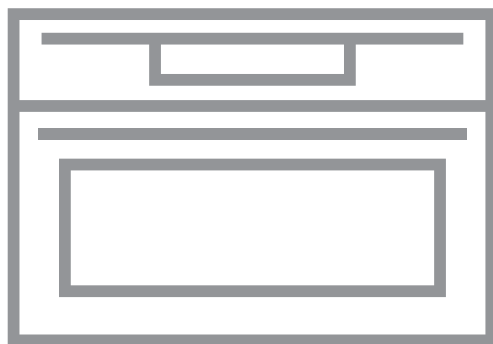


▶ CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W

KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

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

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	17
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	18
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	19
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	19
11. CONSEILS.....	21
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	40
13. DÉPANNAGE.....	42
14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	43
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	43

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques situées dans la cavité peuvent produire des arcs électriques.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.

- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de

fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un

incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si présent) avec des détergents.

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.6 Maintenance

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

2.7 Mise au rebut



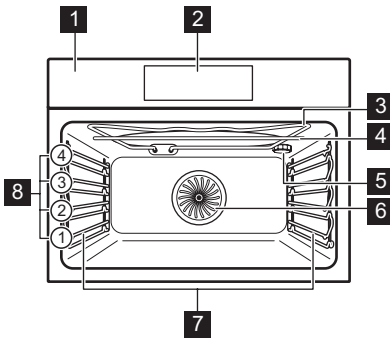
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

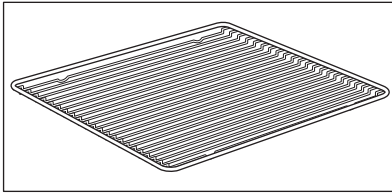
3.1 Vue d'ensemble



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

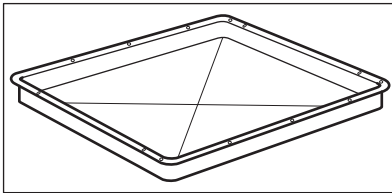
3.2 Accessoires

Grille métallique



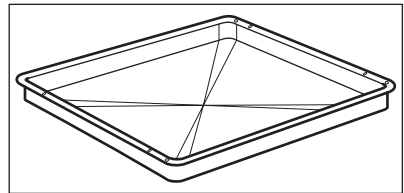
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



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

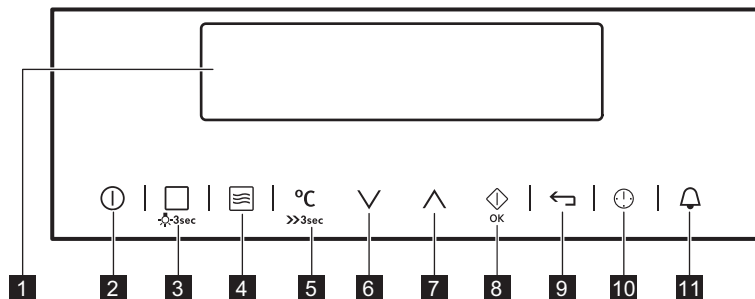
Plat à rôtir









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





4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

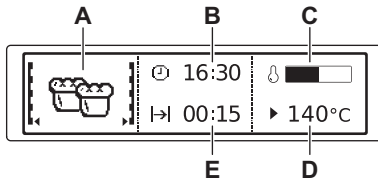


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels du four.
2	 MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.
3	 Modes de cuisson / Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes de cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
4	 Fonction Micro-ondes	Pour mettre en service : Fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque le four est éteint. Lorsque vous utilisez : Fonction Micro-ondes avec la fonction : Durée pendant plus de 7 minutes et en mode Combi, la puissance du Micro-ondes ne peut pas dépasser 600 W.
5	 Sélection de la température / Préchauffage rapide	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6	 Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7	 Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.










Touche sensitive	Fonction	Commentaire
8 	OK / Départ rapide Micro-ondes	Pour confirmer la sélection ou les réglages. Pour mettre en service : Fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque le four est éteint.
9 	Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10 	Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches verrouil., Programmes préférés, Chaleur et tenir, Set + Go.
11 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.




4.2 Affichage



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

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	Fonction
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.

Symbole		Fonction
	Préchauffage rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Premier raccordement

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

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




6. UTILISATION QUOTIDIENNE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus




1. Allumez le four.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur  pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.





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









6.2 Présentation des menus








Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 Cuisson Assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.


Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.







Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Préchauffage rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
 Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
 Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.

Symbole / Élément de menu	Description
 Langue	Règle la langue de l'affichage.
 Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHÉ/ARRÊT.
 Son alarme/ erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Modes de cuisson









Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Mode de cuisson	Utilisation
 Fonction Pizza	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir les aliments sur une position de grille.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes de terre, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.






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

6.4 Programmes spéciaux


Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.

6.5 Réglage d'un mode de cuisson



1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
3. Appuyez sur  pour confirmer.



4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur  pour confirmer.



6.6 Fonctions du micro-ondes


Fonctions	Description
Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Utilisez-la pour réchauffer des plats et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour cuire des légumes et du poisson.
Combi	Utilisez cette fonction pour faire fonctionner le mode de cuisson et le mode micro-ondes en même temps. Utilisez-la pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer. La puissance maximale pour cette fonction est de 600 W.
Démarrage rapide	Utilisez-la pour activer la fonction Micro-ondes d'un simple geste en appuyant sur le symbole  avec la puissance de micro-ondes maximale et un temps de fonctionnement court : 30 secondes.



6.7 Réglage de la fonction Micro-ondes




1. Retirez tous les accessoires.
2. Allumez le four.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction Micro-ondes.
4. Appuyez sur . La fonction : Durée est réglée sur 30 secondes et le micro-ondes démarre.

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

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

5. Appuyez sur  pour régler la fonction : Durée.
6. Lorsque la durée définie s'est écoulee, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. La fonction Micro-ondes s'arrête automatiquement. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.


 Pour désactiver la fonction Micro-ondes, appuyez sur .

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


La durée maximale des fonction Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	90 minutes
Plus de 600 W	7 minutes

6.8 Réglage de la fonction Combi



1. Activez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  et répétez les étapes du réglage de la fonction Micro-ondes.


Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes en mode Combi, la puissance des micro-ondes ne peut pas être supérieure à 600 W.



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

Fonctions non disponibles avec la fonction Combi : Programmes préférés, Fin, Set + Go, Chaleur et tenir.

6.9 Réglage de la fonction Démarrage rapide micro-Ondes

1. Si nécessaire, appuyez sur  pour éteindre le four.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction Démarrage rapide.

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


-  Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (reportez-vous au chapitre « Réglage de la fonction Micro-ondes »).
3. Appuyez sur  pour régler la durée de la fonction : Durée. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge », paragraphe « Réglage des fonctions de l'horloge ».


6.10 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.11 Préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

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








Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente. Cette fonction n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

6.12 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

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

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







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

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur  pour confirmer. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.


7.3 Chaleur et tenir


Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.




- Appuyez sur  pour confirmer. À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

7.4 Prolongement de la cuisson

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



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.

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

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES






AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes en ligne

Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques sur notre site Internet. Pour trouver le Livre de recettes, vérifiez le PNC sur la plaque signalétique se trouvant sur le cadre avant de la cavité du four.

8.2 Cuisson Assistée avec Recettes automatiques

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







- Allumez le four.
- Sélectionnez le menu : Cuisson Assistée. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
- Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur  pour confirmer.
- Sélectionnez une recette. Appuyez sur  pour confirmer.



Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons traditionnelles, le four utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

8.3 VarioGuide avec Cuisson par le poids

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

- Allumez le four.
- Sélectionnez le menu : VarioGuide. Appuyez sur .
- Appuyez sur  ou  pour régler le poids des aliments. Appuyez sur . Le programme automatique démarre.
- Vous pouvez changer le poids à tout moment. Appuyez sur  ou  pour modifier le poids.
- À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Installation des accessoires

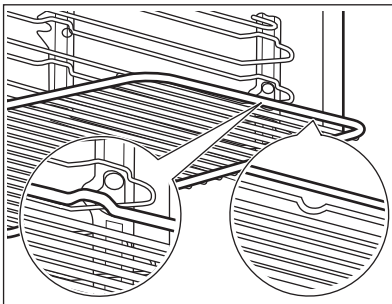
Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

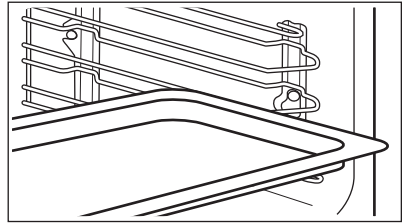
Grille métallique :

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



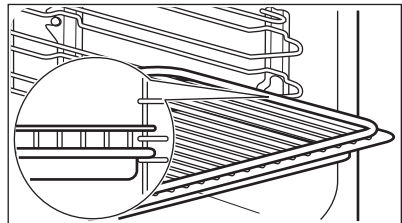
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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



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

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programmes préférés








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






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

Enregistrement d'un programme



1. Allumez le four.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
- Appuyez sur  pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
- Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.
- Appuyez sur . La lettre suivante clignote.
- Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

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




Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme

- Allumez le four.
- Sélectionnez le menu : Programmes préférés.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
- Appuyez sur  pour confirmer.






10.2 Utilisation de la Sécurité enfants


Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

- Appuyez sur  pour activer l'affichage.
- Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message .
Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Touches verrouil.





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

- Allumez le four.
- Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches verrouil..
- Appuyez sur  pour confirmer. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur  pour confirmer.


 Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.



- Allumez le four.
- Réglez un mode de cuisson.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
- Réglez l'heure.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
- Appuyez sur  pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

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

-  • Touches verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

10.5 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

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

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque le four est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.

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

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

11.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

11.2 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments sur une assiette en bas de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans le biberon ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans le four sans aucun emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à micro-

ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance et une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas le four pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Piquez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avec une fourchette avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Après avoir éteint le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'écouler.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

11.3 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles avec les micro-ondes

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

Ustensile de cuisine / matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes par ex.
	Décongélation	Réchauffage Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décorations en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni verni contenant du métal	✓	✓	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X

Ustensile de cuisine / matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes par ex.
	Décongélation	Réchauffage Cuisson	
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C (vérifiez toujours les caractéristiques du récipient en plastique avant utilisation)	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film de rôtissage avec fermeture sécurisée pour le micro-ondes (veuillez toujours vérifier les caractéristiques du film avant utilisation)	✓	✓	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	✓
Moules à gâteau, laqués noirs ou revêtements en silicone (vérifiez toujours les caractéristiques des moules avant utilisation)	X	X	✓
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat « Crisp »	X	✓	X

11.4 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la pâte dans un grand plat et recouvrez-le d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

11.5 Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas







toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.








Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.








11.6 Conseils de cuisson







Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.







11.7 Cuisson sur un seul niveau du four

 CUISSON DANS DES MOULES				
		 (°C)	 (min)	
Savarin / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	1
Génoise	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	2
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	1
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	1
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	70 - 90	1
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1
Cheesecake, utilisez un plat à rôtir	Chauffage Haut/ Bas	160 - 170	60 - 90	1






 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON				
 Préchauffez le four à vide.				
		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Pain en forme de couronne	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	30 - 40	2
Brioche de Noël	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	50 - 70	2
Pain de seigle	Chauffage Haut/ Bas	d'abord : 230 _____ puis : 160 - 180	20 _____ 30 - 60	2

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON				
 Préchauffez le four à vide.				
		 (°C)	 (min)	
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	10 - 20	2
Gâteau avec garniture à base de crumble	Chaleur tournan- te	150 - 160	20 - 40	1
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au su- cre	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 30	2
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	Chaleur tournan- te	150 - 160	35 - 55	1
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	Chauffage Haut/ Bas	170	35 - 55	2
Flans aux fruits à base de pâte brisée	Chaleur tournan- te	160 - 170	40 - 80	1
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	40 - 80	2

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS				
		 (°C)	 (min)	
Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	1
Sablé / Lamelles de pâ- tisserie	Chaleur tournante	140	20 - 35	1

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS				
		 (°C)	 (min)	
Sablé / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30	2
Biscuits à base de mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	1
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	1
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	1
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	1
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30	1
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25	2
Petits gâteaux, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	160	20 - 35	3
Petits gâteaux, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 35	2

11.8 Gratins

 Utilisez le premier niveau de la grille.				
		 (°C)	 (min)	
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60	
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40	
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	210 - 230	10 - 20	
Baguettes au fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60

11.9 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

Vous pouvez cuire de gros rôti directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

11.10 Tableaux de rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.



BŒUF















(°C)
















(min)







Braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	60 - 80
--------	------------	------------------------	-----	---------







 PORC				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	160 - 180	50 - 70	
Pain de viande	0.75 - 1	160 - 170	35 - 50	
Jarret de porc, pré-cuit	0.75 - 1	150 - 170	60 - 75	

 VEAU				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Rôti de veau	1	160 - 180	50 - 70	
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	75 - 100	






 AGNEAU				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	50 - 70	

 VOLAILLE				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Volaille, portions	0,2 - 0,25 chacun		200 - 220	20 - 35
Poulet, demi	0,4 - 0,5 chacun		190 - 210	25 - 40
Poulet, poularde	1 - 1.5		190 - 210	30 - 45
Canard	1.5 - 2		180 - 200	45 - 65


 POISSON				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Chauffage Haut/ Bas	210 - 220	30 - 45

 PLATS				
 Utilisez la fonction : Chaleur tournante.				
		 (W)	 (°C)	 (min)
Plats sucrés		200	160 - 180	20 - 35
Plats salés avec des ingrédients cuits (nouilles, légumes)		400 - 600	160 - 180	20 - 45
Plats salés avec des ingrédients crus (pommes de terre, légumes)		400 - 600	160 - 180	30 - 45

11.11 Cuisson croustillante avec la fonction Fonction Pizza

 PIZZA		
 Utilisez le troisième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tourte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60
Pizza, croûte fine, préchauffer le four à vide	200 - 230	15 - 20
Pizza, croûte épaisse, préchauffer le four à vide	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain, préchauffer le four à vide	230	10 - 20
Flan à pâte feuilletée, préchauffer le four à vide	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée, préchauffer le four à vide	230	12 - 20

PIZZA

 Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)

(min)

Pierogi, préchauffer le four à vide


180 - 200

15 - 25

11.12 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

PAIN

 Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)

(min)

Pain blanc

180 - 200

40 - 60

Baguette

200 - 220

35 - 45

Brioche

160 - 180

40 - 60

Ciabatta

200 - 220

35 - 45

Pain de seigle

180 - 200

50 - 70

Pain complet

180 - 200

50 - 70

Pain de grains entiers

170 - 190

60 - 90

11.13 Gril

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.



GRIL



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

		1re face	2e face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30
Longe de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Longe de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

11.14 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée : à la volaille, aux rôtis de porc gras, au bœuf braisé.

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse.

Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.

3. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C.
4. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.



Utilisez le premier niveau de la grille.



(kg)



(°C)



(min)

Rôti de bœuf	1 - 1,5	150	120 - 150
--------------	---------	-----	-----------



Utilisez le premier niveau de la grille.



(kg)



(°C)



(min)

Filet de bœuf	1 - 1,5	150	90 - 110
Rôti de veau	1 - 1,5	150	120 - 150
Steak	0,2 - 0,3	120	20 - 40

11.15 Plats surgelés

Retirez l'emballage des aliments.
Disposez les aliments sur une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



DÉCONGÉLATION



(°C)



(min)






Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30
Frites, fines, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 30
Frites, épaisses, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	25 - 35
Quartiers / Croquettes, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 35
Röstis	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannellonis, frais	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannellonis, surgelés	160 - 180	40 - 60
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30

11.16 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

	 (kg)	 (min) Temps de décongé- lation	 (min) Temps de décongé- lation supplé- mentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	0.5	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

11.17 Stérilisation

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.



Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.





Les bocaux ne doivent pas se toucher.





Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.





Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.





 BAIES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la prépara- tion commence à frémir
Fraises / Myrtilles / Framboises / Gro- seilles à maquereau mûres	35 - 45

 FRUITS À NOYAU		
	 (min) Cuisson jus- qu'à ce que la prépara- tion com- mence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Pêches / Co- ings / Prunes	35 - 45	10 - 15

 LÉGUMES		
	 (min) Cuisson jus- qu'à ce que la prépara- tion com- mence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Concombres	50 - 60	-
Cornichons mêlangés	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

 LÉGUMES		
	 (min) Cuisson jus- qu'à ce que la prépara- tion com- mence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10

11.18 Séchage

 Utilisez le troisième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3
Prunes	60 - 70	8 - 10



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(h)

Abricots	60 - 70	8 - 10
Tranches de pommes	60 - 70	6 - 8
Poires	60 - 70	6 - 9

11.19 Cuisson micro-ondes

Conseils pour le micro-ondes

Résultats de cuisson/décongélation	Cause possible	Solution
Les aliments sont trop secs.	La puissance était trop élevée. Le temps de cuisson était trop long.	Sélectionnez une puissance plus faible et/ou un temps de cuisson plus court.
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, sont froids ou mal cuits une fois la durée écoulée.	Le temps de cuisson était trop court.	Réglez une durée de cuisson plus longue. N'augmentez pas la puissance des Micro-ondes.
Les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas cuits au centre.	La puissance des micro-ondes était trop élevée.	Sélectionnez une puissance inférieure et un temps de cuisson plus long.

DÉCONGÉLATION



Réglez la puissance sur 100 W, sauf indication contraire.



(kg)


























(min)









Temps de repos (min)








Steak	0,2	5 - 7	5 - 10
Viande hachée, réglez sur 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Poulet	1	30 - 35	10 - 20
Blanc de poulet	0,15	5 - 9	10 - 15
Cuisses de poulet	0,15	5 - 9	10 - 15
Poisson entier	0,5	10 - 15	5 - 10
Filet de poisson	0,5	12 - 15	5 - 10








 Réglez la puissance sur 100 W.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)	
Beurre	0,25	4 - 6	5 - 10	
Fromage râpé	0,2	2 - 4	10 - 15	
 Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)	
Gâteau à la levure	1 pièce	2 - 3	15 - 20	
Cheesecake, réglez sur 100 W	1 pièce	2 - 4	15 - 20	
Gâteau sec	1 pièce	2 - 4	15 - 20	
Pain	1 kg	15 - 18	5 - 10	
Pain tranché	0,2 kg	3 - 5	5 - 10	
Petits pains	4 pièces	2 - 4	2 - 5	
  (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)	
Fruit	0,25	100	5 - 10	10 - 15
 RÉCHAUFFER	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Aliments pour bébés en pots	0,2 kg	300	1 - 2	-
Lait infantile, introduisez une cuillère dans le biberon	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Lait	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Eau	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Sauce	200 ml	600	1 - 3	-
Soupe	300 ml	600	3 - 5	-
Plats cuisinés surgelés	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Plats préparés	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

 FONDRE	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Chocolat / Glaçage au chocolat	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Beurre	0,1	400	0:30 - 1:30	-

 CUISSON		 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
 Poisson entier	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filet de poisson	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Légumes, frais	0,5 kg + 50 ml d'eau	600	5 - 15	-
Légumes, surgelés	0,5 kg + 50 ml d'eau	600	10 - 20	-
Pommes de terre au four	0,5 kg	600	7 - 10	-
Riz	0,2 kg + 400 ml d'eau	600	15 - 18	-
Pop-corn	-	1000	1:30 - 3	-

















Fonction Combi Micro-ondes

	 (kg)		 POWER (W)	 (°C)	 (min)	 Temps de repos (min)
Poulet, demi, utilisez le deuxième niveau de la grille	0,55 x 2 pièces	Plat en verre rond, Ø 26 cm	300	220	40	5
Gratin de pommes de terre, utilisez le deuxième niveau de la grille	1	Plat en verre rond	300	200	40	10

	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 Temps de repos (min)
Cou de porc rôti, utilisez le premier niveau de la grille	1	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	10






11.20 Réglages recommandés pour différents types d'aliments







Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.

700 – 1000 W									
	Faire cuire des légumes		Saisir au début de la cuisson		Chauffer des liquides				
500 – 600 W									
	Faire cuire des plats à base d'œufs		Faire mijoter des ragôts		Réchauffer des plats		Décongeler et réchauffer des plats surgelés		
300 – 400 W									
	Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre		Faire frémir du riz		Réchauffer des aliments pour bébés		Cuire / Réchauffer des aliments délicats		Continuer la cuisson
100 – 200 W									
	Décongeler du pain		Décongeler des fruits et des gâteaux		Décongeler du fromage, de la crème, du beurre		Décongeler de la viande, du poisson		

11.21 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.					
FONCTION MICRO-ONDES	 (W)	 (kg)		 (min)	
Génoise	600	0.475	Bas	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Pain de viande	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème aux œufs	500	1	Bas	18	-
Décongélation de la viande	200	0.5	Bas	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

Utilisez la grille métallique.						
FONCTION COMBI MICRO-ONDES		 (W)	 (°C)		 (min)	
Gâteau, 0,7 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	100	180	2	29 - 31	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin dauphinois, 1,1 kg	Turbo gril + MO	400	180	1	40 - 45	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo gril + MO	200	200	1	45 - 55	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la au bout de 20 minutes de cuisson.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agent nettoyant

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide imbibée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.



Utilisation quotidienne

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

Nettoyez la voûte de l'appareil pour éliminer la graisse et les résidus alimentaires.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

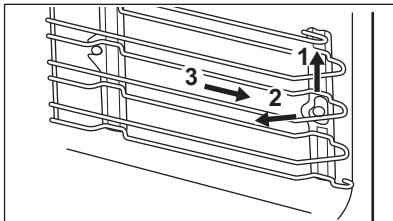
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

12.2 Comment enlever : supports de grille

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

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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

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

12.3 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution. L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.



ATTENTION!

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Éclairage supérieur

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.

3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

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

Problème	Cause probable	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'af-fichage indique " Demo ".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Réglages de base » du chapitre « Utilisation quotidienne ».

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

14.1 Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Économie d'énergie



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

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

qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud


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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

F FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



www.aeg.com/shop



867300573-E-412019



AEG