, la résistance du gril, la clayette, et le plateau tournant deviennent très chauds quand l'appareil fonctionne. Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique. Risque de brûlures!
- Préchauffez votre four uniquement avec les fonctions gril ou chaleur tournante, jamais avec la fonction micro-ondes seule ou les fonctions micro-ondes combinées avec le gril ou la chaleur tournante.

Le gril est rabattable; afin de faciliter le nettoyage :

1. horizontal pour les gratins, grillades à plat
2. vertical uniquement pour l'entretien de la voûte

Laisser refroidir le gril 25 minutes après utilisation avant de le toucher.

Positions du gril





Instructions générales pour le fonctionnement

La vaisselle qui convient

Vaisselle	Fonctions			
	Micro-ondes	Chaleur tournante	Gril	Fonction combinée
Verre à feu et porcelaine (sans métal)	X	X	X	X
Verre non réfractaire et porcelaine ¹⁾	X	-	-	-
Verre et vitrocéramique en matière à feu/résistant au gel (p.ex. Arcoflam)	X	X	X	X
Céramique ²⁾ , faïence ²⁾	X	X	-	X
Plastique, résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C ³⁾	X	X ³⁾	-	X ³⁾
Carton, papier	X	-	-	-
Film étirable (plastique)	X	-	-	-
Film pour rôtir spécial micro-ondes ⁴⁾	X	X	-	X ⁴⁾
Vaisselle pour rôtir en métal, p.ex. émail, fonte	-	X	X	-
Moules, vernis noir ou enduits silicone	-	X	-	-

X convient - ne convient pas

1) sans placage en argent, or, platine ou métal

2) sans vernis contenant du métal

3) veuillez tenir compte des températures maximales données par le fabricant

4) n'utilisez pas la grille en même temps qu'un récipient métallique



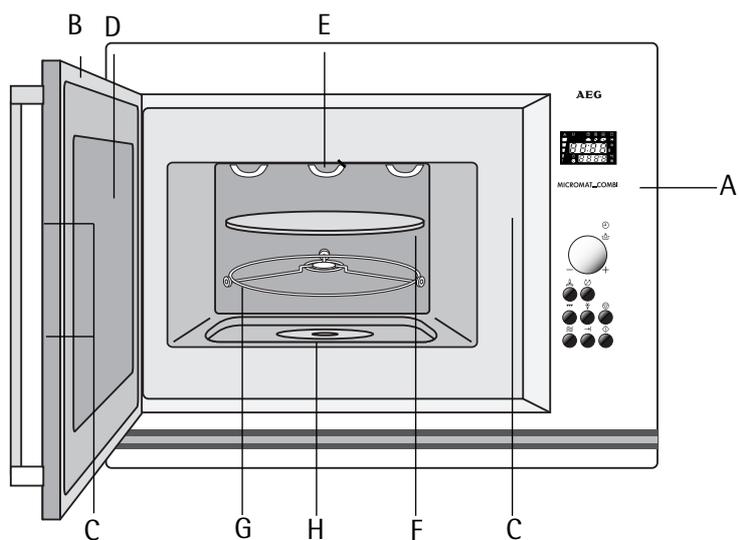
Quelques conseils

- Les aliments sont d'une forme et d'une nature différente. Ils sont préparés en quantités différentes. C'est pourquoi, les temps de cuisson et puissances nécessaires pour décongeler, réchauffer ou cuire varient individuellement. Retenez comme règle générale :

double quantité = presque double temps

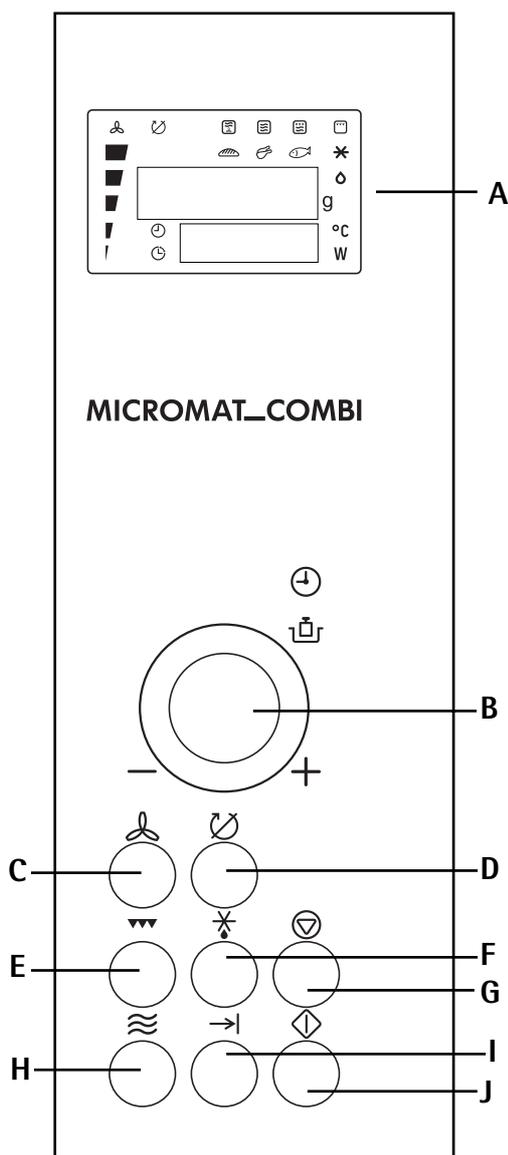
- Tenez compte des tableaux de cuisson. Programmez toujours d'abord le temps le plus court. Ensuite, si nécessaire, programmez un temps plus long.
- Lorsqu'on travaille avec le micro-ondes, la chaleur se forme dans l'aliment lui-même. De ce fait, tous les endroits ne peuvent être réchauffés en même temps. Surtout pour de plus grandes quantités, il faut tourner ou mélanger les aliments en cours de programme.
- Dans les tableaux de cuisson, on indique un «**temps de repos**». Laissez reposer les aliments dans l'appareil ou à l'extérieur de celui-ci pour que la chaleur puisse se répartir encore plus uniformément dans les aliments.

Description Appareil



- A Bandeau de commande
- B Joint de porte
- C Fermeture et sécurité de porte
- D Vitre de porte
- E Gril
- F Plateau tournant
- G Support à roulettes
- H Axe d'entraînement

Bandeau de commande



A L'afficheur :
pour indiquer l'heure du jour, le temps de cuisson, la fonction, la puissance, la température, le poids, le type d'aliment, etc...

B Le sélecteur :
pour régler l'heure, le temps de programmation, le poids pour des programmations automatiques, la température pour la chaleur tournante ou la fin de programme pour une programmation différée.

C Touche CHALEUR TOURNANTE :
permet de cuire comme dans un four traditionnel, seul ou en combinaison des micro-ondes.

D Touche ARRÊT PLATEAU :
pour débrayer le plateau tournant.

E Touche GRIL :
pour utiliser les fonctions gril.

F Touche AUTO DECONGEL :
pour programmes automatiques de décongélation.

G Touche PAUSE/ANNULATION :
pour interrompre ou annuler un programme en cours (un appui pour Pause, deux appuis pour Annulation).

H Touche MICRO-ONDES :
pour sélectionner la puissance micro-ondes.

I Touche Programmation différée :
pour programmer à l'avance.

J Touche START :
pour démarrer la fonction choisie et pour la fonction QUICK-START.

L'afficheur

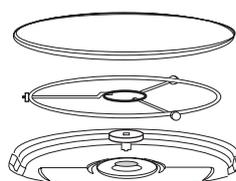


L'afficheur vous facilite la programmation à l'aide des symboles suivants :

-  la chaleur tournante
-  arrêt plateau tournant
-  convection + micro-ondes
-  Micro-ondes
-  Gril
-  Gril + Micro-ondes
-  types d'aliments pour la décongélation automatique
-  le symbole décongélation
-  le poids en grammes pour les programmes automatiques
-  l'heure du jour
-  la température pour la fonction chaleur tournante
-  l'heure de fin de programme pour une programmation différée
-  la puissance micro-ondes en watts

Accessoires

Positionnez le plateau tournant et son axe d'entraînement de cette façon. Veillez à ce que l'axe s'enclenche correctement. Le plateau tournant marche indifféremment dans les deux sens. Ne tournez pas manuellement l'axe d'entraînement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.



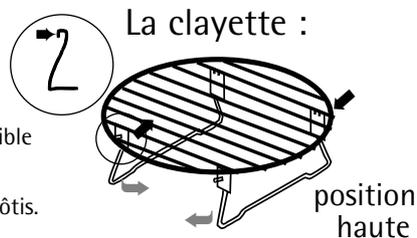
Pour rabattre en position basse :

Pousser les crochets vers l'intérieur et replier les pieds.

en fonction Gril ou Gril + M.O. :

choisir le niveau selon le plat à griller :

- en position haute pour dorer les aliments de faible épaisseur, ex. tartes.
- en position basse pour les autres aliments, ex. rôtis.



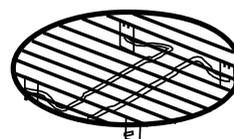
en fonction chaleur tournante seule ou chaleur tournante + M.O. :

Poser votre plat toujours sur la clayette repliée.

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

position basse
(repliée)

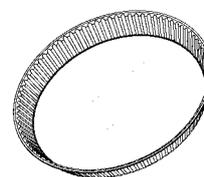
La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.



Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

Le plat à tarte en verre

Le plat à tarte en verre : il peut être utilisée pour les pâtisseries, quiches, pizzas, ou bien comme plat de cuisson pour les rôtis. Il peut également servir de lèche-frites en le positionnant sous la clayette.



Avant la première utilisation

Prénettoyage

Ne frottez la façade de l'appareil qu'avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs (risque d'endommager les surfaces).

Pour les façades en inox, n'utilisez que des détergents spécialement conçus pour le nettoyage de l'inox et qui forment en même temps un film de protection contre les empreintes de doigts.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez enlever tous les accessoires (y compris le plateau tournant et le support à roulettes) de l'espace de cuisson. Nettoyez les accessoires à l'eau chaude avec du liquide de vaisselle. Nettoyez l'espace de cuisson avec un chiffon doux et humide.

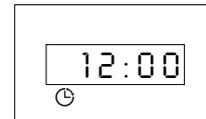
Mise à l'heure



Réglage

Exemple : 12 h 15

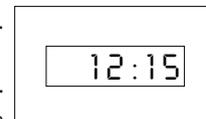
1. Après avoir raccordé l'appareil au réseau, les chiffres '12:00' + le symbole ⌚ clignotent dans l'afficheur.



2. Programmez l'horloge, ex. 12:15, en tournant le sélecteur ¹⁾.

Appuyez sur START, l'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

1) Tournez le sélecteur à gauche (pour augmenter) ou à droite (pour diminuer).



L'heure du jour peut être corrigée à tout moment : ouvrez la porte, appuyez sur START pendant 5 secondes, tournez le sélecteur à l'heure voulue et validez en appuyant sur START.



Brèves instructions

Processus : cuisson des aliments	Résultat/Remarques
1. Placez les aliments dans l'appareil.	
2. Fermez la porte.	La fermeture de porte s'enclenche par un claquement audible. Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionne pas.
3. Procédez aux réglages selon les descriptions des pages suivantes.	Le réglage du temps s'effectue par une rotation vers la droite (pour un temps de cuisson plus long) et vers la gauche (pour un temps de cuisson plus court) ¹⁾
4 Si nécessaire : débrayer le plateau tournant en enfonçant la touche  ²⁾ .	Lorsque le plateau tournant est débrayé, le symbole correspondant s'affiche. Le plateau tournant ne doit être débrayé que lorsque vous utilisez de la vaisselle qui dépasse le plateau. Danger de blocage !
5. Appuyez sur la touche START  .	L'appareil démarre, dans l'afficheur apparaît la fonction ainsi que le temps programmée et le compte à rebours commence.
6 Fin du processus.	La fin du processus est indiquée par un triple signal sonore. L'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent, 00:00 s'affiche. Le signal sonore se répète toutes les 30 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ouverture de la porte. Ensuite l'heure du jour s'affiche à nouveau.



¹⁾ Si la programmation n'est pas terminée au bout de 4 minutes, toutes les entrées seront annulées automatiquement. L'heure du jour s'affiche à nouveau.

²⁾ Le plateau tournant est toujours en rotation pendant l'opération du four à moins de le débrayer avant ou en cours de programme avec la touche Arrêt Plateau .

Durant le processus de cuisson	Résultats/Remarques
<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir la porte p.ex. pour mélanger. • Fermer la porte et appuyer sur la touche START . 	<p>L'appareil s'arrête et l'éclairage intérieur s'éteint.</p> <p>La programmation est maintenue. Le temps restant se déroule automatiquement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer une fois sur la touche ANNULATION . 	<p>Le processus en cours est interrompu.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer deux fois sur la touche ANNULATION . 	<p>Le processus en cours est annulé, l'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent. L'afficheur indique l'heure du jour.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modifier le temps de cuisson : tournez le sélecteur vers la gauche ou vers la droite. 	<p>La durée indiquée sur l'afficheur se modifie selon le sens de la rotation ¹⁾</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Modifier la puissance micro-ondes : appuyer sur la touche MICRO-ONDES jusqu'à ce que le niveau désiré s'affiche. 	<p>L'afficheur indique la puissance sélectionnée. Le temps restant du programme s'effectue avec la nouvelle puissance.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le gril en appuyant sur la touche GRIL . 	<p>L'afficheur indique le symbole gril . (Voir également chapitre «combinaison micro-ondes et gril»).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Programmer la chaleur traditionnelle en appuyant sur la touche CHALEUR TOURNANTE . 	<p>L'afficheur indique le symbole CHALEUR TOURNANTE  ainsi que 150°. (Voir également chapitre «micro-ondes et chaleur tournante combinés»).</p>



¹⁾ Si, en modifiant la durée de cuisson, le temps  apparaît dans l'afficheur, la fin de la cuisson est indiquée par un triple signal sonore. L'appareil et l'éclairage intérieur s'éteignent.

Pendant la cuisson, la durée de cuisson peut être augmentée jusqu'à 60 minutes maximum pour tous les programmes, mis à part la chaleur tournante qui est programmable jusqu'à 90 minutes.

Types de fonctionnement

Cet appareil met différents types de fonctionnement à votre disposition.



Micro-ondes seules

En fonctionnement micro-ondes, la chaleur est directement produite dans les aliments. Pour réchauffer des plats cuisinés et des boissons, pour décongeler de la viande ou des légumes ainsi que pour cuire des légumes ou du poisson.



Gril

La chaleur provient de la résistance du gril. Cette fonction convient particulièrement aux grillades de viande (steaks, saucisses) ou les toasts.



Chaleur tournante

Un ventilateur à l'arrière du four pousse l'air autour d'une résistance circulaire, ce qui permet d'obtenir des résultats comparables à une cuisson traditionnelle.



Fonctions combinées



La fonction micro-ondes peut être combinée avec la fonction gril ainsi qu'avec la fonction chaleur tournante. La cuisson combinée permet une cuisson rapide et régulière, tout en dorant les aliments.

Micro-ondes Seules



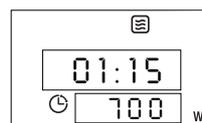
Réglage

Exemple : 1 minute 15 secondes à 700 Watts

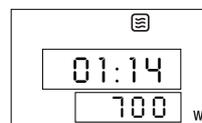
1. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES** ; 900W ainsi que le symbole micro-ondes s'affichent avec le symbole horloge et 00:00. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche, un appui pour afficher 700W.



2. Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur. Ce temps s'affiche.



3. Appuyez sur la touche **START**. La durée programmée se décompte, le symbole horloge s'éteint.



En cours de programme vous pouvez modifier la puissance micro-ondes et / ou le temps de programmation.

Les temps de cuisson se règlent comme suit :

de 0 à 2 min	par pas de 5 secondes
de 2 à 5 min	par pas de 10 secondes
de 5 à 10 min	par pas de 20 secondes
de 10 à 20 min	par pas de 30 secondes
à partir de 20 minutes	par pas d'une minute

La durée maximale est de 60 minutes.



Les objets métalliques doivent se trouver à 2 cm au moins des parois et de la porte de l'appareil en fonction micro-ondes.



Equivalences des puissances micro-ondes

Ce tableau vous indique quelle puissance choisir pour quel type d'aliment.

900 Watts 700 Watts	<ul style="list-style-type: none">- Chauffer des liquides- Démarrer la cuisson ou le rôtissage- Cuire des légumes- Cuire des produits alimentaires- Décongeler et réchauffer des plats surgelés- Réchauffer des plats cuisinés
600 Watts	<ul style="list-style-type: none">- Terminer la cuisson des plats uniques (p.ex. pot-au-feu)- Cuire aliments à base d'oeufs
400 Watts	<ul style="list-style-type: none">- Poursuivre la cuisson d'un plat- Cuire des aliments délicats- Chauffer des petits pots pour bébé- Faire gonfler du riz- Réchauffage d'aliments délicats- Faire fondre de la gelatine
150 Watts 80 Watts	<ul style="list-style-type: none">- Décongeler de la viande, du poisson, du pain- Décongeler du fromage, de la crème et du beurre- Décongeler des gâteaux (à la crème)- Faire monter la pâte au levain- Chauffer légèrement des aliments et boissons froids, ramollir du beurre
0 Watt	<ul style="list-style-type: none">- Minuterie

QUICK-START



Réglage

La touche **QUICK-START** permet une programmation rapide à pleine puissance pendant 1 minute. Chaque appui sur la touche **START** , rajoute 1 minute au temps de programmation.

Exemple : chauffer 2 tasses d'eau (2 min)

1. Appuyez deux fois sur la touche **QUICK-START**. Le temps de programmation, le symbole micro-ondes ainsi que la puissance 900 W s'affichent, le four démarre.



En cours de programme, chaque appui sur la touche **START** augmente le temps par une minute. Vous pouvez également modifier le temps de programmation à l'aide du sélecteur.

Programmes automatiques de décongélation



L'appareil dispose de programmes automatiques de décongélation. Après avoir sélectionné la décongélation automatique en appuyant sur la touche correspondante , le symbole pour Pain/Pâtisserie clignote dans l'afficheur avec 100g. Appuyez à nouveau sur la touche **AUTO DECONGEL** afin de sélectionner soit Viande , appuyez une troisième fois pour Volaille/Poisson . Entrez tout simplement le poids de l'aliment en grammes et appuyez sur **START**; la programmation du temps requis est faite automatiquement.

Décongélation Automatique

Exemples de programmes automatiques de décongélation :

Programme	Aliment	Exemples	Poids de - à
	Gâteaux et Pâtisserie	Gâteau à la crème	100 - 1000 g
	Viande	Rôti de porc, goulasch	100 - 2000 g
	Volailles ¹⁾	Entier, en pièces	100 - 2000 g
	Poisson ²⁾	Poisson entier, filet	100 - 2000 g

- 1) Couvrir les extrémités des cuisses et des ailes avec du papier aluminium avant décongélation.
- 2) Couvrir les extrémités de la queue et les parties les plus minces avec du papier aluminium avant décongélation.



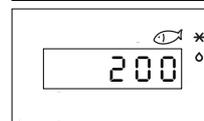
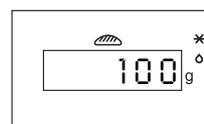
Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée placée sur un récipient pour que le liquide de décongélation puisse s'égoutter. Veuillez vous référer aux temps de décongélation conseillés : Règle générale : Temps de décongélation = temps de repos).



Utilisation des programmes automatiques de décongélation

Exemple : Décongeler un filet de poisson de 200g

1. Appuyez sur la touche de décongélation automatique; les symboles correspondants s'affichent.
2. Appuyez à nouveau afin de sélectionner le type d'aliment, ex. deux fois afin de sélectionner poisson.
3. Entrez le poids à l'aide du sélecteur, ex. 200g.
4. Appuyez sur la touche **START**. Le temps de programmation adéquat s'affiche.
5. Si vous souhaitez modifier les données, appuyez deux fois sur la touche **ANNULATION** et recommencez les opérations.



A mi-décongélation, l'appareil émet un signal sonore vous indiquant que l'aliment devrait être tourné ou mélangé. Séparez, si possible, les morceaux décongelés.

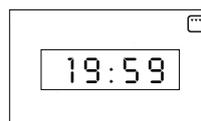
Gril



Réglage

Exemple : un programme gril de 20 minutes

1. Appuyez sur la touche **GRIL** . Le symbole gril s'affiche, ainsi que le symbole horloge et 00:00.
2. Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur, ex. 20 minutes.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le temps programmé se décompte.



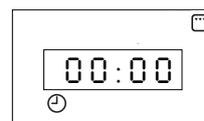
Vous pouvez modifier le temps de programmation en cours de programme.

Cuisson combinée Micro-ondes + Gril

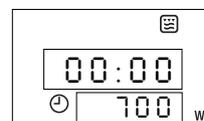
Réglage

Exemple : 20 minutes puissance micro-ondes 700 W + gril

1. Appuyez sur la touche **GRIL** . Le symbole gril s'affiche, ainsi que le symbole horloge et 00:00.



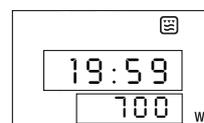
2. Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide de la touche **MICRO-ONDES** . Ex. appuyez deux fois pour programmer 700 W. Le symbole micro-ondes + grill et la puissance micro-ondes sélectionné s'affiche.



3. Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur, ex. 20 minutes.



4. Appuyez sur la touche **START**. Le temps programmé se décompte.



Vous pouvez modifier la puissance micro-ondes et/ou le temps de programmation en cours de programme.

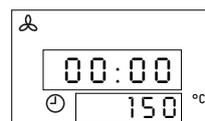
Chaleur tournante



Réglage

Exemple: un programme de 20 minutes à 200°C

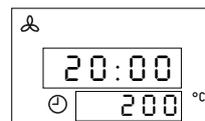
1. Appuyez sur la touche CHALEUR TOURNANTE . Le symbole correspondant et la température pré-programmée, 150°C, s'affichent ainsi que le symbole horloge et 00:00.



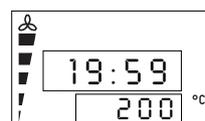
2. Sélectionnez la température désirée, ex. 200°C, en appuyant cinq fois sur la touche CHALEUR TOURNANTE. Chaque appui augmente la température de 10°C entre 150° - 250°. Ensuite le thermostat affiche 50°, 100°, et augmente par pas de 10° à nouveau jusqu'à 250°C.



3. Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur, ex. 20 minutes.



4. Appuyez sur la touche START. Le temps programmé se décompte.



Vous pouvez modifier la température et/ou le temps de programmation en cours de programme.

Le temps maximum de programmation chaleur tournante est de 90 minutes.

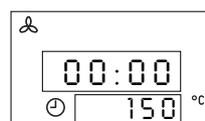
Cuisson combinée chaleur tournante + micro-ondes



Réglage

Exemple: un programme de 20 minutes à 200°C + micro-ondes 150W

1. Appuyez sur la touche **CHALEUR TOURNANTE** .
Le symbole correspondant et la température préprogrammée, 150°C, s'affichent ainsi que le symbole horloge et 00:00.



2. Sélectionnez la température désirée, ex. 200°C, en appuyant cinq fois sur la touche **CHALEUR TOURNANTE**.



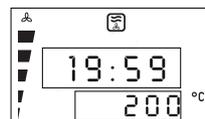
3. Appuyez deux fois sur la touche **MICRO-ONDES** afin de sélectionner 150W (puissances disponibles : 80 - 150 - 400). Le symbole chaleur tournante + micro-ondes s'affiche , 200° C et 150 W clignotent en alternance.



4. Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur, ex. 20 minutes.



5. Appuyez sur la touche **START**. Le temps programmé se décompte.



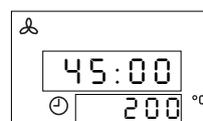
Vous pouvez modifier la puissance micro-ondes, la température chaleur tournante, et/ou le temps de programmation en cours de programme.

Programmation différée

- ☞ Vérifier que l'heure de l'horloge est exacte avant de commencer la programmation.
Exemple : 12:00

Réglage

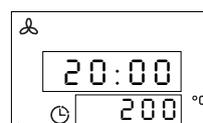
Programmez comme pour un départ immédiat : sélectionnez la fonction et le temps de programmation (ex. chaleur tournante 45 minutes à 200° C).



Au lieu d'appuyer sur la touche **START**, appuyez sur la touche **PROGRAMMATION DIFFEREE** →|. Le temps de programmation (45 min) est rajouté automatiquement à l'heure du jour (12:00) et s'affiche, ainsi que le symbole de programmation différée ⌚ et la fonction sélectionnée.



Programmez l'heure de LA FIN de la programmation avec le sélecteur temps, ex. vous voulez que le plat soit prêt à 20:00.



- ☞ Si vous ne faites pas la programmation dans 10 secondes, les données sont effacées.

Appuyez à nouveau sur la touche **START** afin de valider l'heure. Le symbole de programmation différée ⌚ et l'heure d'horloge s'affichent.

Pour vérifier la programmation, à tout moment vous pouvez appuyer sur la touche **PROGRAMMATION DIFFEREE** afin d'afficher les données. Appuyez ensuite sur la touche **ANNULATION** pour afficher à nouveau l'heure d'horloge.

Pour annuler une programmation différée, appuyez sur la touche **ANNULATION** pendant 5 secondes.

- i** Vous pouvez programmer une programmation différée avec toutes les fonctions à votre disposition mise à part la décongélation.

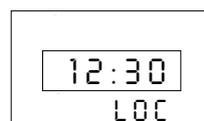
Le temps de programmation minimum pour un départ différé est d'une minute.

Sécurité enfant

☞ Vous pouvez programmer une "sécurité enfant" pour empêcher la mise en route non autorisée de votre four à micro-ondes.

Réglage

Appuyez sur la touche **ANNULATION**  pendant 5 secondes avec la porte ouverte.



"LOC" s'affiche en dessous l'heure d'horloge.

Pour annuler

Procéder de la même façon : appuyez sur la touche **ANNULATION**  pendant 5 secondes avec la porte ouverte.



Minuterie

Vous pouvez programmer la fonction minuterie avec sonnerie. Par exemple utiliser la minuterie afin de régler le temps pour faire cuire un oeuf sur votre plaque de four traditionnel. Le temps se décompte sans enclencher l'appareil. Toutefois, cette option ne peut être utilisée que lorsqu'aucun autre mode de fonctionnement à été sélectionné.



Réglage

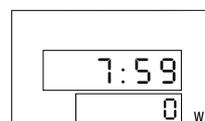
1. Sélectionner la puissance micro-ondes «0» en appuyant sur la touche **MICRO-ONDES** jusqu'à ce que "0 W" s'affiche.



2. Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur. L'heure du jour disparaît et la durée s'affiche.



3. Appuyez sur la touche **START**. Le temps se décompte. Un triple signal sonore retentit en fin de ce processus.



Tableaux / Conseils

Tableaux micro-ondes

Décongélation

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Viande					
Entier	500	150	10-15	15-20	Tourner à mi-décongélation. Recouvrir les parties grasses avec du papier alu à mi-décongélation.
Steak	200	150	4-6	5-10	Tourner à mi-décongélation.
Viande hachée	500	150	9-14	15-20	Enlever la viande décongelée à mi-décongélation.
goulash	500	150	10-12	15-20	Enlever la viande décongelée à mi-décongélation.
Volaille					
Poulet	1000	150	20-30	20-30	A mi-décongélation, tourner et recouvrir les ailes et cuisses avec du papier alu.
Canard	1500-2000	150 150	35-45 50-60	40-45 50-60	" "
Poisson					
Poisson entier	500	150	10-15	10-15	Tourner a mi-décongélation. Recouvrir les nageoires avec du papier alu.
Crevettes/crabes	250	150	6-8	5-10	Mélanger à mi-décongélation.
Produits laitiers					
Fromage blanc	500	150	15-20	15-20	Séparer les morceaux décongelés et mélanger.
Beurre	250	150	2-3	15-20	Enlever le papier alu.
Fromage	250	150	2-4	20-30	Tourner à mi-décongélation.
Crème fraîche	200 ml	150	6-8	15-20	Enlever le couvercle en alu, mélanger.
Fruits					
Fraises	500	150	7-9	5-10	Décongeler couvert, tourner.
Cerises	250	150	5-7	5-10	" "
Cassis	250	150	5-7	5-10	" "
Groseilles	250	150	6-8	5-10	" "

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Pain					
Petit pain	4 pièces	150	1-3	3-5	Poser sur du papier absorbant, tourner à mi-décongélation. Décongeler couvert.
Pain complet, pain de campagne	1 Tranche (60-80g)	150	15-30 s	2-3	
Pain entier	500	150	6-8	15-20	
Gâteaux					
Gâteau sec	300	80	2-3	5-10	Poser sur du papier absorbant, ne pas couvrir
Gâteau aux fruits sur une tôle de pâtisserie	400-450	80	4-8	10-20	" "
1 morceau de gâteau au fromage blanc	400	80	4-8	10-20	" "
1 morceau de gâteau aux pommes	400	80	3-5	10-20	" "
Gâteau à la crème	300-400	80	2-4	10-20	Commencer la décongélation puis sortir.

Faire fondre des aliments

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Chocolat/ couverture	100	700	2-3	-	Casser en morceaux et mélanger.
Beurre	50	900	15-45 s	-	

Réchauffage d'aliments et boissons réfrigérés

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
1 petit pot pour bébé	125-250	400	30-50s	2-3	Réchauffer sans couvercle, mélanger et vérifier la température ! Réchauffer couvert, chauffer les sauces séparément. Viande panée non couverte, toutes les autres couvertes.
1 plat cuisiné	350-400	900	2-3	2-3	
1 portion de viande	approx. 150	900	45 s- 1 min	2-3	

Tableaux/conseils

Réchauffage d'aliments et de boissons réfrigérés

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Conseils
1 portion de légumes, pommes de terre, riz ou pâtes	ca. 200	900	1-1½	2-3	Réchauffer couvert.
1 tasse de soupe	ca. 200 ml	900	1-2	2-3	Réchauffer bouillon non-couvert, potages couverts. Mélanger.
Boissons					
Lait ou biberon	200 ml	900	35-45 s	2-3	Enlever le couvercle. Mélanger en fin de réchauffage, vérifier la température !
Faire bouillir 1 tasse d'eau	180 ml	900	1-2	2-3	Vérifier la température ! Ne délayer le café instantané ou le thé que quand l'eau ne bouillonne plus.
1 tasse de lait	200 ml	900	1-2	2-3	Le lait est réchauffé prêt à boire. Brasser.
1 tasse de café (réchauffer)	200 ml	900	45-55 s	2-3	Brasser. Vérifier la température !

Décongeler et réchauffer des plats cuisinés

Aliment	Quantité en (g)	Puissance (Watt)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Remarques
1 portion de viande en sauce	150	700	2-4	2-3	Tourner ou mélanger à mi-cuisson. Réchauffer couvert.
1 plat cuisiné (viande et légumes)	350-450	700	7-14	2-3	" "

Cuisson de légumes ¹⁾

Aliment	Quantité en (g)	Add. de liquide	Puissance (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Chou-fleur	500	1/8 l	900	8-10	2	Parsemer de beurre.
Brocoli congelé	300	1/8 l	900	7-9	2	Tiges vers l'extérieur.
Champignons	250	non	900	4-6	2	Couper en lamelles.
Petits pois et carottes congelés	300	1/2 tasse	900	7-9	2	
Carottes	250	2-3 cuil. à soupe	900	6-8	2	Couper en cubes ou tranches.
Pommes de terre	250	2-3 cuil. à soupe	900	4-6	2	Eplucher, couper en quartiers.
Céleri-rave	250	1/2 tasse	900	6-8	2	Couper en bâtonnets ou en tranches.
Poivron	250	non	900	4-6	2	Couper en lamelles ou morceaux.
Poireaux	250	1/2 tasse	900	4-6	2	Couper en rondelles ou morceaux.
Chou de Bruxelles congelé	300	1/2 tasse	900	7-9	2	
Choucroute	250	1/2 tasse	900	6-8	2	

¹⁾ cuire tous les légumes couverts

Cuisson de poisson

Aliment	Quantité en (g)	Puissance en (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Conseils
Filet de poisson	500	400	6-9	2	Cuire couvert. Tourner à mi-cuisson.
Poisson entier	800	1. 900 2. 400	3-5 9-11	3	Cuire couvert. Tourner à mi-cuisson.

Les temps indiqués sont des valeurs repères et dépendent de la nature et de la qualité de l'aliment.



Instructions pratiques pour l'utilisation

Généralités

- Après avoir débranché l'appareil, laisser les aliments reposer quelques minutes (**temps de repos**) afin d'homogénéiser la température.
- Oter les emballages en feuilles d'aluminium, les récipients métalliques avant de préparer les aliments.
- Les objets en métal doivent être placés à au moins 2 cm des parois et de la porte de l'appareil pour éviter la formation d'étincelles qui pourraient endommager votre appareil.
- Surveiller fréquemment les aliments pendant l'utilisation du gril.

Cuire

- Cuire si possible couvert, cuisez uniquement les aliments à base de pâte non-couvert.
- Des aliments réfrigérés ou surgelés demandent un temps de cuisson plus long.
- Des plats en sauce doivent être mélangés de temps en temps.
- Rajouter un peu d'eau aux légumes comme les choux-fleurs, carottes, pois.
- Des légumes moins durs comme les champignons, poivrons ou tomates doivent être cuits sans rajouter du liquide.
- Tourner les grosses pièces à mi-cuisson.
- Augmenter le temps de cuisson d'environ 50% pour des gros morceaux. Quand possible couper les légumes afin d'obtenir des morceaux de taille homogène.

Décongeler de la viande, de la volaille, du poisson

- Placer les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient dessous ou une passoire en plastique pour que le liquide de décongélation puisse s'égoutter.
- Tourner les aliments après la moitié du temps de décongélation, si possible séparer en morceaux et enlever les morceaux congelés.

Décongeler du beurre, des parts de tarte, du fromage blanc

- Ne pas laisser décongeler complètement dans l'appareil mais finir la décongélation à la température ambiante. Le résultat sera plus uniforme.

Décongeler des fruits et légumes

- Ne pas décongeler complètement dans l'appareil mais à la température ambiante les fruits et légumes qui doivent être utilisés crus.
- Pour gagner du temps, cuire directement fruits et légumes surgelés à une puissance micro-ondes plus élevée, au lieu de décongeler et cuire en 2 étapes.

Plats cuisinés

- Des plats préparés dans des emballages métalliques ou avec couvercles métalliques ne peuvent être décongelés ou chauffés au micro-ondes que lorsque c'est stipulé sur l'emballage. Respecter les instructions sur les emballages (p.ex. ôter le couvercle métallique ou percer l'emballage plastique).

i **Indications pratiques pour le micro-ondes**

Vous ne trouvez pas d'indications pour la quantité d'aliment que vous désirez cuire.	Procédez comme pour un aliment similaire. Prolongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle suivante: quantité double = temps presque double demi quantité = demi temps
Les aliments sont devenus trop secs.	Régler un temps de cuisson plus court ou sélectionnez une puissance du micro-ondes inférieure.
Après déroulement du programme, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauffés ou cuits.	Régler un temps de cuisson plus long ou sélectionner une puissance de micro-ondes plus élevée. De aliments volumineux ont besoin de plus de temps.
Après déroulement du temps de cuisson, les aliments sont surcuits aux bords et pas suffisamment cuits au milieu.	Sélectionnez une puissance inférieure et un temps plus long. Mélanger les liquides (soupe p. ex.) de temps en temps.

Plats d'essai

(Puissance micro-ondes restituée 900 Watt)

La qualité et la fonctionnalité d'un four à micro-ondes sont testées par des instituts d'essai avec des aliments spécifiques.

DIN Nr. 44 566 Part 2	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Conseils ¹⁾
Décongeler et cuire du filet de poisson	900 Watt	7-9	3	Couvrir. Tourner à mi-cuisson en plaçant les bords intérieurs à l'extérieur.
Griller du pain ²⁾	Grill	2-4	-	Préchauffer le four pendant 2,5 min.
Griller 2 steaks ³⁾	Grill	23-27	-	Tourner à mi-cuisson.
Griller du poulet ⁴⁾ 1200g	400 Watt	25-30		Tourner à mi-cuisson.

IEC 705	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Conseils ¹⁾
Oeufs au lait (test A) 1000g	400 Watt	20-22	120	
Gâteau de Savoie (test B)	900 Watt	5-6	5	
Pain de viande (test C)	900 Watt	12-14	5	Couvrir.
Décongeler de la viande hachée	150 Watt	12-14	5	Poser directement sur le plateau tour- nant. Tourner à mi-cuisson.
Décongeler des framboises	150 Watt	6-8	3	Couvrir.

¹⁾ Le plateau tournant doit toujours être en rotation.

²⁾ Poser sur la clayette en position haute.

³⁾ Poser sur la clayette en position haute. Placer le plat à tarte en-dessous.

⁴⁾ Poser sur la clayette en position basse.

Tableau de cuisson en grill seul

Aliment	Quantité en (g)	Grill	Temps (min)	Remarques
Poisson ¹⁾				
Maquereaux	800-1000	X	20-25	Huiler. Tourner à mi-cuisson et assaisonner.
Sardines	6 pièces	X	20-25	
Viande ¹⁾				
Saucisses	6-8 pièces	X	20-26	Huiler. Assaisonner.
Steack haché congelé	4 pièces	X	23-27	
Steack (env. 2-3 cm)	400 g	X	23-27	
Divers				
Toast ²⁾	4 tranches	X	2-4	Tourner à mi-cuisson afin de garantir une bonne coloration.
Toast gratiné	2 tranches	X	5-10	Tourner à mi-cuisson, sauf pizza.

1) Placer le plat en verre sur le plateau tournant en dessous de la clayette pour récupérer les jus de cuisson.

2) Préchauffer le four 2 minutes.

i Les temps de grill ne sont que des valeurs repères et dépendent de la nature et de la qualité de la viande.

Griller convient particulièrement aux morceaux de viande plats et aux poissons.

Les tableaux sont valables pour l'enfournement dans le four froid sauf indications contraires.

Les aliments plats ne doivent être tournés qu'une fois, les morceaux plus épais, plusieurs fois.

Il est préférable de faire cuire les poissons tête-bêche sur la clayette.

Tableau de cuisson en gril et micro-ondes

Aliment	Quantité en (g)	Plat	Puissance micro-ondes (watt)	Gril	Temps (min)
Gratin de pâtes	Approx.	plat à gratin 500 g de pâtes	150	X	15-20
Gratin de pommes de terre	Approx. 800 g de p. de terre	plat à gratin	900	X	20-22
Lasagne	Approx. 800 g	plat à gratin	900	X	15-20
Pain de viande	Approx. 500 g	plat creux	600	X	14-16
Soupe à l'oignon gratinée	2 bols (200 g)	bols à soupe	400	X	4-6

i Les temps de gril ne sont que des valeurs repères et dépendent de la nature et de la qualité de la viande.

Indications pratiques pour l'utilisation du gril

Le gratin est trop coloré.

Sélectionnez une puissance micro-ondes plus faible.

Vous ne trouvez pas d'indications relatives au poids de l'aliment à griller dans les tableaux.

Sélectionnez l'indication qui est la plus proche du poids et prolongez ou réduisez le temps.

Tableau de cuisson en chaleur tournante

Aliment	Mode	Température (°C)	Puissance (Watt)	Temps (min)
Gâteaux en moule				
Gâteau de Savoie		160-170	-	45-55
Gâteau au fromage blanc		160-170 chaleur résiduelle	-	60-70 10
Quiche Lorraine		190-200	-	40-50
Pâtisseries				
Flan ou tarte aux fruits		200-220	-	40-50
Cake		160-180	-	40-50
Pizza fraîche ¹⁾		240-250	-	13-17
Pizza surgelée ²⁾		190-200	150	12-15
Baguette surgelée ²⁾		190-200	150	12-15
Petits gâteaux secs en pâte feuilletée ¹⁾				
Sablés (pâte brisée)		170-180	-	15-25
		150-170	-	18-25

- i** Poser sur la clayette en position basse.
 Vous pouvez cuire les quiches, pizzas ou pâtisseries dans le plat à tarte en verre fourni avec l'appareil.
- ¹⁾ Préchauffer l'appareil à la température indiquée en fonction chaleur tournante (sans micro-ondes)
- ²⁾ ou suivre les indications du fabricant.

Recommandations pour le tableau pâtisserie

Pour les températures et les temps de cuisson, on indique des valeurs de repères puisqu'ils dépendent de la composition de la pâte, de la quantité et du moule à pâtisserie (matériau, grandeur).

Nous recommandons lors de la première fois de programmer la température moins élevée et de sélectionner une température plus élevée par la suite si l'on souhaite une croûte plus dorée ou si le temps de cuisson est trop long.

Si vous ne trouvez pas d'indications pour une recette spécifique, suivre les instructions pour un plat semblable.

Les tableaux sont valables pour l'enfournement dans l'appareil froid sauf indications contraires.

"Chaleur résiduelle" signifie de laisser le plat dans l'appareil pendant un petit moment à la fin du programme.

Indications pour la cuisson des pâtisseries que faire ...

pour s'assurer que le gâteau est bien cuit

Enfoncez une petite baguette de bois dans la partie la plus haute du gâteau. Si la pâte ne colle pas à la baguette, vous pouvez arrêter le programme et laisser le gâteau dans l'appareil en "chaleur résiduelle".

si le gâteau s'affaisse (devient pâteux, lignes d'eau)

Vérifiez votre recette. Utilisez moins de liquide la prochaine fois. Surveiller le temps de mixage, surtout lors de l'utilisation d'un robot électrique.

si le dessous du gâteau est de couleur trop claire

Utilisez un moule de couleur plus sombre.

si le gâteau au fromage blanc ou un gâteau fourré n'est pas bien cuit à l'intérieur

Programmez une température plus basse et un temps de cuisson plus long

si les sablés ne se décollent pas

Remettre les sablés brièvement dans l'appareil et les décollez immédiatement. A l'avenir utilisez du papier sulfurisé.

si le gâteau ne se démoule pas bien

Détachez soigneusement le bord avec un couteau. Retournez le gâteau et recouvrez le moule d'une serviette froide et humide.

A l'avenir graissez bien le moule et parsemez de chapelure.

i Nettoyage et entretien

L'extérieur de l'appareil

Nettoyer la façade de l'appareil avec un chiffon doux et un produit vaisselle dilué dans de l'eau tiède.

N'utilisez pas de poudres abrasives ni d'objets pointus qui risquent de rayer la surface.

L'enceinte de cuisson

L'intérieur de l'appareil restera en bonne condition tant que vous n'utilisez pas de produits abrasifs. Utilisez un produit vaisselle dilué dans de l'eau tiède pour nettoyer l'intérieur, en faisant particulièrement attention à la propreté de la porte et des pourtours de porte.

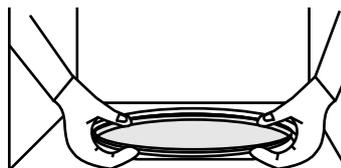
Le gril est intégré dans l'appareil et ne peut pas être enlevé. S'il est sali par de la graisse ou de l'huile lors d'une cuisson, attendez le refroidissement de l'appareil et bien nettoyer le gril avant d'utiliser l'appareil à nouveau afin d'éviter qu'il se dégage des odeurs désagréables ou de la fumée.

Les odeurs dans l'enceinte de cuisson sont neutralisées en y faisant bouillir une tasse d'eau additionnée de jus de citron pendant quelques minutes.

Pendant le fonctionnement, il peut se produire un effet de condensation. Ce phénomène tout à fait normal est favorisé particulièrement par une température ambiante basse et une humidité atmosphérique élevée. Veuillez essuyer les gouttes d'eau avec un chiffon doux après utilisation de l'appareil.

Plateau tournant et le support à roulettes

Pour retirer le plateau tournant afin de faciliter son nettoyage, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.



Nettoyez le plateau tournant avec un produit vaisselle ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Nettoyez le support à roulettes avec un produit vaisselle.

L'entretien des accessoires

Trempez la clayette et/ou le plat en verre dans de l'eau savonneuse immédiatement après utilisation afin de faciliter le nettoyage.

Que faire...

-  ... si l'appareil à micro-ondes ne fonctionne pas ?
Vérifiez si
 - la fiche est branchée dans la prise de courant
 - les fusibles dans l'installation sont en bon état,
 - s'il n'y a pas une panne de courant.Si les fusibles sautaient plusieurs fois, appelez un électricien.
 - la sécurité enfant n'est pas programmée

-  ... si la fonction micro-ondes ne fonctionne pas ?
Vérifiez si
 - la porte est bien fermée,
 - les joints de porte et les surfaces des joints sont propres,
 - on a appuyé sur la touche **START**.

-  ... si le plateau tournant ne tourne pas ?
Vérifiez si
 - l'axe d'entraînement se trouve bien sur le moteur,
 - la vaisselle utilisée ou les aliments ne dépassent pas le plateau tournant, le bloquant ainsi.
 - il n'y a rien en dessous du plateau tournant.
 - le plateau tournant n'est pas arrêté

-  ...si le micro-ondes ne se déconnecte pas ?
 - retirez la fiche de la prise ou débranchez les fusibles.
 - appelez le service après-vente AEG ou un technicien.

-  ... si l'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?
 - Contactez le service après-vente AEG ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque AEG. Eux seuls sont aptes à changer l'éclairage intérieur.

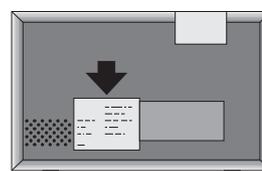
-  ...si les aliments cuisent moins vite qu'avant ?
 - sélectionnez un temps de cuisson plus long (double quantité = temps presque double) ou
 - si les aliments sont plus froids, les tourner ou mélanger de temps en temps ou
 - sélectionnez une puissance plus élevée.

Service Après-Vente

Vous pouvez intervenir vous-même en cas de certains problèmes, énumérés dans le chapitre «**Que faire si...**». Analysez tout d'abord le problème, puis consultez ce chapitre. Si vous n'y trouvez pas la solution, veuillez alors vous adresser au service après-vente. Préparez bien votre entretien. Vous simplifiez ainsi l'établissement du diagnostic et le technicien du service après-vente est en mesure de juger s'il doit se déplacer.

Donnez le E-Nr et S-Nr indiqué sur la plaque signalétique ou - s'il est existant - le PNC (flèche) au service après-vente.

Ces chiffres permettent au service après-vente de préparer une pièce de rechange, évitant ainsi des frais qui seraient causés par des déplacements inutiles.



i Pour avoir ces numéros sous la main, nous vous recommandons de les noter ci-dessous :

E-Nr./
PNC

S-Nr.

Si, malgré les indications données sous le chapitre «**Que faire...**», ou suite à une utilisation non conforme aux conditions de fonctionnement de la notice d'emploi, vous faites intervenir le service après-vente, les frais de main d'oeuvre et de déplacement ne seront pas couverts par la garantie. Veuillez donc au strict respect des indications données dans la notice d'emploi.