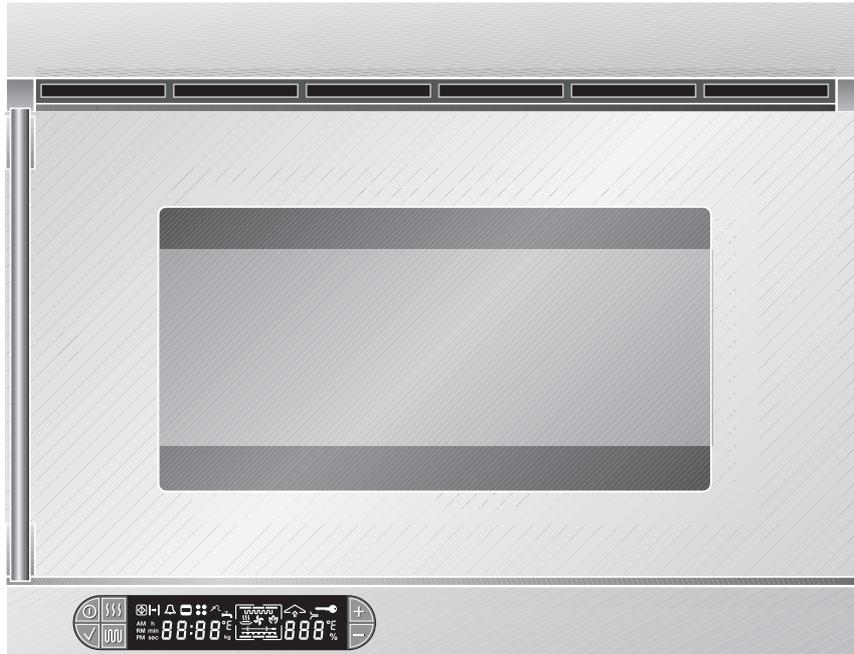


Notice d'utilisation et de montage

EM 220/221

Micro-ondes encastrable avec gril



GAGGENAU

1. Instructions importantes	pages 3-5
Avant la première mise en service	page 3
Remarques concernant l'utilisation de l'appareil	page 3
Consignes générales de sécurité	page 4
Instructions de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes	page 5
2. Equipement et principe de fonctionnement	pages 6-9
Equipement	page 6
Les modes de chauffe	page 7
A propos de la vaisselle utilisable	page 8
Tableau récapitulatif de la vaisselle	page 9
3. Utilisation	pages 10-12
Micro-ondes	page 10
Gril	page 11
Gril et micro-ondes combiné	page 12
4. Autres fonctions	pages 13-16
Programmation en 3 phases	page 13-14
Menu d'options, mise à l'heure	page 15
Sécurité enfants	page 16
5. Conseils pratiques	page 17
6. Nettoyage et entretien	page 18
7. Remédier soi-même aux petites anomalies	page 19
8. Maintenance	pages 20-21
Généralités	page 20
Démontage de la vitre avant	page 21
9. Instructions de montage	pages 22-23
Caractéristiques techniques	page 22
Consignes d'installation	page 22
Montage	page 23

Vous venez d'acquérir un micro-ondes à grill, félicitations.

Avant de mettre l'appareil en marche, nous vous conseillons de vous familiariser avec lui en lisant la notice d'utilisation dans laquelle vous trouverez des instructions importantes à propos de la sécurité et du fonctionnement de l'appareil. Le but de la notice est d'assurer votre sécurité ainsi que la longévité de l'appareil.

Vous trouverez en page 4 les consignes dont vous devez tenir compte avant la première mise en service.

Les chapitres Équipement et utilisation décrivent toutes les possibilités offertes par votre nouvel appareil et la façon de vous en servir correctement.

Les conseils et instructions du chapitre Entretien et nettoyage vous permettront de garder longtemps votre appareil en bon état et d'en préserver l'aspect.

Bonne cuisine !



1. Instructions importantes

Avant la première mise en service

Enlevez l'emballage de l'appareil et jetez-le en respectant la réglementation locale. Vérifiez si les accessoires se trouvent dans l'emballage. Ne laissez pas des enfants jouer avec les éléments d'emballage et sacs ou films en plastique.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. Avant le montage, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.

Avant le montage, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.

L'appareil doit être raccordé uniquement par un technicien agréé, en conformité avec toutes les règles des entreprises de distribution d'électricité et les réglementations sur la construction. Respectez les instructions de montage.

Vous trouverez le numéro de série de l'appareil sur la fiche de contrôle jointe à cette notice. Conservez la fiche de contrôle pour la garantie, avec votre notice d'utilisation et de pose.

Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose. Conservez la notice d'utilisation à proximité de votre appareil.

Nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires avant la première utilisation afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

Après un rebranchement ou une panne de courant, les chiffres 08:00 clignotent sur l'afficheur avec le symbole de l'unité de temps. Pour effectuer la mise à l'heure, appuyez sur les touches + et -. Appuyez ensuite sur une touche pour valider l'heure affichée.

Remarques concernant l'utilisation de l'appareil

L'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Utilisez l'appareil seulement pour préparer des aliments. L'appareil n'est pas conçu pour servir de chauffage dans la pièce où il se trouve.

L'appareil ne peut fonctionner que porte fermée.

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les fusibles du logement. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, prévenez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau compétent.

Consignes générales de sécurité

Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé.

Prudence ! L'appareil chauffe fortement pendant le fonctionnement. Tenez les enfants à distance et ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

Si vous branchez des appareils électriques à proximité de la table de cuisson, faites en sorte que les cordons électriques ne soient pas en contact avec des surfaces très chaudes.

Prudence ! Risque de blessure si la porte n'est pas bien fermée ! Vous pouvez vous pincer et vous écraser les doigts et les mains.

Prudence, risque de brûlure ! La résistance chauffante du gril devient très chaude, soyez prudent en sortant les plats.

Prudence, risque d'incendie ! Ne conservez pas d'objets inflammables dans l'appareil : ils pourraient s'enflammer en cas d'allumage involontaire.

N'allumez pas le micro-ondes s'il ne contient pas des aliments (ou des boissons) dans l'enceinte. Sinon, l'appareil risque d'être en surcharge, sauf dans le cas où vous voulez effectuer un test rapide d'un ustensile (voir « A propos de la vaisselle utilisable »).

La porte de l'appareil doit bien fermer : éliminez les salissures et corps étrangers pouvant se loger dans les joints de la porte.

Si la porte (bris de verre) ou le joint de porte sont endommagés ou détruits, ne pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été remis en état par un technicien du service après-vente

Attention : si vous autorisez un enfant à utiliser l'appareil, ne le laissez pas faire sans surveillance, et donnez-lui au préalable les instructions nécessaires pour qu'il puisse se servir de l'appareil sans danger et qu'il comprenne quels risques peuvent émaner des erreurs d'utilisation.

Protégez le micro-ondes de la chaleur excessive et de l'humidité. De la condensation peut apparaître sur la vitre de la porte, sur les parois intérieures et sur le fond. Cela est normal et n'affecte en rien le fonctionnement du micro-ondes. Après la cuisson, essuyez la condensation.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau sous pression – risque de court-circuit !

A chaque opération de maintenance, il faut isoler l'appareil du secteur électrique. A cet effet, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dont dépend l'appareil.

Les réparations doivent être confiées exclusivement à des techniciens agréés afin que la sûreté électrique de l'appareil reste garantie.

Le remplacement de la lampe de l'enceinte doit être effectué exclusivement par le personnel chargé de l'après-vente.

Ne pas ouvrir le boîtier, l'appareil fonctionne sous haute tension.

L'utilisateur est responsable de l'utilisation conforme et du bon état de l'appareil. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des consignes de cette notice.

Sous réserve de modifications techniques !

Instructions de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes

Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des barquettes en plastique, papier ou autres matériaux inflammables, surveillez l'appareil pendant son fonctionnement.

Si vous voyez de la fumée dans l'enceinte, n'ouvrez pas la porte, mais éteignez l'appareil et désactivez le fusible dont il dépend dans le boîtier de fusibles.

Ne pas mettre les aliments directement dans le micro-ondes, mais les placer dans un ustensile ou un récipient. Faites attention à ce que du liquide bouillant ne puisse pas s'écouler dans l'intérieur de l'appareil.

Risque de brûlure ! Pour chauffer des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard à l'ébullition. En cas de retard, la température d'ébullition est atteinte, mais les bulles de vapeur caractéristiques ne se forment pas. Ensuite, dès que le récipient est remué, même faiblement, le liquide peut se mettre à déborder fortement ou à faire des projections risquant de provoquer des blessures et brûlures.

Aliments pour bébé : faites chauffer les aliments pour bébé dans des bocaux ou biberons sans couvercle ni tétine. Après le réchauffage, agitez ou secouez bien les aliments afin que la chaleur se répartisse mieux. Vérifiez la température avant de donner à manger à l'enfant. **Risque de brûlure !**

Risque d'explosion ! Ne chauffez pas des aliments et boissons dans des récipients bouchés

Risque d'explosion ! Ne chauffez pas trop fortement les boissons alcooliques.

Ne chauffez pas les aliments dans des emballages de maintien au chaud, car ils peuvent s'enflammer. Si vous utilisez des récipients en plastique, papier ou autre matériau inflammable, il faut les surveiller pendant le fonctionnement.

Les aliments sous plastique peuvent éclater et le film plastique peut fondre.

Ne cuisez pas des oeufs dans leur coquille et ne chauffez pas des oeufs durs : ils pourraient éclater en explosant. Il en va de même pour les crustacés et fruits de mer. Piquez le jaune des oeufs sur le plat.

Les aliments à coques ou peaux épaisses (pommes, tomates, pommes de terre, saucisses) peuvent éclater en surface. Piquez la coque ou la peau avant de mettre au micro-ondes.

Si vous séchez des herbes, des fruits, du pain ou des champignons, surveillez l'opération, car un séchage excessif peut provoquer un incendie.

Ne chauffez pas d'huile alimentaire au micro-ondes : elle pourrait s'enflammer.

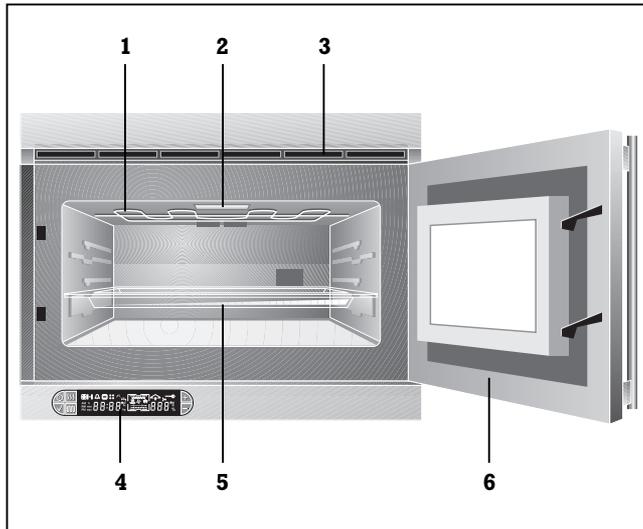
La vaisselle en porcelaine et en céramique peut présenter des trous fins dans les poignées et couvercles. Ces trous peuvent cacher un espace creux dans lequel l'humidité ayant pénétré peut provoquer l'éclatement de l'ustensile.

Si vous avez choisi une puissance de chauffe ou une durée trop importantes, l'aliment peut s'enflammer et l'appareil risque alors d'être endommagé.

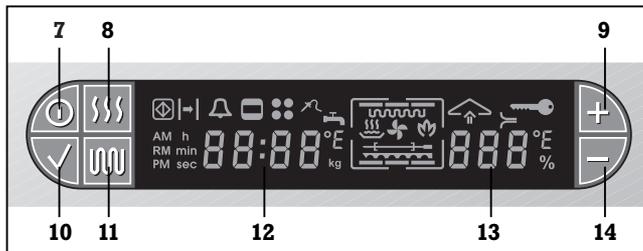
Les aliments chauffés au micro-ondes transmettent la chaleur à la vaisselle qui peut de ce fait devenir extrêmement chaude. Utilisez des maniques.

2. Equipement et principe de fonctionnement

Equipement



- 1 résistance chauffante du gril
- 2 éclairage de l'enceinte
- 3 fentes d'aération
- 4 afficheur avec touches de commande
- 5 bac en verre pour la décongélation et le mode gril
- 6 porte de l'appareil



- 7 touche arrêt
- 8 touche micro-ondes
- 9 touche plus
- 10 touche démarrage, touche de confirmation
- 11 touche gril
- 12 horloge
- 13 indication de la puissance du micro-ondes ou indication de la température en mode gril
- 14 touche moins

Symboles de l'afficheur



symbole de marche
symbole de sécurité enfants



symbole de durée



symbole du gril



symbole micro-ondes



symbole chauffe
en mode gril

Les modes de chauffe

Micro-ondes

Les micro-ondes sont transformées en chaleur dans les aliments. L'appareil à micro-ondes convient pour décongeler, chauffer, fondre et cuire rapidement.

Puissances

850 W : pour chauffer rapidement les boissons et liquides.

600 W : pour chauffer et cuire les aliments.

425 W : pour cuire la viande et chauffer les aliments fragiles.

200 W : pour mijoter et gonfler.

100 W : pour décongeler en douceur les aliments fragiles.

Gril

Un gril puissant fournit une forte chaleur en surface assurant ainsi un brunissage uniforme des aliments. La température est réglable entre 100 et 220 °C par paliers de 5 ce qui vous permet de réguler l'action du gril et de l'adapter de manière idéale aux aliments : température basse pour les mets fragiles (gratins par exemple), température élevée pour un brunissage marqué, par exemple pour des steaks.

Gril et micro-ondes combinés

Dans ce mode, le gril fonctionne en même temps que le micro-ondes. Les plats deviennent croustillants et dorés, mais l'opération est beaucoup plus rapide et vous permet donc d'économiser de l'énergie.

L'appareil est doté d'un ventilateur de refroidissement qui s'allume pendant la marche et continue à fonctionner un moment après l'arrêt de l'appareil.

L'éclairage de l'enceinte s'allume lorsque l'appareil est en marche et que la porte est ouverte.

Un symbole clignotant sur l'afficheur signifie que la valeur peut être modifiée et n'a pas encore été confirmée.

Si vous voulez arrêter l'appareil prématurément, appuyez 2 fois sur la touche Arrêt.

Après expiration du temps de cuisson, un signal sonore se fait entendre et l'appareil s'arrête automatiquement.

Lorsque l'appareil est en marche, l'opération de chauffe s'interrompt par sécurité après une panne d'électricité et le retour du courant. Pour poursuivre un programme lancé, appuyer sur la touche de confirmation.

A propos de la vaisselle utilisable

Utilisez de la vaisselle en verre, porcelaine, céramique ou grès résistant à la chaleur, ainsi que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur et conçu pour une utilisation au micro-ondes. Ces matériaux laissent bien passer les micro-ondes.

Matériaux adaptés :
verre, porcelaine, céramique et grès ou
matière plastique résistant à la chaleur.

Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Donc, les aliments placés dans des récipients métalliques fermés ne chauffent pas. Vous pouvez toutefois utiliser des barquettes métalliques ouvertes plates, par exemple en aluminium, à la condition que leur hauteur ne dépasse pas 2-3 cm. Faites en sorte que les objets métalliques soient au moins à 2 cm des parois de l'enceinte et de l'intérieur de la porte car d'éventuelles étincelles pourraient détruire le verre intérieur de la porte.

Dans de nombreux cas, utilisez directement la vaisselle dans laquelle vous servirez les aliments. Vous aurez ainsi beaucoup moins de vaisselle à laver. Attention toutefois : utilisez de la vaisselle à décor doré ou argenté seulement si le fabricant garantit sa compatibilité avec le micro-ondes.

Si vous n'êtes pas certain de pouvoir utiliser un récipient particulier, vous pouvez faire un test : mettez le récipient vide pendant 20 secondes à puissance maximale dans l'appareil. S'il chauffe beaucoup, voire si des étincelles se forment, il ne convient pas.

Attention !
Ne jamais allumer le micro-ondes vide, sauf pour effectuer ce test.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur qu'ils transmettent aux ustensiles. Utilisez donc des maniques pour sortir les plats du four.

Tableau récapitulatif de la vaisselle

Type de vaisselle	Micro-ondes	Gril	Mode combiné
Verre et porcelaine réfractaires (sans éléments métalliques, par exemple pyrex, verre de Iéna)	oui	oui	oui
Verre et porcelaine non réfractaires (vaisselle de service par exemple)	oui	non	non
Verre et vitrocéramique en matériau résistant au feu et au gel (Arcoflam par exemple)	oui	oui	oui
Céramique, grès ¹	oui	non	oui
Plastique ² , résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	oui	non	oui
Carton, papier	sous conditions	non	non
Ustensiles à rôtir en métal, par exemple émail ou fonte	seulement pour des utilisations particulières	oui	seulement pour des utilisations particulières
Moules à pâtisserie, noirs ou laqués, ou à revêtement antiadhérent	non	non	oui

¹ Pas de glaçure à composants métalliques

² Tenir compte des températures maximales indiquées par le fabricant !

3. Utilisation

Micro-ondes



Réglage

- Appuyez sur la touche Micro-ondes. La puissance de 850 W apparaît sur l'afficheur.
- Au moyen des touches +/-, réglez la puissance entre 100 et 850 W. La valeur apparaît sur l'afficheur. Confirmez la valeur choisie avec la touche de confirmation.
- Au moyen des touches +/-, réglez la durée. Confirmez la valeur choisie avec la touche de confirmation.
- La cuisson commence et le temps défile seconde par seconde.
- Une fois le temps programmé terminé, un signal sonore retentit et l'appareil se coupe automatiquement.

Bon à savoir

Vous pouvez programmer une durée maximale de 90 minutes.

Pendant la marche de l'appareil, il est possible de modifier le réglage de la durée et de la puissance.

Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Arrêt ou ouvrez la porte. Pour relancer l'appareil, fermez la porte et réappuyez sur la touche démarrage.

Si vous voulez mettre fin prématurément au fonctionnement de l'appareil, appuyez 2 fois sur la touche Arrêt.

Gril



Réglage

- Appuyez sur la touche Gril. La température de 190 °C apparaît sur l'afficheur.
- Au moyen des touches +/-, réglez la température entre 100 et 220 °C. La valeur apparaît sur l'afficheur. Confirmez-la avec la touche de confirmation.
- **Fonctionnement sans minuteur** : réappuyez sur la touche de confirmation. Le gril commence à fonctionner sans qu'une durée soit programmée. Le symbole de chauffe s'allume jusqu'à ce que l'appareil ait atteint la température programmée.
- **Fonctionnement avec minuteur** : au moyen des touches +/-, entrez une durée. Confirmez la valeur choisie avec la touche de confirmation. La cuisson commence et le temps défile seconde par seconde. Le symbole de chauffe s'allume jusqu'à ce que l'appareil ait atteint la température programmée.

Après expiration de la durée programmée, un signal sonore retentit et l'appareil se coupe automatiquement.

Bon à savoir

Le gril ne peut fonctionner que porte fermée.

Vous pouvez programmer une durée maximale de 90 minutes.

Pendant la marche de l'appareil, il est possible de modifier le réglage de la durée et de la puissance.

L'ouverture de la porte de l'enceinte entraîne l'arrêt du processus de chauffe, mais la durée programmée continue à défiler. La cuisson reprend dès que la porte est refermée.

Si vous voulez mettre fin prématurément au fonctionnement, appuyez 2 fois sur la touche Arrêt.

Gril et micro-ondes combinés



Réglage

- Appuyez sur la touche Micro-ondes. La puissance de 850 W apparaît sur l'afficheur.
- Au moyen des touches +/-, réglez la puissance entre 100 et 850 W. La valeur apparaît sur l'afficheur. Confirmez la valeur choisie avec la touche de confirmation.
- Au moyen des touches +/-, réglez la durée. Appuyez ensuite sur la touche Gril. La température de 190°C apparaît sur l'afficheur.
- Au moyen des touches +/-, réglez la température entre 100 et 220°C. La valeur apparaît sur l'afficheur. Confirmez-la avec la touche de confirmation (il faut appuyer deux fois sur la touche de confirmation).
- La cuisson commence et la durée défile seconde par seconde.
- Après expiration de la durée programmée, un signal sonore retentit et l'appareil se coupe automatiquement.

Bon à savoir

Vous pouvez programmer une durée maximale de 90 minutes.

Pendant la marche de l'appareil, il est possible de modifier le réglage de la durée, de la température et de la puissance.

Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche Arrêt ou ouvrir la porte. L'appareil continue à fonctionner dès que la porte est refermée ou que vous réappuyez sur la touche Démarrage.

Si vous voulez mettre fin prématurément au fonctionnement, appuyez 2 fois sur la touche Arrêt.

4. Autres fonctions

Programmation en 3 phases

Pour mijoter ou décongeler avec le micro-ondes, il faut souvent régler successivement deux ou trois niveaux de puissance. Votre micro-ondes vous permet d'automatiser le déroulement de ces opérations.

Si vous utilisez certains réglages souvent, vous pouvez les enregistrer dans votre micro-ondes et si nécessaire les appeler confortablement.

Il est possible de conserver jusqu'à 5 programmes dont chacun peut contenir jusqu'à 3 phases. Il est possible de mémoriser tous les modes, dans un ordre quelconque.

Vous pouvez aisément sélectionner un programme mémorisé : les phases du programme s'exécuteront ensuite automatiquement. La durée totale de tous les niveaux de puissance programmés s'affiche et défile seconde par seconde ou minute par minute.

Il n'est pas possible de modifier le réglage de durée pendant la marche.

A tout moment, il est possible de modifier un réglage mémorisé ou de le remplacer par un autre.

Réglage

- Maintenez la touche de confirmation enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentisse. P1 apparaît sur l'afficheur. Vous pouvez maintenant en choisir un emplacement pour le programme (P1 à P5) au moyen des touches +/-.
- Maintenez de nouveau la touche de confirmation enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentisse. P11 apparaît sur l'afficheur, ce qui correspond au premier programme et à sa première phase. Vous pouvez maintenant choisir un réglage pour cette phase du programme.

- Effectuez le réglage dans l'ordre suivant : Durée de chauffe >> Puissance du micro-ondes >> Température du gril. Au moyen des touches +/-, choisissez la valeur voulue ; si vous appuyez en même temps sur + et -, la valeur est égale à 0. Pour accéder à l'option suivante du menu, appuyez sur la touche „Micro-ondes“.
- Appuyez sur la touche Micro-ondes une fois que vous avez entré les trois valeurs, afin de programmer la deuxième phase. Procédez maintenant aux réglages de la deuxième phase du programme.
- Appuyez sur la touche Micro-ondes pour accéder à la troisième phase du programme. Procédez maintenant au réglage de la troisième phase du programme.
- Maintenez ensuite la touche de confirmation enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentisse afin de sauvegarder le programme. Appuyez sur la touche Arrêt pour quitter le mode programmation.

Remarque : si vous ne faites rien pendant un certain laps de temps, le mode de programmation s'efface.

Si vous appuyez sur la touche Gril, vous revenez d'un niveau en arrière par exemple pour modifier ou vérifier une valeur.

Appel d'un programme

- Maintenez la touche de confirmation enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentisse. P1 apparaît sur l'afficheur. Vous pouvez maintenant choisir le programme voulu, au moyen des touches +/- (P1 à P5).
- Réappuyez sur la touche de confirmation. Le programme se déroule automatiquement. Sur l'afficheur, la durée totale d'exécution du programme défile.

Vous trouverez en page suivante un exemple de programmation à 3 phases.

Exemple de programme à 3 phases

Dans cet exemple, vous pouvez créer un programme comportant les trois phases suivantes et le conserver à l'emplacement P3 :

1. 20 minutes en mode micro-ondes à 100 W
2. 6 minutes en mode combiné gril/micro-ondes à 425 W et 210 °C pour le gril
3. 8 minutes en mode gril à 170 °C

Réglage

- Maintenez la touche de confirmation enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentisse. **P 1** apparaît sur l'afficheur. Appuyez sur la touche + jusqu'à ce que **P 3** apparaisse sur l'afficheur.
- Maintenez de nouveau la touche de confirmation enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentisse. **P 3 1** apparaît sur l'afficheur, ce qui correspond au troisième programme et à sa première phase.
- Réglez maintenant la durée de cuisson : appuyez sur la touche +, jusqu'à ce que **20:00** apparaisse sur l'afficheur. Appuyez sur la touche Micro-ondes. - - - - apparaît sur l'afficheur.
- Réglez maintenant la puissance du micro-ondes : appuyez sur la touche + jusqu'à ce que **100** apparaisse sur l'afficheur. Appuyez sur la touche Micro-ondes.
- Dans cette phase du programme, vous voulez utiliser le micro-ondes seul sans gril ; appuyez donc encore une fois sur la touche Micro-ondes. **P 3 2** apparaît sur l'afficheur, ce qui correspond au troisième programme, deuxième phase.
- Réglez maintenant la durée de chauffe : appuyez sur la touche + jusqu'à ce que le **06:00** s'affiche. Appuyez sur la touche micro-ondes. - - - - apparaît sur l'afficheur.
- Réglez maintenant la puissance du micro-ondes : appuyez sur la touche + jusqu'à ce que **425** s'affiche. Appuyez sur la touche micro-ondes.

- Réglez maintenant la température du gril : dans cette phase, vous souhaitez un fonctionnement combiné. Appuyez donc sur la touche + jusqu'à ce que **2 10** s'affiche.
- Appuyez maintenant sur la touche Micro-ondes pour passer à la troisième phase du programme. **P 3 3** s'affiche, ce qui correspond au troisième programme, troisième phase.
- Réglez maintenant la durée de chauffe en appuyant sur la touche +, jusqu'à ce que le **08:00** s'affiche. Appuyez sur la touche micro-ondes. - - - - apparaît sur l'afficheur.
- Dans cette phase du programme, vous voulez utiliser le gril seul, donc vous réappuyez sur la touche Micro-ondes.
- Réglez maintenant la température du gril : appuyez sur la touche +, jusqu'à ce que **170** apparaisse sur l'afficheur.
- Maintenez ensuite enfoncée la touche de confirmation jusqu'à ce qu'un signal retentisse pour enregistrer le programme en mémoire. Appuyez sur la touche Arrêt pour sortir du mode programmation.

Remarque : si vous ne faites rien pendant un laps de temps prolongé, le mode programmation s'efface. Si vous appuyez sur la touche Gril, vous pouvez revenir un niveau en arrière par exemple pour modifier ou vérifier une valeur.

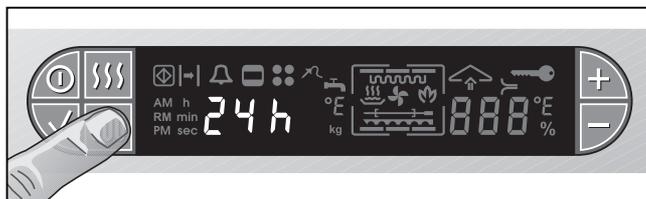
Appel d'un programme

- Maintenez la touche de confirmation enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentisse. **P 1** s'affiche. Appuyez sur la touche + jusqu'à ce que **P 3** s'affiche.
- Réappuyez sur la touche de confirmation. Le programme s'exécute automatiquement. La durée totale d'exécution du programme défile sur l'afficheur.

Menu d'options, mise à l'heure

Dans le menu d'options, vous pouvez sélectionner les réglages suivants pour votre micro-ondes :

- pour l'unité de température, vous avez le choix entre °C et °F
- pour l'heure, vous avez le choix entre 12h (am/pm) et 24h.
- activer ou désactiver l'indication de l'heure sur l'afficheur.
- mise à l'heure.



Réglage

- Maintenez la touche de confirmation enfoncée et appuyez aussi sur la touche du gril jusqu'à ce qu'un signal retentisse. Vous pouvez maintenant choisir au moyen des touches +/- l'unité de température (°C ou °F). Confirmez le réglage voulu au moyen de la touche de confirmation.
- Appuyez sur la touche Gril pour accéder à l'option suivante du menu. Vous pouvez maintenant choisir au moyen des touches +/- le type d'indication de l'heure (sur 12h ou 24h). Confirmez le réglage voulu au moyen de la touche de confirmation.
- Appuyez sur la touche Gril pour accéder à l'option suivante du menu. Vous pouvez maintenant activer ou désactiver au moyen des touches +/- l'indication de l'heure du jour sur l'afficheur. Confirmez le réglage voulu au moyen de la touche de confirmation.
- Appuyez sur la touche Gril pour accéder à l'option suivante du menu. Vous pouvez maintenant régler l'heure au moyen des touches +/- . Confirmer la valeur en appuyant sur la touche de confirmation et quittez le menu des options.
Remarque : la mise à l'heure n'est possible que si dans l'option précédente du menu, l'indication de l'heure du jour a été activée sur l'afficheur.

Mise à l'heure lors de la première installation

Après le premier branchement, 08:00 clignote sur l'afficheur. Vous pouvez effectuer la mise à l'heure au moyen des touches +/- et confirmer avec la touche de confirmation.

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche tout allumage involontaire de l'appareil.

Activation

- Appuyez sur la touche de confirmation et maintenez-la enfoncée, appuyez ensuite aussi sur la touche Arrêt et maintenez les deux touches enfoncées.
- Un signal retentit. Le symbole « sécurité enfants » clignote sur l'afficheur. Il est maintenant impossible d'allumer l'appareil.

Désactivation

- Appuyez sur la touche de confirmation et maintenez-la enfoncée, appuyez ensuite aussi sur la touche Arrêt et maintenez les deux touches enfoncées.
- Un signal retentit. Le symbole « sécurité enfants » clignote sur l'afficheur. Vous pouvez maintenant allumer l'appareil de manière habituelle.

5. Conseils pratiques

Conseils pratiques à propos du micro-ondes

Mettez les aliments à décongeler dans un récipient ouvert (non couvert) ou dans le bac en verre.

Pour décongeler de la viande, vous obtiendrez un meilleur résultat en congelant les morceaux (rôti de viande hachée par exemple) le plus à plat possible.

Faites attention à ne pas laisser les mets chauffer trop longtemps ! Dans le micro-ondes, les temps de cuisson et de réchauffage sont courts, c'est pourquoi on peut avoir tendance à laisser passer le moment où l'aliment est prêt. Il vaut donc mieux régler une durée trop courte puis relancer un peu la cuisson.

Les aliments plats cuisent plus vite que les aliments épais : répartissez donc le plus à plat possible les mets dans le récipient. Evitez aussi de superposer des aliments différents sur plusieurs couches.

Faites toujours cuire les mets dans des récipients qui ferment bien. Si vous ne trouvez pas de couvercles adéquats, prenez une assiette, un film plastique résistant à la chaleur ou un film spécial micro-ondes.

Plus grande est la quantité, plus long sera le temps de cuisson et de réchauffage. Règle d'or : quantité double = durée double, demi-quantité = demi-durée.

Ne mettez pas trop d'aliments dans le micro-ondes. Préférez les petites quantités aux grandes. Il vaut mieux réchauffer ou cuire deux portions successivement que deux en même temps.

Pour certains mets, il peut être nécessaire de remuer (pot-au-feu par exemple) ou de tourner (gros rôti par exemple).

Vous n'êtes pas obligé d'ajouter de la graisse et de l'eau dans les quantités habituelles. Il suffit d'humidifier les aliments à l'eau et d'enduire d'une légère couche de graisse les plats rôtis.

Soyez économes en épices et en sel : la cuisson au micro-ondes permet de conserver dans une large mesure le goût des aliments.

Une fois que vous avez sorti les aliments du micro-ondes, laissez-les reposer un certain temps pour que la chaleur puisse bien se répartir et qu'un effet de « post-cuisson » soit généré.

Conseils pratiques pour griller

Utilisez seulement des viandes bien rassises, et libérée des graisses et nerfs. Rincez-la rapidement, séchez-la au papier essuie-tout et puis épicez. Salez après le passage au grill.

Utilisez de steaks de porc ou de boeuf d'une épaisseur de 2 à 3 cm. Si vous avez des morceaux plus plats, mettez-les l'un sur l'autre, formez un rond et liez avec une ficelle.

Pour griller, utilisez le bac en verre glissé au niveau supérieur ou au niveau inférieur.

Pour griller des mets, fermez toujours la porte.

Tournez le mets à griller une fois aux 2/3 du temps de cuisson en utilisant une pince à barbecue. Ne piquez pas avec une fourchette, car cela fait sortir le jus et la viande paraîtra sèche.

La viande rouge (boeuf par exemple) brunit plus que la viande blanche du veau ou du porc. Ne vous en souciez pas ! Les grillades de viandes blanches ou de filets de poisson sont souvent claires en surface, mais sont quand même bien cuites et juteuses à l'intérieur.

6. Nettoyage et entretien

Attention :

Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau sous pression – risque de court-circuit !

Prudence, risque de brûlure ! Avant de le nettoyer, attendez que l'appareil soit tiède.

Comment éviter de salir l'enceinte

Si vous faites chauffer des plats complets, en particulier des assiettes garnies, couvrez toujours, par exemple avec une assiette retournée, un film spécial micro-ondes ou une cloche en plastique compatible micro-ondes.

Pour préparer des viandes en sauces, mais aussi des légumes et garnitures, utilisez autant que possible des récipients fermés, compatibles micro-ondes.

Avant de griller, piquez la peau des volailles plusieurs fois avec une fourchette (ou un cure-dents) : cela évite la formation de cloques, la viande peut mieux rôtir et la peau est plus croustillante.

En mode combiné, ne laissez pas les aliments cuire trop longtemps : une surchauffe provoque rapidement des salissures inutiles.

Pour les plats de viandes et de volailles et autres plats gras, utilisez en mode combiné de préférence un récipient haut et ouvert (par exemple en Pyrex, Arcoflam, etc.).

Rabattre la résistance chauffante du gril

Pour nettoyer l'enceinte du four, vous pouvez rabattre la résistance du gril. **Nettoyez l'enceinte seulement à froid.** Tournez vers l'avant les deux ergots de fixation. Vous pouvez maintenant basculer avec précaution la résistance vers le bas.

Attention : ne mettez jamais l'appareil en marche

lorsque la résistance chauffante est basculée vers le bas. Après nettoyage, refixez la résistance. Les ergots doivent être tournés vers l'arrière.

Entretien de l'appareil

Extérieur de l'appareil

Il suffit d'essuyer l'appareil avec un chiffon humide, puis de le sécher avec un chiffon doux. N'utilisez ni éponges à gratter, ni nettoyeurs du commerce pour inox, ni nettoyeurs agressifs, à récurer ou très alcalins (bombes aérosol pour fours par exemple), car ces produits peuvent attaquer le bandeau. Si vous appliquez ces produits par erreur, essuyez-les tout de suite à l'eau.

Nettoyez régulièrement le **joint de porte** et enlevez les salissures et corps étrangers qui se logent sur les surfaces du joint. La porte de l'appareil doit toujours bien fermer.

Enceinte

La plupart du temps, il suffit d'essuyer l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Si l'enceinte est très sale, par exemple au niveau du gril, utilisez des nettoyeurs doux. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. N'utilisez ni produits pour four en bombes aérosol, ni nettoyeur à barbecue. Si le fond de l'enceinte est très sale, nettoyez-le avec un nettoyeur pour tables de cuisson vitrocéramiques. Si vous avez préparé des aliments à forte odeur, faites chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron, pendant 1 à 2 minutes pendant 850 W. Cela aide à chasser l'odeur gênante. Essuyez ensuite brièvement l'appareil.

Bac en verre

Après utilisation, faites tremper le bac en verre dans les produits de nettoyage habituels pour pouvoir ensuite plus facilement éliminer les résidus avec une brosse ou une éponge à vaisselle. Vous pouvez aussi nettoyer le bac en verre au lave-vaisselle.

7. Remédier soi même aux petites anomalies

Lorsqu'une anomalie se produit, il s'agit souvent d'un problème facile à réparer : vous trouverez quelques conseils dans le tableau ci-dessus.

Anomalie	Cause possible	Remède
Impossible d'allumer l'appareil.	Pas de tension secteur.	Vérifier le fusible.
Impossible d'allumer l'appareil, le symbole sécurité enfants clignote.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
Le micro-ondes ne démarre pas.	Porte mal fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger empêchent la fermeture. Assurez-vous que les surfaces du joint sont propres.
	Touche Démarrage non enfoncée.	Appuyer sur la touche Démarrage.
Les aliments chauffent plus lentement qu'avant.	Micro-ondes réglé à une puissance trop faible. La quantité est plus grande que d'habitude. Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Choisir une puissance supérieure. Quantité double = durée doublée. Remuer ou tourner les mets pendant la cuisson.
Après le premier branchement, le symbole - Sécurité enfants s'allume sur l'afficheur, mais l'appareil ne chauffe pas lorsqu'il est allumé.	L'appareil se trouve en mode démonstration.	Désactivez brièvement le fusible dont dépend l'appareil. Remettez-le sous tension, puis dans les 3 minutes qui suivent, effectuez l'action suivante : appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que le symbole Sécurité enfants s'éteigne.

8. Maintenance

Avant toute réparation, mettre l'appareil hors tension (désactiver les fusibles).

En cas d'anomalies de fonctionnement, commencez toujours par vérifier les fusibles du logement.

Si l'alimentation électrique est conforme, alors que l'appareil ne fonctionne toujours pas, avertissez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau le plus proche. Indiquez le type de l'appareil : le numéro de série et le type se trouvent sur l'encart joint à cette notice d'utilisation et de pose.

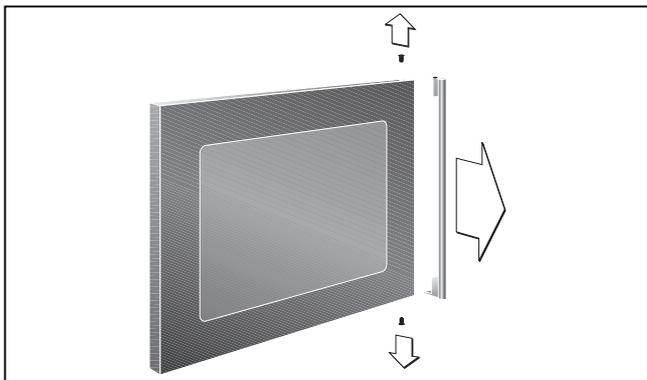
Les réparations doivent être confiées exclusivement à des techniciens agréés afin que la sûreté de l'appareil reste garantie. Toute intervention non conforme entraîne la perte de la garantie !

Pour des raisons techniques, le cache de lampe est collé à l'appareil. Le changement de lampes ne peut donc être fait que par le service après-vente Gaggenau.

Important !

Ne pas enlever le cache de lampe.

Démontage de la vitre



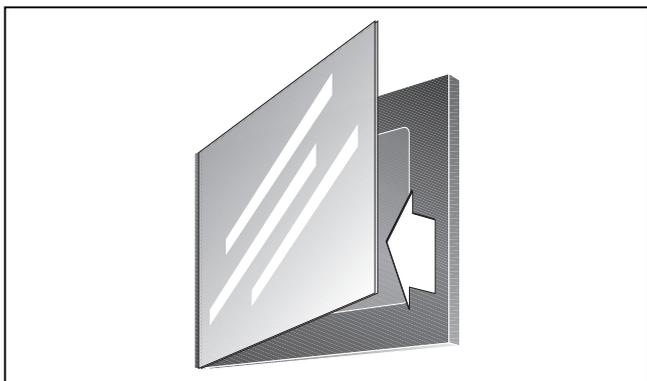
La porte de l'appareil est ventilée de sorte que des particules de poussière et de graisse peuvent s'y déposer. Pour éliminer ces salissures, il faut démonter la vitre.

Procédez de la manière suivante :

- Enlevez la vis inférieure de la poignée de porte.
- Enlevez la vis supérieure de la poignée de porte et déposez la poignée.
- Maintenez la vitre d'une main et secouez légèrement la porte. Vous pouvez dégager la vitre vers l'avant.

Nettoyez maintenant la vitre.

Procédez au **remontage** dans l'ordre inverse. Faites attention à insérer la vitre d'abord du côté des charnières, tout en la maintenant d'une main pour éviter qu'elle ne tombe.



9. Instructions de montage

Caractéristiques techniques

Puissance : 220-240 V CA, 16 A

Puissance de chauffe :

Gril : 1 800W

Puissance totale : 3 600W

Sous réserve de modifications techniques.

Instructions d'installation

Observez les instructions du chapitre 1 (Instructions importantes). L'appareil doit être installé uniquement par un technicien agréé, en conformité avec toutes les normes édictées par l'entreprise fournissant l'électricité et les normes sur la construction.

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit indiquer à l'utilisateur comment isoler l'appareil du secteur électrique si nécessaire.

Les dommages dus au non-respect de cette notice ne pourront être reconnus.

Pour toute réparation ou en cas d'urgence, mettre l'appareil hors tension. A cet effet, désactivez le fusible concerné.

Les réparations et les opérations de maintenance doivent être réalisées par des techniciens qualifiés de service après-vente.

Les conditions de branchement électriques doivent être conformes avec les indications figurant sur la plaque signalétique !

Le schéma électrique collé à l'extérieur de l'appareil représente les possibilités de branchement.

N'utilisez pas de câbles prolongateurs ! La sûreté électrique de l'appareil n'est garantie que si le système de mise à la terre de l'installation électrique de la maison est conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages provoqués par une mise à la terre non conforme ou absente de l'appareil.

Vous pouvez brancher l'appareil sur du 220-240 V 1N~ ou du 400V 2N~ via une prise de courant installée de manière conforme ou un boîtier de branchement.

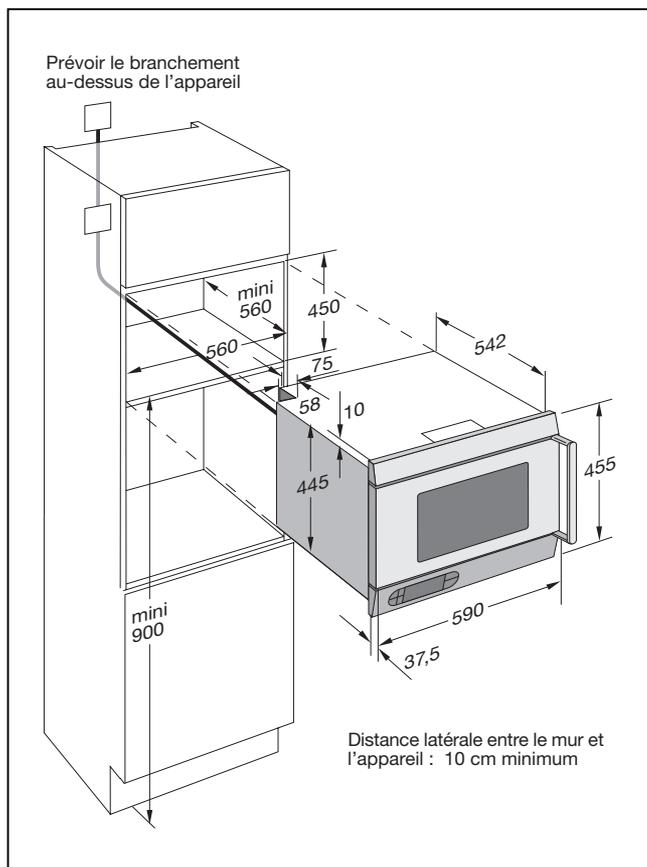
Pour le branchement 220-240 V 1N~, il faut un fusible de 16 A, pour le branchement 400 V 2N~, il faut 2 fusibles de 10 A.

L'appareil est conçu en standard pour une tension nominale de 220-240 V 1N~ et peut être modifié pour du 400V 2N~ selon la plaque signalétique.

Si nécessaire, il faut respecter les dispositions du fournisseur local d'électricité.

Il faut prévoir en amont dans l'installation électrique un sectionneur dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm (fusible domestique ou interrupteur LS). Respectez les normes de protection anti-incendie à proximité de matières sensibles à la chaleur et inflammables.

Pour raccorder l'appareil au secteur, utiliser un câble au moins de type H05 VV-F 3 x 1,5 mm².



Pose

Procédez de la manière suivante :

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Enlevez la protection de transport située sous la poignée et la bande adhésive de la porte.
- Sélectionnez un câble d'alimentation souple correspondant à la puissance absorbée au type de branchement.
- Introduisez l'appareil dans l'élément. Avec la vis à bois jointe, vissez sur le bois de façade du meuble, du côté poignée, juste sous le bandeau supérieur.

Remarque : avec un niveau à bulle, vérifiez que l'appareil est parfaitement horizontal.

- Après la pose, il faut assurer la protection contre les contacts accidentels (selon les normes électriques de test).
- Vérifiez que l'appareil fonctionne parfaitement.
- Procédez à un nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com