

▶ KME525800M
KMK525800M

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

USER MANUAL



AEG

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.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ	5
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	5
1.2 Consignes générales de sécurité.....	6
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	9
2.1 Installation.....	9
2.2 Branchement électrique.....	10
2.3 Utilisation.....	10
2.4 Entretien et Nettoyage.....	11
2.5 Éclairage intérieur.....	12
2.6 Maintenance.....	12
2.7 Mise au rebut.....	12
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	13
3.1 Vue d'ensemble.....	13
3.2 Accessoires.....	13
4. BANDEAU DE COMMANDE	14
4.1 Touches.....	14
4.2 Affichage.....	14
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	15
5.1 Premier nettoyage	15
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	16
6.1 Manettes rétractables.....	16
6.2 Modes de cuisson.....	16
6.3 Réglage de la fonction : Micro-ondes.....	17
6.4 Réglage de la fonction : Combi Micro-ondes.....	18
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	19
7.1 Tableau des fonctions de l'horloge.....	19
7.2 Comment régler : Heure.....	19
7.3 Comment régler la fonction : Durée.....	19
7.4 Comment régler la fonction : Fin.....	20
7.5 Comment régler la fonction : Départ différé.....	20
7.6 Comment régler la fonction : Minuteur.....	21
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES	22
8.1 Insertion des accessoires.....	22
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	23
9.1 Utilisation de la Sécurité enfants.....	23
9.2 Utilisation de Touches Verrouil.....	23
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	23
10. CONSEILS ET ASTUCES	24
10.1 Recommandations de cuisson.....	24
10.2 Recommandations pour le micro-ondes	24
10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles avec les micro-ondes	25
10.4 Gril.....	26
10.5 Cuisson au micro-ondes.....	27
10.6 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	31

TABLE DES MATIÈRES

10.7 Informations pour les instituts de test.....	32
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	34
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	34
12. DÉPANNAGE.....	35
12.1 Que faire si.....	35
12.2 Données de maintenance.....	36
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	37
13.1 Économie d'énergie.....	37
14. C'EST SIMPLE !.....	38

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.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

- Utilisez uniquement le plateau tournant et le support de plateau tournant conçus pour cet appareil.
- **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.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

- 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
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'utilisez 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 livré sans fiche ni câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.

AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil 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.
- Veillez à sécher la cavité, le plateau tournant 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

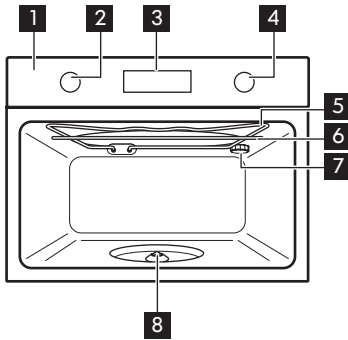
 **AVERTISSEMENT!**

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

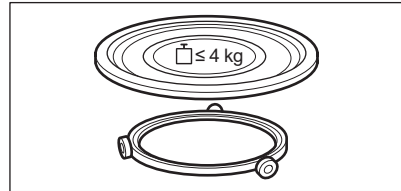
3.1 Vue d'ensemble



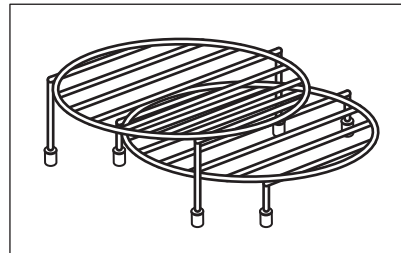
- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Élément chauffant
- 6 Générateur de micro-ondes
- 7 Éclairage
- 8 Axe du plateau tournant

3.2 Accessoires

Ensemble du plateau tournant
Pour préparer les aliments.




Ensemble grille
Pour griller.

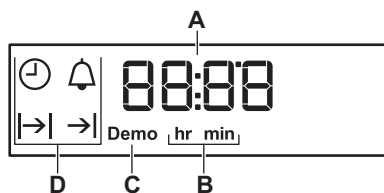


4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Touches

Touche sensitive	Description
	Pour régler les fonctions de l'horloge et la puissance des micro-ondes. Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.
START	Pour activer un mode de cuisson. Appuyez sur cette touche pour rallonger la durée de la fonction micro-ondes de 30 secondes.
OK	Pour confirmer.

4.2 Affichage



- A. Minuteur / Puissance des micro-ondes
- B. Heures/minutes
- C. Mode Démo (uniquement sur certains modèles)
- D. Fonctions de l'horloge




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

5.1 Premier nettoyage

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires dans le four.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE











AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.



6.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage.
 Micro-ondes	Pour chauffer et cuire les aliments. La plage de puissance des micro-ondes est comprise entre 100 - 1000 W.
 Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. Vous pouvez régler 2 niveaux d'intensité du gril : bas et élevé.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Liquides	Pour faire chauffer des boissons et de la soupe. La plage de puissance est de 800 - 1000 W.
 Réchauffer	Pour faire chauffer des repas tout prêts et des aliments délicats. La plage de puissance est de 300 - 700 W.
 Décongélation	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain et du beurre. La plage de puissance est de 100 - 200 W.

Mode de cuisson	Utilisation
 Fonte	Pour faire fondre du chocolat et du beurre. La plage de puissance est de 100 - 400 W.
 Mais grillé	Pour préparer du pop-corn. La plage de puissance est de 700 - 1000 W.

6.3 Réglage de la fonction : Micro-ondes

Comment lancer la cuisson avec les réglages par défaut :	
Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson. L'écran affiche d'abord le réglage par défaut pour la puissance des micro-ondes, puis le réglage par défaut pour : Durée.
Étape 2	Pour commencer avec les réglages par défaut, appuyez sur : START . Le signal sonore retentit et le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est écoulée.
Étape 3	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.


Comment modifier les réglages :	
Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson. L'écran affiche d'abord le réglage par défaut pour la puissance des micro-ondes, puis le réglage par défaut pour : Durée.
Étape 2	Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Le réglage de puissance s'effectue par paliers de 100 W.
Étape 3	 - appuyez puis tournez la manette de commande pour modifier : Durée.  - appuyez à plusieurs reprises sur pour basculer entre les réglages pour : Durée, puissance du micro-ondes. Tournez la manette de commande pour régler la valeur. Pour confirmer, appuyez sur : OK.
Étape 4	Appuyez sur : START . Le signal sonore retentit et le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est écoulée.
Étape 5	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Si vous ouvrez la porte du four, le four se met à l'arrêt. Pour le remettre en marche, fermez la porte et appuyez sur : START .

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






6.4 Réglage de la fonction : Combi Micro-ondes

Étape 1	Insérez la grille basse.
Étape 2	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction :  . La puissance des micro-ondes par défaut s'affiche.
Étape 3	Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Appuyez sur : OK. L'affichage indique : Lo.
Étape 4	Tournez la manette pour sélectionner le niveau d'intensité du gril.
Fonction	Niveau d'intensité du gril
Lo	Bas
Hi	Haut
Étape 5	Appuyez sur : START .
Étape 6	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

La puissance des micro-ondes est limitée à 500 W lorsque vous utilisez la fonction : Combi Micro-ondes.




7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge



Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
 Durée	Pour définir la durée de la cuisson. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Fin	Pour programmer l'arrêt différé du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Départ différé	Combinaison de fonctions : Durée, Fin.
 Minuteur	Pour régler un décompte de temps. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Minuteur - peut être réglé à tout moment, même quand le four est éteint.

7.2 Comment régler : Heure


Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : **hr, 12:00. 12** - clignote.

Étape 1	Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
Étape 2	 - appuyez pour confirmer. L'affichage indique l'heure réglée et : min. 00 - clignote.
Étape 3	Tournez la manette de commande pour régler les minutes.
Étape 4	OK - appuyez pour confirmer. L'affichage indique la durée réglée.
 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure.  - clignote à l'écran.	




7.3 Comment régler la fonction : Durée

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson. Appuyez sur : START .
Étape 2	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.




FONCTIONS DE L'HORLOGE








Étape 3	Tournez la manette de commande pour régler les minutes.  - appuyez pour confirmer.
Étape 4	Tournez la manette de commande pour régler les heures. Appuyez sur : OK. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
Étape 5	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 6	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

7.4 Comment régler la fonction : Fin

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Étape 3	Tournez la manette de commande pour régler l'heure.  - appuyez pour confirmer.
Étape 4	Tournez la manette de commande pour régler les minutes. OK - appuyez pour confirmer. À l'heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
Étape 5	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 6	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.
Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril	





7.5 Comment régler la fonction : Départ différé

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson. Appuyez sur : START .
Étape 2	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Étape 3	Tournez la manette de commande pour régler les minutes pour la fonction : Durée. Appuyez sur :  .

Étape 4	Tournez la manette de commande pour régler l'heure pour la fonction : Durée. Appuyez sur :  L'affichage indique :  .
Étape 5	Tournez la manette de commande pour régler l'heure pour la fonction : Fin. Appuyez sur :  .
Étape 6	Tournez la manette de commande pour régler les minutes pour la fonction : Fin. Appuyez sur :  L'affichage indique :  ,  ,  Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'Heure de fin choisie. À l'Heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'éteint.
Étape 7	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 8	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

7.6 Comment régler la fonction : Minuteur

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

Étape 1	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Étape 2	Tournez la manette de commande pour régler les secondes puis les minutes.
Étape 3	 - appuyez pour confirmer. Minuteur - démarre automatiquement au bout de 5 s. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
Étape 4	Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux min. 00:00 ,  - clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT!

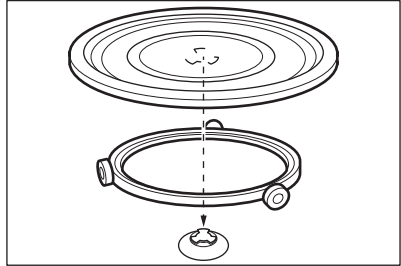
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

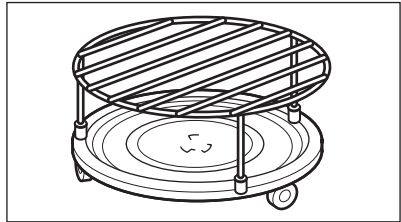
Ensemble du plateau tournant :

Faites toujours cuire les aliments sur le plateau tournant.
N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec le four.
Placez le support à roulettes autour de l'axe du plateau tournant. Placez la partie en verre du plateau tournant sur le support à roulettes.



Ensemble grille :

Placez la grille avec les capuchons en silicone sur le plateau tournant.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Utilisation de la Sécurité enfants


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

Étape 1	Assurez-vous que la manette de sélection des modes de cuisson est sur la position Arrêt.
Étape 2	START , OK - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 s.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

9.2 Utilisation de Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque le four fonctionne. Lorsque Touches Verrouil. est activé, les réglages de la température et de la durée ne peuvent pas être modifiés accidentellement.

Étape 1	Réglez une fonction du four.
Étape 2	START , OK - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 s. Le signal sonore retentit. Loc apparaît à l'écran pendant 5 s.
 Loc s'affiche à l'écran lorsque vous tournez la manette de commande ou appuyez sur une touche si Touches verrouil. est activé.	
Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.	
Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil. est activée, la fonction Touches Verrouil. passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de la Sécurité enfants » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».	

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 2.

9.3 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.

10. CONSEILS ET ASTUCES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Votre four peut cuire d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous présentent les modes de cuisson et les réglages des temps de cuisson pour des types d'aliments spécifiques.

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

10.2 Recommandations pour le micro-ondes



Cuisinons !

Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient adapté aux micro-ondes.

Posez le récipient au milieu du plateau tournant.

Assurez-vous que les aliments et le récipient placés sur le plateau tournant sont à température ambiante. Tout contact avec des produits trop chauds ou trop froids peut casser le plateau tournant.

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



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

Mélangez les aliments avant de les servir.

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 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 micro-ondes	 Décongélation au micro-ondes
<p>Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.</p> <p>Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance et une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.</p> <p>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.</p> <p>Piquez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.</p> <p>Coupez les légumes en morceaux de même taille.</p> <p>Après avoir éteint le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes.</p>	<p>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'évacuer.</p> <p>Retirez ensuite les morceaux décongelés.</p> <p>Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.</p>





10.3 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.

Vérifiez les spécifications des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.

Ustensile de cuisine / matériaux	 	  		
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décorations en argent, or, platine ou métal	✓	X	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓	✓




CONSEILS ET ASTUCES

Ustensile de cuisine / matériaux				
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni verni contenant du métal	✓	✓	X	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	X
Matière plastique résistant jusqu'à 200 °C	✓	✓	X	X
Carton, papier	✓	X	X	X
Film étirable	✓	X	X	X
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes	✓	✓	X	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	✓	X
Moules avec revêtement en téflon ou silicone	X	X	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat « Crisp »	X	✓	X	X
Ensemble grille	X	X	✓	✓

10.4 Gril

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

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide. Utilisez la fonction : Gril. Placez les aliments sur la grille supérieure.





	 (min)	 (min)
	1re face	2e face
Poisson entier, 0,4 - 0,45 kg	10 - 20	10 - 20
Escalope de poisson	10 - 20	5 - 10
Pain grillé avec garniture, 4 morceaux	10 - 20	-
Fromage cuit au four	5 - 15	5 - 15
Bâtonnets de poisson, réfrigéré	10 - 20	5 - 15
Blanc de poulet	10 - 20	10 - 20
Filets de saumon, 0,15 kg	10 - 20	5 - 10
Toasts	5 - 10	-





10.5 Cuisson au 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.

CONSEILS ET ASTUCES





DÉCONGÉLATION






 VIANDE / POISSON Réglez la puissance sur 100 W, sauf indication contraire.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Steak	0,2	6 - 8	5 - 10
Viande hachée, réglez sur 200 W	0,5	5 - 8	5 - 10
Poulet	1	20 - 25	20 - 30
Blanc de poulet	0,15	5 - 7	10 - 15
Cuisses de poulet	0,25	6 - 8	5 - 10
Ailes de poulet	0,2	3 - 4	5 - 10
Poisson entier	0,5	10 - 15	10 - 15
Filet de poisson	0,5	8 - 12	5 - 10






 PRODUITS LAITIERS Réglez la puissance sur 100 W.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Beurre	0,25	3 - 4	5 - 10
Fromage râpé	0,2	1 - 2	10 - 15






 GÂTEAUX ET PAIN Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Gâteau à la levure, réglez sur 100 W	1 pièce	2 - 3	5 - 15
Cheesecake, réglez sur 100 W	1 pièce	3 - 5	15 - 20
Gâteau sec, réglez sur 100 W	1 pièce	1 - 2	-
Pain	1 kg	8 - 10	10 - 15

CONSEILS ET ASTUCES





 GÂTEAUX ET PAIN Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.		 (min)	 Temps de repos (min)
Pain tranché	0,2 kg	1 - 2	5 - 10
Petits pains	4 pièces	1 - 2	5 - 10

 FRUITS	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Fruit	0,3	100	5 - 10	5 - 10





 RÉCHAUFFER		 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Sauce	200 ml	700	2 - 3	-
Soupe	300 ml	700	4 - 5	-
Plats cuisinés surgelés	0,4 kg	600	10 - 15	2 - 5
Plats préparés	0,4 kg	600	6 - 9	2 - 5

 FONDRE	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Chocolat / Glaçage au chocolat	0,1	300	2 - 3	1 - 2
Beurre	0,1	300	1 - 2	-






CONSEILS ET ASTUCES

 LIQUIDES	 (ml)	 (W)	 (min)
Lait	200	1000	1 - 1:30
Eau	200	1000	1:30 - 2

Mettez le sachet de maïs grillé sur le plateau tournant. Préparez un seul sachet à la fois. Lorsque les éclatements ralentissent (1 - 2 secondes entre les éclatements), mettez à l'arrêt manuellement le four.






 MAÏS GRILLÉ	 (kg)	 (W)	 (min)
Pop-corn	0,9 - 0,10	1000	01:30 - 02:30

MICRO-ONDES

		 (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Poisson entier	0,5 kg	500	5 - 7	2 - 5
Filet de poisson	0,5 kg	400	3 - 4	2 - 5
Légumes, frais	0,5 kg + 50 ml d'eau	600	6 - 10	-
Légumes, surgelés	0,5 kg + 50 ml d'eau	600	10 - 15	-
Pommes de terre au four	0,5 kg	600	7 - 10	-
Riz	0,2 kg + 400 ml d'eau	600	12 - 16	-
Aliments pour bébés en pots	0,2 kg	200	1 - 2	-








MICRO-ONDES

		 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Lait infantile, introduisez une cuillère dans le biberon	180 ml	600	00:20 - 00:40	-

Fonction Combi Micro-ondes

Réglez la fonction : Gril + Micro-ondes.

Placez les aliments sur la grille inférieure. Tournez les aliments à mi-cuisson. Le temps de repos est de 2 à 5 min.

		 POWER (W)	 Niveau d'intensité du gril	 (min)
Poulet, demi	2 x 0,6 kg	400	élevée	30 - 35
Poulet	1,1 kg	300	élevée	30 - 35
Gratin dauphinois	1,1 kg	300	faible	30 - 35
Lasagne	-	400	faible	25 - 35

10.6 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.

800 – 1000 W












Saisir au début de la cuisson








Chauffer des liquides

CONSEILS ET ASTUCES






500 – 700 W					
					
Faire cuire des légumes	Faire cuire des plats à base d'œufs	Faire mijoter des ragoûts	Faire frémir du riz	Réchauffer des plats	Décongeler et réchauffer des plats surgelés






300 – 400 W		
		
Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	Cuire / Réchauffer des aliments délicats	
		
		Continuer la cuisson

100 – 200 W				
				
Réchauffer des aliments pour bébés	Décongeler du pain	Décongeler des fruits et des gâteaux	Décongeler du fromage, de la crème, du beurre	Décongeler de la viande, du poisson





10.7 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60705.

FONCTION MICRO-ONDES	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Génoise	600	0.475	Ensemble du plateau tournant	5 - 7	-
Pain de viande	500	0.9	Ensemble du plateau tournant	18 - 20	-

FONCTION MI-CRO-ONDES	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Crème aux œufs	500	1	Ensemble du plateau tournant	15 - 17	-
Décongélation de la viande	200	0.5	Ensemble du plateau tournant	8 - 9	-

Utilisez la fonction : Gril + Micro-ondes
Utilisez la grille basse.




FONCTION COMBI MI-CRO-ONDES	 POWER (W)	 Niveau d'intensité du gril	 (min)	
Gratin dauphinois, 1,1 kg	300	faible	30 - 35	-
Poulet, 1,1 kg	300	élevée	30 - 35	Mettez la viande dans un récipient rond en verre

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

 Agent nettoyant	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte du four pour éliminer les résidus et la graisse.
	Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
 Accessoires	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Avant le nettoyage, attendez que le plateau tournant soit froid. Le plateau tournant risque de se briser. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	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 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.	Contactez un technicien de service qualifié.
L'ensemble du plateau tournant émet un grincement.	Des résidus d'aliments sont présents sous l'ensemble du plateau tournant.	Nettoyez l'ensemble du plateau tournant et la zone inférieure située en dessous. Vérifiez si les roulettes bougent librement.
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 en débranchant son fusible ou en utilisant le 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.

12.2 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.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie






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









Veillez à ce que la porte du four soit bien fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

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.

14. C'EST SIMPLE !




Familiarisez-vous avec les icônes du bandeau de commande		Familiarisez-vous avec les symboles du Guide rapide	
	Pour régler les fonctions de l'horloge, la puissance des micro-ondes.		
START	Pour lancer un mode de cuisson, rallonger la durée de la fonction micro-ondes de 30 secondes.	Manette de sélection des modes de cuisson	Manette de commande
OK	Pour confirmer.		

			
réchauffer / cuire 100 – 1000 W	cuire / grater intensité : basse / élevée	cuire / grater	chauffer des liquides 800 – 1000 W
			
réchauffer 300 – 700 W	dégivrage 100 – 200 W	fondre 100 – 400 W	préparer du pop-corn 700 – 1000 W

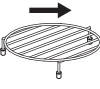



Réglages du micro-ondes		Conseils pour micro-ondes
Puissance du micro-ondes :	Durée maximum :	Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage. Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson. Mettez la cuillère dans le plat en faisant chauffer des liquides. Placez les aliments dans le four sans emballage (uniquement compatible micro-ondes).
100 – 600 W	90 min	
> 600 W	7 min	
Chaque cran sur la manette = 100 W		

Réglage du mode de cuisson		
		START

Réglage de la fonction : Micro-ondes

			START
---	---	---	-------


Réglage de la fonction : Combi Micro-ondes





				START
---	---	---	---	-------

⌚ Réglage et modification de l'heure


			
---	---	---	---

⏪ Réglage de la durée


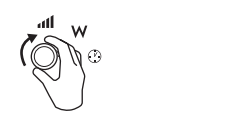
Appuyez à plusieurs reprises :  ⏪ - commence à clignoter sur l'affichage.

			
---	---	---	---



🔔 Réglage de la minuterie :

Appuyez à plusieurs reprises :  🔔 - commence à clignoter sur l'affichage.

C'EST SIMPLE !

🔔 Réglage de la minuterie :			
☰			OK

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.aeg.com/shop



867353893-A-482019