

Cuisiner avec cet appareil deviendra un vrai plaisir.

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité. Ensuite, vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

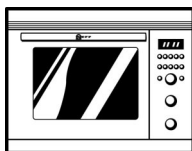
Les tableaux sont construits de sorte que vous puissiez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate, le niveau d'enfournement et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que votre appareil reste longtemps en bon état, nous vous donnons de nombreux conseils sur l'entretien et le nettoyage. Et si une anomalie de fonctionnement devait se produire, consultez les dernières pages de cette notice. Vous y trouverez des informations pour remédier vous-même aux petites pannes.

Vous avez des questions? Consultez toujours la table des matières détaillée. Vous vous y retrouverez très facilement.

Et maintenant, à vous le plaisir de cuisiner.

Notice d'utilisation



H 7841..

FR

5650 016 037

Table de matières

Protection de l'environnement	4
Remarques concernant la mise au rebut	4
Economies d'énergie	4
Avant le branchement du nouvel appareil	5
Installation et branchement	6
Remarques importantes	7
Consignes de sécurité	7
Consignes de sécurité pour le micro-ondes	8
Prenez soin de votre appareil	10
Le bandeau de commande	11
Les modes de cuisson	12
Four et accessoires	14
Avant la première utilisation	15
Réglage de l'heure	15
Faire chauffer le four	16
Les micro-ondes	17
Vaisselle	18
Puissances micro-ondes	19
Réglages	19
Tableaux	20
Décongélation	21
Préparation des mets au micro-ondes	22
Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes	25
Plats tests selon EN 60705	26

Table de matières

Four sans mode micro-ondes	27
Réglages du four	27
... si le four doit s'éteindre automatiquement	28
Four et micro-ondes combinés	29
Réglages	29
Viande, volaille, poisson	31
Conseils pour les rôtis et grillades	36
Gâteaux et pâtisseries	37
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	40
Produits cuisinés surgelés	41
Conseils pour la pâtisserie	42
Memory	43
Programmation d'un plat	44
Memory démarrer	45
Réveil	46
Réglages	46
Modifier la durée du signal	47
Entretien et nettoyage	48
Extérieur de l'appareil	48
Accessoires	48
Four	48
Incidents et dépannage	50
Service après-vente	52

Protection de l'environnement

Remarques concernant la mise au rebut

Pour vous parvenir, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante: «Attention: appareil défectueux».

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage ou rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Economies d'énergie

- Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud, le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.
- Utilisez le micro-ondes en le combinant à un mode de cuisson. Vous gagnerez ainsi du temps et économiserez de l'électricité.

Avant le branchement du nouvel appareil

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

- Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice de montage et d'utilisation.
- Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.

Installation et branchement

- ❑ Veuillez respecter les instructions de montage spéciales.
- ❑ L'appareil est livré prêt à brancher. Vous n'avez plus qu'à le raccorder à une prise à contact de terre réglementairement installée. Le fusible/ disjoncteur la protégeant doit supporter 16 ampères. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
- ❑ Seul un électricien agréé est habilité à changer la prise femelle de place ou à changer le cordon de branchement. Si une fois le four encastré la prise femelle n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles présentant une ouverture d'au moins 3 mm entre contacts.
- ❑ N'utilisez pas de multiprise, de boîtes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

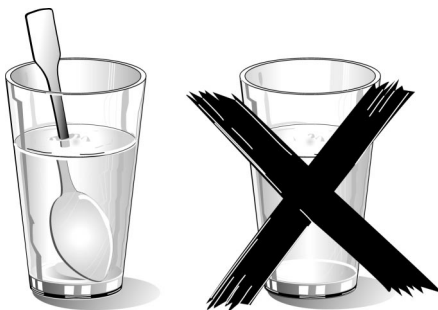
Remarques importantes

Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson et de chauffage deviennent chaudes lorsque ces appareils fonctionnent. Les parois internes du four et les résistances chauffantes deviennent très chaudes.
Eloignez les enfants.
Risques de brûlures!
- ❑ Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas être coincés dans la porte de four brûlante car ceci pourrait endommager leur gaine isolante.
Court-circuit, électrocution!
- ❑ Si la porte du four ou le joint de porte est abîmé(e), vous devez ne plus utiliser le four jusqu'à ce qu'il(elle) ait été réparé(e). Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper par la porte mal fermée.
- ❑ Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four car elles risqueraient de s'enflammer si vous allumiez le four. Risques de brûlures!
- ❑ Si l'appareil est défectueux, retirez sa fiche mâle de la prise de courant ou dévissez/coupez le fusible/le disjoncteur se trouvant dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après-vente.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

Consignes de sécurité pour le micro-ondes

- ❑ Le micro-ondes ne doit pas être mis en marche sans aliments à l'intérieur.
- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments et des boissons. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de grains ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer.
- ❑ **Risque de brûlures!**
Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire soudainement déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.



- ❑ Aliments pour bébé:
Réchauffez toujours les aliments pour bébé dans des leurs pots non fermés ou dans des biberons sans la tétine. Une fois réchauffés, mélangez ou agitez bien. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme. Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant. Risque de brûlures!
- ❑ Ne chauffez jamais de mets ou de boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion!
- ❑ Ne chauffer pas trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion!

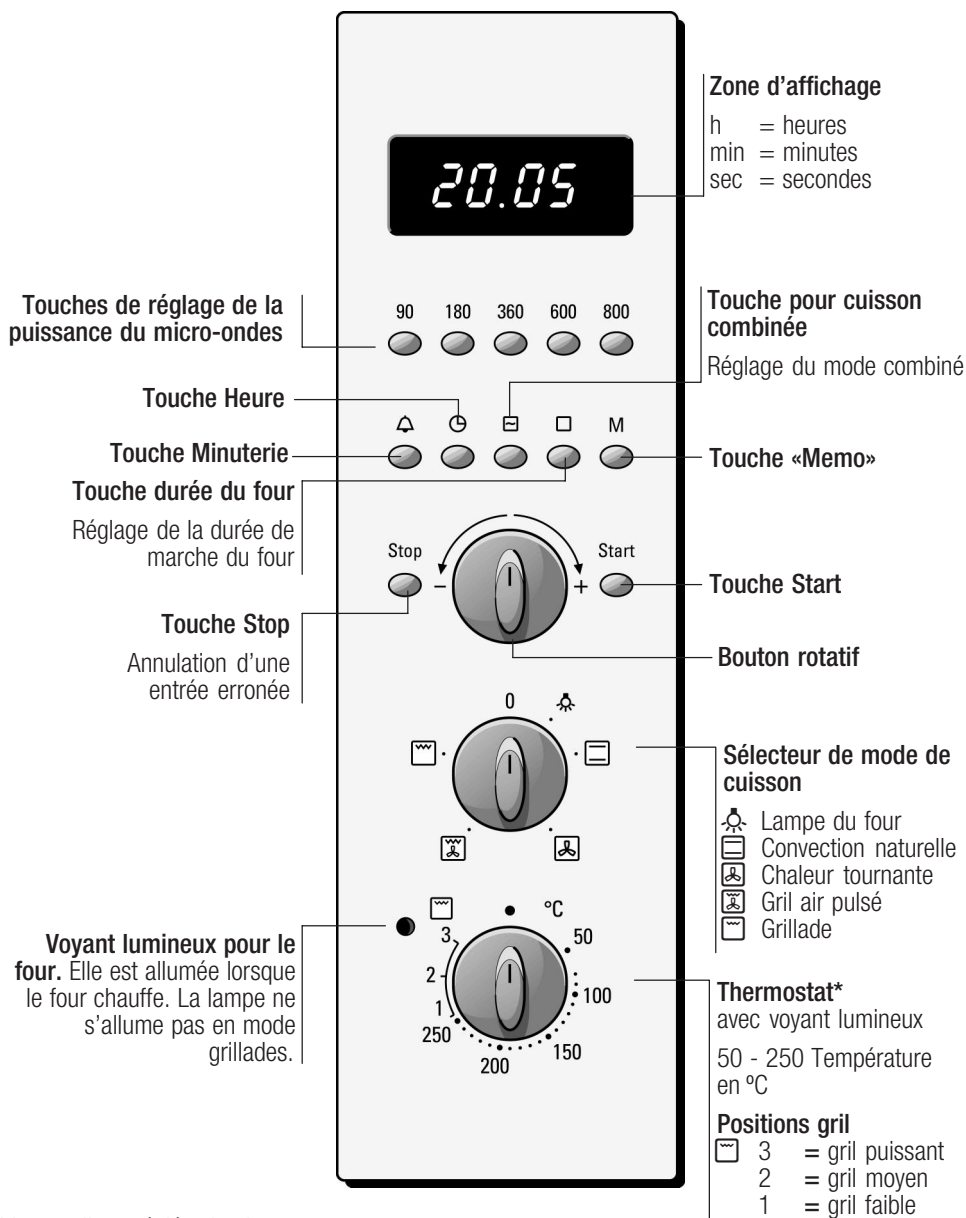
- ❑ Ne réchauffer pas les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Ils pourraient s'enflammer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, vous devez les surveiller. Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.
- ❑ Si vous constatez la présence de fumée dans le four, n'ouvrez pas la porte. Eteignez l'appareil et coupez le fusible du four se trouvant dans le boîtier à fusibles.
- ❑ Ne faites pas cuire les œufs dans leur coquille ou ne réchauffez pas les œufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ❑ Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez-les avant de les faire réchauffer.
- ❑ Si vous décongelez ou réchauffez des aliments tels que herbes aromatiques, fruits ou champignons ou des aliments contenant peu d'eau, tels que du pain, surveillez le processus. Une déshydratation excessive présenterait des risques d'incendie.
- ❑ Ne chauffez pas l'huile alimentaire au micro-ondes. Elle pourrait s'enflammer.
- ❑ La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater l'ustensile.
- ❑ Veuillez respecter les puissances micro-ondes ainsi que les temps de cuisson indiqués dans la notice d'utilisation. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou un temps trop long, les aliments peuvent s'enflammer et endommager l'appareil.

- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur. Dans le cas contraire, l'appareil peut subir une surcharge. Un court test de vaisselle fait exception à cette règle (voir «Conseils pour vaisselle»).
- ❑ Les enfants ne peuvent utiliser les micro-ondes que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher les micro-ondes correctement et comprendre les dangers sur lesquels la notice d'utilisation attire l'attention.
- ❑ Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez le récipient du four.
- ❑ Protégez le four micro-ondes combiné des fortes chaleurs et de l'humidité.

Prenez soin de votre appareil

- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur le sol du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.
- ❑ Le jus de fruit qui goutte de la plaque à pâtisserie laisse des taches indélébiles. Lorsque vous faites cuire des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez de préférence la poêle en verre plus profonde.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, le joint de porte doit toujours être propre.

Le bandeau de commande



* L'appareil est réglé selon la norme de sécurité EN 60335.

Les modes de cuisson

Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

Micro-ondes

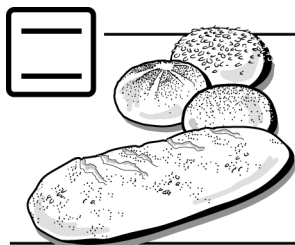
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.

Puissances micro-ondes:

- 800 W Pour réchauffer des liquides.
- 600 W Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
- 360 W Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
- 180 W Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
- 90 W Pour décongeler les préparations délicates.

Micro-ondes combinées à un mode de cuisson

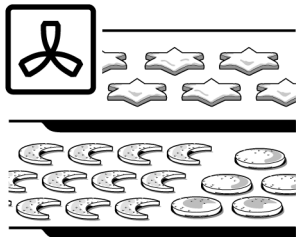
Dans ce cas, les micro-ondes fonctionnent en même temps qu'un autre mode de cuisson. Les mets seront dorés et croustillants comme à l'habitude, mais cuiront beaucoup plus vite et vous économiserez de l'énergie. Les micro-ondes combinées à un mode de cuisson ne permettent de cuire que sur un niveau.



Convection naturelle

La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole.

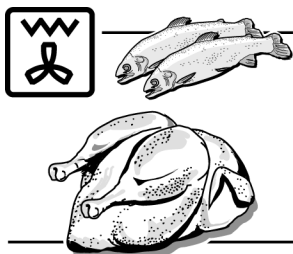
Cela convient tout à fait au pain, biscuit, gâteau au fromage blanc ou aux fruits juteux cuits sur **un niveau**. Le chauffage voûte et sole convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier cuites dans un plat découvert ou fermé.



Chaleur tournante

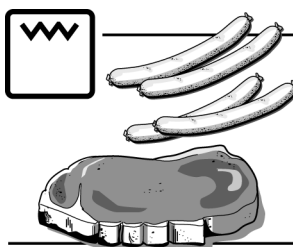
Un ventilateur situé contre la paroi arrière du four répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. En chaleur tournante, vous pouvez faire cuire les gâteaux simultanément sur **deux niveaux**. Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les meringues réussissent mieux avec ce mode de cuisson.

Choisissez une température de four inférieure de 20 à 30 °C à celle de la convection naturelle.



Gril air pulsé

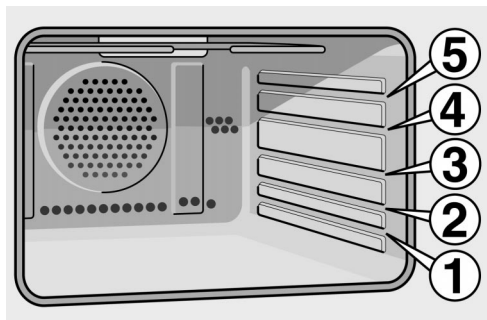
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec le chauffage voûte et sole.



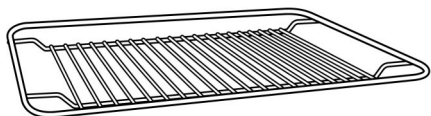
Grillades



Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez ainsi griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

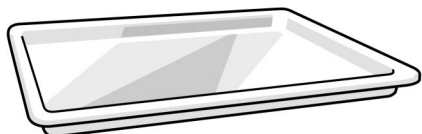
Four et accessoires



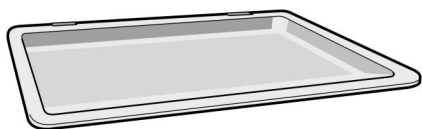
Cet accessoire s'utilise à cinq niveaux différents.



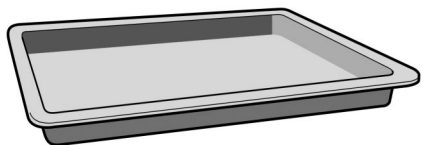
Grille pour vaisselle, moules à gâteau, rôtis et grillades. La grille peut s'utiliser courbure tournée vers le haut  ou bien vers le bas .



Poêle en verre (accessoire en option) pour les gros rôtis, les gâteaux moelleux, les soufflés et gratins. Vous pouvez également l'utiliser comme écran anti-éclaboussures lorsque vous grillez de la viande directement sur la grille. Pour cela, enfournez la poêle en verre au niveau 1.



Plaque à pâtisserie en aluminium pour gâteaux et petits fours. Enfournez la plaque jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèche-frite (accessoire en option) pour les gros rôtis, les gâteaux moelleux, les soufflés et gratins. Vous pouvez également l'utiliser comme écran anti-éclaboussures lorsque vous grillez de la viande directement sur la grille. Pour cela, enfournez la lèche-frite à la hauteur 1.

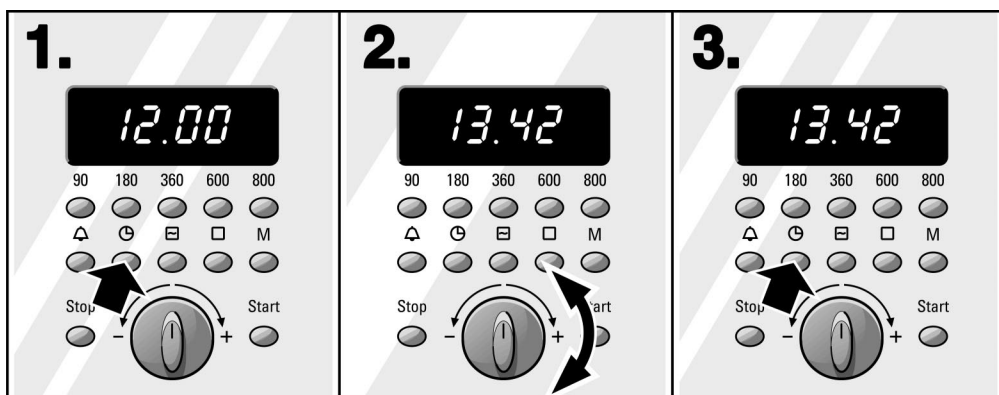
Vous pouvez vous procurer les **accessoires** chez votre revendeur. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.


Avant la première utilisation

Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'affichage de l'horloge électronique.

Réglez l'heure.



1. Appuyez sur la touche Heure .

2. A l'aide du bouton rotatif, réglez l'heure.

3. Appuyez à nouveau sur la touche Heure .

Modifier l'heure
par ex. passage de l'heure
d'été à l'heure d'hiver

Procédez au réglage en suivant les points **1** à **3**.


Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure, elle continue de fonctionner à l'arrière-plan. L'affichage est noir.

1. Appuyez sur la touche Heure .

2. Appuyez sur la touche Stop.

L'heure marche maintenant à l'arrière-plan.


Si vous désirez voir l'heure brièvement, appuyez encore une fois sur la touche Heure .

Réafficher l'heure

Afin que l'heure réapparaisse à l'affichage, appuyez trois fois sur la touche Heure .

Faire chauffer le four

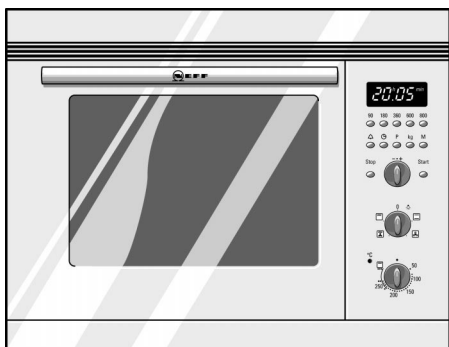
Pour dissiper l'odeur du neuf, faites chauffer le four fermé et vide pendant 60 minutes.

- Positionnez le sélecteur de fonction sur .
- Tournez le thermostat sur 250 °C.

N'enclenchez pas le micro-ondes.

Au bout de 60 minutes, coupez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat.

En raison de l'odeur produite, mieux vaut que vous aériez la cuisine.



Remarque

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four. Tant que le ventilateur fonctionne, la lampe du four reste allumée et l'antenne tourne derrière le couvercle en verre. Le micro-ondes est éteint.

Le ventilateur continue de fonctionner pour éliminer l'humidité et ne pas endommager les meubles.

Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée avec un autre mode de cuisson.

Testez directement le four à micro-ondes une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté puis placez une cuiller à café dedans. Enfournez la grille au niveau 1 du four. Placez la tasse de thé au milieu de la grille.

- 1.** Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes de 800 watts.
- 2.** A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute 30 secondes.
- 3.** Appuyez sur la touche Start.

Au bout d'une minute 30 secondes, un signal sonore se fait entendre. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche Stop.

Pendant que vous buvez le thé, veuillez lire encore une fois les consignes de sécurité sur les micro-ondes énoncées au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Vaisselle

Utilisez de la vaisselle en verre, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur car ces matières laissent passer les micro-ondes.

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser la vaisselle métallique. Pour cette raison, les mets stockés dans des récipients métalliques fermés restent froids. Vous pouvez utiliser des coupes ouvertes et peu profondes en métal, en aluminium par exemple.

Veillez à ce que le métal ne s'approche pas des parois du four car des étincelles pourraient jaillir. Les accessoires métalliques pour le four ne produiront pas d'étincelles si vous respectez les indications des tableaux. En principe, vous devez poser la vaisselle sur la grille. **Exception:** chauffer des biberons. Si néanmoins des étincelles apparaissent entre les moules à pâtisserie métalliques et la grille, essuyez le fond du moule avec un torchon humide.

Dans de nombreux cas, vous pouvez faire cuire les mets dans le plat de service. Ceci vous évite de changer de plat et réduit la quantité de vaisselle à laver. Si votre vaisselle présente des motifs dorés ou argentés, utilisez-la uniquement si son utilisation pour micro-ondes est garantie par le fabricant.

Test de la vaisselle

Le micro-ondes ne doit pas fonctionner sans aliments à l'intérieur, à l'exception des tests de vaisselle suivants:

Lorsque vous n'êtes pas sûr si votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez les tests suivants:

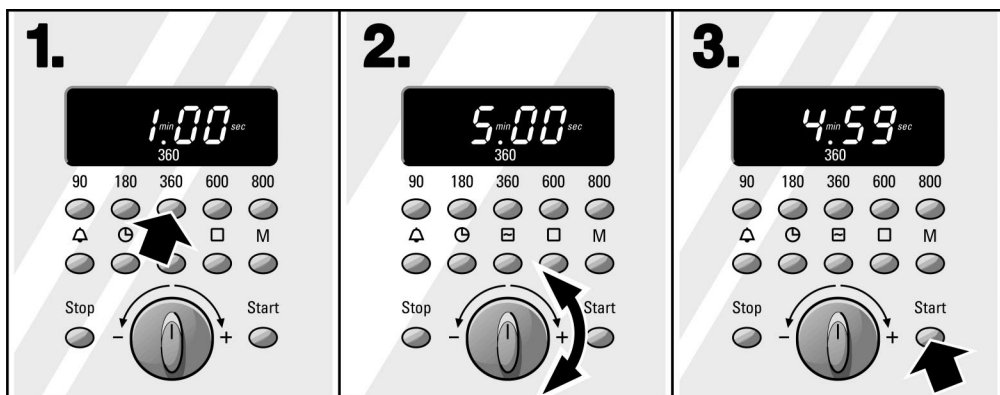
Placez le plat vide dans le four pendant $\frac{1}{2}$ à 1 minute à la puissance de 800 W. A mi-temps, vérifiez la température. Le plat doit sortir froid ou tiède du four. Votre plat n'est pas approprié s'il est chaud ou si des étincelles se produisent.

Puissances micro-ondes

- 800 Watt Pour réchauffer des liquides.
- 600 Watt Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
- 360 Watt Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates
- 180 Watt Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
- 90 Watt Pour décongeler les préparations délicates.

❑ Vous pouvez régler la puissance des micro-ondes sur 800 W pendant 30 minutes, sur 600 W pendant une heure; et les autres puissances pour une durée de 1 heure et 30 minutes. Vous pouvez programmer jusqu'à 3 puissances de micro-ondes et durées de cuisson successives.

Réglages



1. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes nécessaire. Le temps proposé, 1 minute, s'affiche.

2. A l'aide du bouton rotatif, réglez la durée souhaitée. Vous pouvez maintenant programmer d'autres puissances de chauffe et durées, en suivant les points **1.** et **2.**

3. Appuyez sur la touche Start.

Le micro-ondes continue de marcher.

Démarrage rapide

- Appuyez sur la touche correspondant à la puissance micro-ondes nécessaire. 1 minute s'affiche. A chaque fois que vous appuyez sur la touche, la durée augmente d'une minute.
- Appuyez sur la touche Start.

Une fois le temps écoulé, un signal sonore se fait entendre et 0.00 apparaît à l'affichage de l'horloge électronique. Appuyez sur la touche Stop. L'heure apparaît.

Correction

Si vous n'avez réglé qu'une puissance micro-ondes, vous pouvez à tout moment modifier la durée. Si vous avez réglé plusieurs puissance et durées pour le micro-ondes, vous pouvez modifier les durées uniquement avant d'enclencher le micro-ondes.

Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou bien ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

Remarques

En ouvrant la porte du four, vous interrompez le mode micro-ondes. Une fois la porte refermée, le mode micro-ondes se réactive.

Tableaux

Le tableau ci-après vous indique de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour les micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la nature et de la qualité de l'aliment.

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux.

Ici s'applique une règle générale:
Double quantité – Double durée,
Demi-quantité – Demi-durée.

Enfournez toujours le récipient sur la grille, au niveau 1.

Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un plat aussi bas que possible ou sur une assiette.


Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien l'enrobage gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. A mi-cuisson, enlevez la feuille d'aluminium.

Retournez les aliments à la moitié de la durée de décongélation. Retournez les grosses pièces plusieurs fois.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 minutes de plus env. afin que la température s'égalise à l'intérieur. Vous pouvez vider les volailles.

Après le réglage, appuyez toujours sur la touche Start.

Décongeler, grille niveau 1	Quantité	Sélection de la puissance micro-ondes, en W Réglage de la durée, en minutes
1 poulet	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.
2 poulets	de 1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.
1 canard	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.
Viande (en morceaux)	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 25 - 35 min.
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 25 - 35 min.
2 steaks	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.
Poisson	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.
Beurre	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.
Pain	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 12 min.
Petits pains	4 pièces	90 W, 3 - 5 min.
Gâteaux	500 g	180 W, 7 - 11 min.
Baies/fruits à noyau	250 g	180 W, 6 - 8 min.

Les tartes à la crème pâtissière et à la crème Chantilly décongèlent sans la fonction micro-ondes. Décongelez-les de préférence avec le mode Chaleur tournante  sans régler de température. Enfournez la tarte au niveau 1. Appuyez sur la touche Start.

Le ventilateur brasse l'air dans le compartiment de cuisson. De cette façon, l'aliment décongele plus vite.

Préparation des mets au micro-ondes

Couvrez toujours les mets.

Sortez les plats cuisinés de leur emballage alu puis disposez-les dans un plat allant au micro-ondes. Ils réchauffent ainsi plus rapidement et de façon plus uniforme.

Si vous réchauffez différents mets en même temps, ils peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Remuez ou retournez les mets de temps en temps. Ils réchauffent ainsi plus rapidement et de façon plus uniforme.

Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 1 à 2 minutes de plus pour que la température s'égalise à l'intérieur.

Après le réglage, appuyez toujours sur la touche Start.

Préparation des mets au micro-ondes, grille au niveau 1		Quantité	Sélection de la puissance micro-ondes, en W Réglage de la durée, en minutes
Légumes			
Ajoutez un peu de liquide			
Champignons, frais	Cuire	250 g	600 W, 6 - 8 min.
Ciboulette/poireau, frais	Cuire	500 g	600 W, 5 - 7 min.
Poivrons, frais	Cuire	500 g	600 W, 8 - 10 min.
Légumes variés, surgelés	Cuire	450 g	600 W, 10 - 12 min.
Légumes, à la température du réfrigérateur	Réchauffer	150 g	600 W, 2 - 3 min.
Accompagnements			
Pommes de terre, ajoutez un peu de liquide	Cuisson	250 g	600 W, 6 - 8 min.
		500 g	600 W, 8 min. + 180 W, 6 - 8 min.
Riz (ajoutez deux fois son volume de liquide)	Cuire	125 g	600 W, 5 min. + 180 W, 15 - 17 min.
		250 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15 - 17 min.
Accompagnements, température du réfrigérateur	Réchauffer	250 g	600 W, 2 - 3 min.

Préparation des mets au micro-ondes, grille au niveau 1		Quantité	Sélection de la puissance micro-ondes, en W Réglage de la durée, en minutes
Céréales grossièrement moulues*, ajoutez trois fois leur volume en liquide	Cuire	100 g	600 W, 8 min. + 90 W, 15 - 20 min.
Céréales en grains*, par ex. blé, épeautre, blé vert, avoine, orge. Ajoutez deux fois leur volume en liquide	Cuire	100 g	600 W, 5 min. + 90 W, 20 - 25 min.
* Selon la nature des céréales, laissez gonfler pendant 30 minutes maximum les grains et ceux grossièrement moulus.			
Soupes et sauces			
Ragoût, surgelé	Réchauffer	500 g	600 W, 13 - 17 min.
Ragoût, à la température du réfrigérateur	Réchauffer	500 g	600 W, 5 - 7 min.
Bouillon, surgelé	Réchauffer	400 g	800 W, 7 - 10 min.
Sauce à la viande hachée, surgelée	Réchauffer	300 g	600 W, 8 - 11 min.
Sauce à la viande hachée, à la température du réfrigérateur	Réchauffer	600 g	600 W, 13 - 16 min.
Menu, plateau-repas			
Plateau-repas, surgelé	Réchauffer	350 - 400 g	600 W, 6 min. + 360 W, 5 - 10 min.
Plateau-repas, à la température du réfrigérateur	Réchauffer	350 - 400 g	600 W, 6 - 10 min.
Plat cuisiné, stérilisé	Réchauffer	350 - 400 g	600 W, 4 - 6 min.
Entremets			
Pudding	Cuire	500 g	600 W, 6 - 8 min.
Compote	Cuire	250 g	600 W, 5 - 7 min.
		500 g	600 W, 8 - 11 min.
Aliments pour bébé			
Réchauffez le pot ouvert, remuez et vérifiez la température.			
Dans le verre	Réchauffer	200 g	360 W, 2 min. - 2 min. 30 sec.
Biberons de lait	Réchauffer	200 ml	800 W, 30 - 45 sec.
Placer le biberon directement sur le fond au milieu de l'appareil et placer une cuillère dans le biberon.			

Préparation des mets au micro-ondes, grille au niveau 1	Quantité	Sélection de la puissance micro-ondes, en W	Réglage de la durée, en minutes
Divers			
Beurre, à la température du réfrigérateur	Ramollir	250 g	90 W, 1 - 3 min.
Miel, cristallisé	Faire fondre	200 g	180 W, 1 - 2 min.
Glaçage pour pâtisserie (sortez-le de son emballage)	Faire fondre	150 g	600 W, 4 - 5 min.
Beurre, à la température du réfrigérateur	Faire fondre	50 g	180 W, 4 - 5 min.
Boissons			
Placez une cuiller dans le récipient.			
Café, thé, lait, selon la température souhaitée	Réchauffer	150 ml	800 W, 1 - 2 Min.
		300 ml	800 W, 2 - 3 Min.
		500 ml	800 W, 3 - 4 Min.
		1 l	800 W, 7 - 8 Min.

Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes

Les quantités de mets préparées ne sont pas accompagnées de données de réglage.

Le mets est trop sec.

Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.

Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.

Une fois le temps de décongélation écoulé, la volaille ou la viande est cuite sur le pourtour mais n'est pas encore décongelée à cœur.

Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle approximative suivante:


Quantité double = durée double

Quantité divisée par deux = durée divisée par deux

Diminuez le temps de cuisson ou bien choisissez une puissance de micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez du liquide.

Allongez le temps de cuisson. Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée selon les indications. Les quantités importantes prennent plus de temps à cuire. Tenez compte de l'épaisseur du mets car les mets épais tardent plus à cuire.

Remuez de temps en temps. La fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.

Sélectionnez une puissance micro-ondes plus faible. Enclenchez la chaleur tournante  sans régler la température. Si vous décongelez de grosses quantités d'aliments, retournez-les plusieurs fois.

Plats tests selon EN 60705

Les laboratoires de contrôle se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes.

Puissance de sortie mesurée avec la grille placée au niveau 2.

L'appareil est réglé selon la norme de sécurité EN 60335.




Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Vaisselle	Hauteur	Puissance micro-ondes W, durée en minutes
Lait aux oeufs	Grille	1	360 W env. 16 min. + 180 W env. 17 min.
Biscuit	Grille	1	600 W env. 7 min.
Rôti de viande hachée	Grille	1	360 W env. 34 min.

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Vaisselle	Hauteur	Puissance micro-ondes W, durée en minutes
Viande	Grille	2	180 W 6 min. + 90 W env. 10 min.

Cuisson combinée avec les micro-ondes

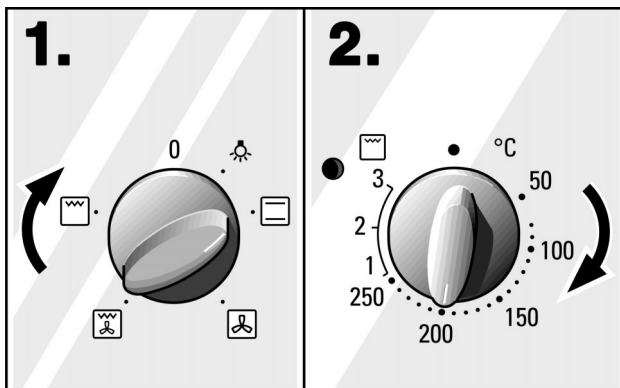
Plat	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes W, durée en minutes
Gratin de pommes de terre	Grille	1		160	600 W env. 30 min.
Gâteaux	Grille	2		180	90 W env. 15 min.
Poulet*	Grille et poêle en verre	2 1		230	360 W env. 30 min.

* Retournez le poulet à mi-cuisson.

Four sans mode micro-ondes

Réglages du four

Réglez le four avec le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat, dans l'ordre de votre choix.



1. A l'aide du sélecteur de mode de cuisson, réglez l'appareil sur le mode de cuisson désiré.

2. A l'aide du thermostat, réglez la température ou la position gril.

Lorsque le plat est prêt, éteignez le four à l'aide du sélecteur de mode de cuisson et du thermostat.

... si le four doit s'éteindre automatiquement

Pour que le four s'éteigne automatiquement, vous devez également programmer une durée. Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.



3. Appuyez sur la touche Durée du four.

4. A l'aide du bouton rotatif, réglez la durée souhaitée.

5. Appuyez sur la touche Start.

Un signal sonore se fait entendre lorsque le plat est prêt. Appuyez sur la touche Stop.

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat.

Correction

Vous pouvez modifier la durée à tout moment à l'aide du bouton rotatif.

Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Stop.

Arrêter

Appuyez sur la touche Stop.

L'appareil continuera de fonctionner même si vous ouvrez la porte du four.

Remarques

- Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Start, un bref signal sonore vous le rappelle.
Si vous n'enclenchez pas le four, le réglage reste affiché jusqu'à ce que vous l'annuliez en appuyant sur la touche Stop.
- Vous pouvez régler votre appareil dans n'importe quel ordre, par ex. en commençant par la durée, puis en passant à la température, et ensuite au mode de cuisson.

Four et micro-ondes combinés

Dans ce cas, un mode de chauffage par résistance est combiné aux micro-ondes.

Vous pouvez régler d'abord le micro-ondes, puis le four, ou bien procéder dans l'ordre inverse.

Le micro-ondes et le four s'éteignent simultanément.

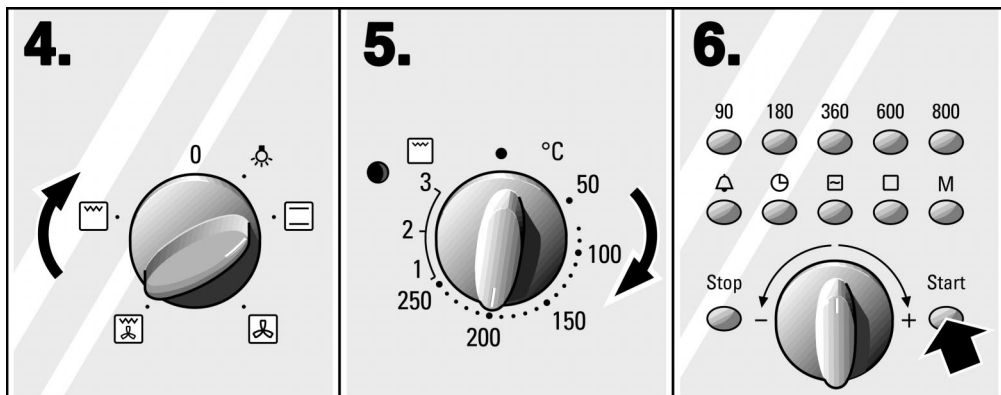
Réglages



1. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes souhaitée.

2. A l'aide du bouton rotatif, réglez la durée. Vous pouvez maintenant régler d'autres puissances et durées pour le micro-ondes, en suivant les instructions des points **1** et **2**.

3. Appuyez sur la touche de marche combinée. Le symbole de la marche combinée apparaît à l'affiche de l'horloge électronique.



4. A l'aide du sélecteur de mode de cuisson, réglez l'appareil sur le mode de cuisson désiré.

5. A l'aide du thermostat, réglez la température ou la position gril.

6. Appuyez sur la touche Start.

Le micro-ondes et le four s'éteignent automatiquement au bout de 25 minutes. Un signal sonore se fait entendre. Appuyez alors sur la touche Stop.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Start, un bref signal sonore vous le rappelle.

Si vous n'enclenchez pas le four, le réglage reste affiché jusqu'à ce que vous l'annuliez en appuyant sur la touche Stop.

Modification de la durée

- Si vous avez réglé plusieurs puissances et durées de cuisson aux micro-ondes, vous pouvez modifier les durées uniquement avant l'enclenchement du micro-ondes. Vous devez ensuite annuler les données programmées et procéder à un nouveau réglage.
- Si vous avez réglé une seule puissance et durée de cuisson au micro-ondes, vous pouvez modifier la durée à tout moment.

Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Stop. Cette opération annule tous les réglages.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser tout plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes. La poêle en verre convient bien aussi aux gros rôtis. Les autres plats à rôtir métalliques ne conviennent que pour rôtir sans les micro-ondes.

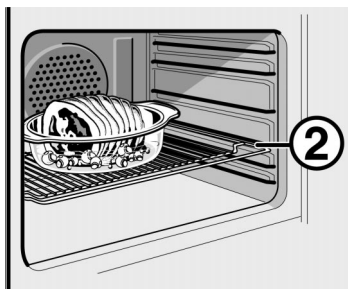
Si vous déposez la viande directement sur la grille, enfournez en outre la poêle en verre qui protégera le four des éclaboussures.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Le plat peut devenir très chaud. Utilisez des maniques pour le sortir du four.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Conseils pour les rôtis



Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Les indications figurant aux pages suivantes valent pour les rôtis cuits dans un plat ouvert à bords hauts. Le rôti devient bien croustillant et doré.

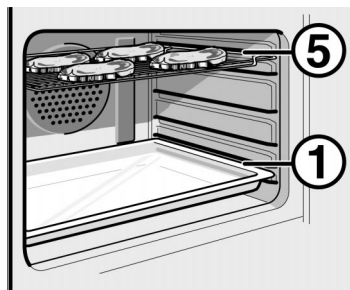
Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Veuillez retourner les morceaux de viande à mi-cuisson.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Dans un récipient fermé, le rôti est plus juteux et le four reste propre. Vous devez toutefois hausser la température de 10 à 20 °C.

Conseils pour les grillades





Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 - 3 cm d'épaisseur minimum pour être uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Chaque morceau réussit le mieux si vous le posez au centre de la grille.

Enfournez en plus la poêle en verre au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

La grille peut s'enfourner avec la courbure tournée vers le haut  ou bien vers le bas , ce qui vous permet de modifier l'écart entre la grille et la résistance chauffante. Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.





N'oubliez pas: la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend de la position gril sélectionnée.





















Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid. Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

La viande surgelée doit être entièrement décongelée.

Après le réglage, appuyez toujours sur la touche Start.

Viande	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C gril	Touche de cuisson mixte	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale, en min.
Rôti de boeuf à braiser (par ex. haut de côte)	1 kg 1,5 kg 2 kg	fermé 1 1	1 1 1	200 - 210 190 - 200 180 - 190	  	360 W, 10 + 180 W, 40 - 50 360 W, 10 + 180 W, 55 - 65 360 W, 20 + 180 W, 65 - 75	50 - 60 65 - 75 85 - 95
Aloyau	1 kg 1,5 kg 2 kg	ouvert 1 1	1 1 1	210 - 230 200 - 220 190 - 210	- - -	- - -	80 100 120
Rosbif, saignant	1 kg	ouvert	1	200 - 210		180 W, 20 + 90 W, 10 - 15	30 - 35

Viande		Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C grill	Touche de cuisson mixte	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale, en min.
Steaks, bien cuits		Grille	5		Position 3	–	–	22 - 25
Steaks, saignants		Grille	5		Position 3	–	–	18 - 20
Viande de porc sans couenne (par ex. collier)	1 kg	ouvert	1		190 - 200		90 W, 65 - 75	65 - 75
	1,5 kg		1		180 - 190		180 W, 35 + 90 W, 60 - 70	95 - 105
	2 kg		1		170 - 180		180 W, 40 + 90 W, 65 - 75	105 - 115
Viande de porc avec couenne** (par ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	1		190 - 210	–	–	110 - 120
	1,5 kg		1		180 - 200	–	–	140 - 150
	2 kg		1		170 - 190	–	–	160 - 170
Carré de porc avec l'os	1 kg	ouvert	2	–	–	–	360 W, 35 - 45	35 - 45
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	1		Position 1		600 W, 20 - 30	20 - 30
Saucisses	750 g env.	Grille et poêle en verre	4		Position 3	–	–	12 - 17
Rôti de veau	1 kg	ouvert	1		170 - 180		180 W, 25 + 90 W, 25 - 35	50 - 60
	2 kg		1		160 - 170		180 W, 45 + 90 W, 35 - 45	80 - 90
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	1		190 - 200		180 W, 10 + 90 W, 40 - 50	50 - 60

* Tournez le ros bif à mi-cuisson. Une fois le ros bif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

** Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

Volaille

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées.













Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la poêle en verre au niveau 2.

Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.

Retournez la volaille entière aux deux-tiers du temps de cuisson.

Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée, de graisse de cuisson ou de jus d'orange en fin de cuisson.

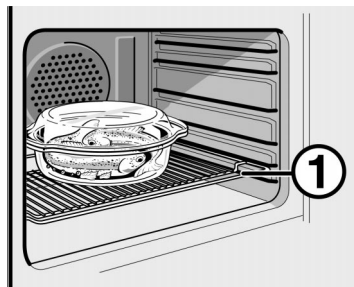
Après le réglage, appuyez toujours sur la touche Start.

Volaille			Hauteur	Mode de cuisson	Température °C grill	Touche de cuisson mixte	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale, en min.
2 moitiés de poulet	de 400 g	Grille et poêle en verre	3		Position 1		360 W, 20 - 30	20 - 30
Morceaux de poulet	500 g	Grille et poêle en verre	3		Position 2		360 W, 15 - 20	15 - 20
1 poulet entier	1 kg	ouvert	2		230 - 240		360 W, 25 - 35	25 - 30
2 poulets entiers	je 1 kg		2		230 - 240		360 W, 30 - 40	35 - 40
Canard	1,7 kg	ouvert	1		220 - 230		180 W, 15 + 90 W, 35 - 45	50 - 60
Oie	3 kg	Grille et poêle en verre	1		200 - 210		180 W, 20 + 90 W, 50 - 60	70 - 80

Poisson

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Après le réglage, appuyez toujours sur la touche Start.



Poisson		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Touche de cuisson mixte	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale, en min.	
Poisson grillé	de 300 g	Grille et poêle en verre	3	☐	Position 3	☐	12 - 15	
	1 kg		2	☐	Position 2	☐	25 - 30	
Truite au bleu	300 g	fermé	1	–	–	–	600 W, 6 - 8	6 - 8
Poisson surgelé	400 g	fermé	2	–	–	–	600 W, 12 - 15	12 - 15
Poisson en tranches, par ex. des darnes		Grille et poêle en verre	4	☐	Position 2	☐	180 W, 15 - 20	15 - 20
			3					

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Vous avez enclenché le micro-ondes. Le rôti n'est pas cuit.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids précédent et allongez la durée de cuisson.

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

Utilisez le gril air pulsé à la place du chauffage par voûte et sole. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Découpez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.

La prochaine fois, commencez par enclencher le four micro-ondes. Utilisez un thermomètre à viande et laissez reposer le rôti cuit encore 10 minutes dans le four.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Si vous rajoutez les micro-ondes, utilisez aussi de préférence des moules métalliques sombres. Avec les moules en verre, céramique, matière plastique (résistante jusqu'à 250 °C), les temps de cuisson raccourcissent et le gâteau brunit moins.

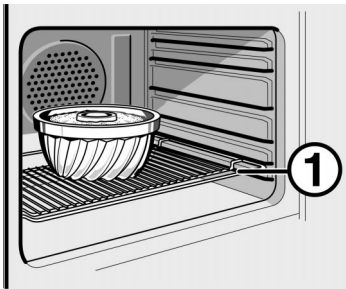
Vous pouvez combiner tous les modes de cuisson avec les micro-ondes rapides.

La marche combinée ne convient pas pour faire cuire des pâtisseries sur deux niveaux.

Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.

Tableaux
















Ils s'entendent four froid. Vous économisez ainsi de l'énergie. Si vous désirez préchauffer le four, diminuez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.












La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse car une température basse permet d'obtenir des mets uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.

Après le réglage, appuyez toujours sur la touche Start.










Gâteaux cuits dans des moules	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Touche de cuisson mixte	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale, en min.
Gâteaux à pâte levée simple,	Moule à kouglof/	1		150 - 170	–	–	50 - 65
Gâteaux à pâte levée fine (par ex. des sablés)	à savarin/ à cake	2		140 - 160	–	–	60 - 70
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	2		160 - 180	–	–	25 - 35
Fonds de tarte en pâte levée	Moule pour fond aux fruits	2		150 - 170	–	–	25 - 35
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	2		170 - 190	–	–	25 - 35
Gâteau aux noix	Moule démontable	2		170 - 180		90 W, 25 - 35	25 - 35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	Moule démontable foncé	1		170 - 190		360 W, 35 - 45	35 - 45
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ Moule à kouglof	2		160 - 180		90 W, 30 - 40	30 - 40
		1		160 - 180		90 W, 30 - 40	30 - 40
Tartes salées* (par ex. des quiches, tartes aux oignons)	Moule démontable ou moule à quiche	1		170 - 180		180 W, 30 - 40	30 - 40

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

Gâteaux cuits sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
avec garniture sèche (pâte levée)	1 plaque	2		150 - 170	30 - 40
	2 plaques	1 + 4		140 - 160	40 - 50
avec garniture fondante par ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés	1 plaque*	2		160 - 170	45 - 55
	2 plaques	1 + 4		150 - 170	50 - 60
Biscuit roulé (préchauffer)	1 plaque	1		190 - 210	15 - 20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	1 plaque	1		190 - 210	30 - 40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	1 plaque	2		170 - 190	60 - 70
Pizza	1 plaque	1		170 - 190	30 - 40
Pain à la levure de boulanger, 1000 g de pâte** (préchauffer)	1 plaque	2		170 - 190	50 - 70

* Lorsque vous faites cuire des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez de préférence la poêle en verre plus profonde.

** Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Petits fours	1 plaque	3		170 - 190	10 - 25
	2 plaques	1 + 4		140 - 160	20 - 30
Gâteaux secs	1 plaque	2		160 - 180	25 - 35
	1 plaque	2		140 - 150	25 - 35
	2 plaques	1 + 4		130 - 150	35 - 50
Meringue	1 plaque	2		80 - 90	120 - 150
Pâte à chou	1 plaque	2		170 - 190	35 - 45
Macarons	1 plaque	2		120 - 140	30 - 40
	2 plaques	2 + 4		100 - 120	35 - 45

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pâte feuilletée	1 plaque	1		170 - 190	25 - 35
	2 plaques	1 + 4		150 - 170	35 - 45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	1 plaque	2		200 - 220	25 - 30

Remarque: Vous trouverez une plaque à pâtisserie en aluminium supplémentaire comme accessoire en option chez votre revendeur.

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mettez le soufflé dans un récipient allant au four à micro-ondes puis déposez-le sur la grille

Après le réglage, appuyez toujours sur la touche Start.

Plat	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Touche de cuisson mixte	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale, en min.
Soufflés sucrés (par ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		180 - 190		180 W, 25 - 30	25 - 30
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (par ex. soufflés aux pâtes)	Moule à soufflé	1		Position 1		360 W, 20 - 30	20 - 30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (par ex. gratins de pommes de terre)	Moule à soufflé	1		170 - 180		600 W, 30 - 40	30 - 40

Plat	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Touche de cuisson mixte	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale, en min.
Stroudel, sucré	Moule à soufflé	1		190 - 200		360 W, 20 - 30	20 - 30
Brunir des toasts 9 toasts	Grille	5		Position 3	–	–	5 - 6
Gratiner des toasts 9 toasts	Grille	4		Position 3	–	–	5 - 8

* 1 kg de pommes de terre crues

Produits cuisinés surgelés

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Sortez les plats surgelés de leur emballage, déposez-les dans un récipient allant au four micro-ondes, par ex. une assiette à soupe, un moule à soufflé en verre ou en céramique.

Après le réglage, appuyez toujours sur la touche Start.

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Touche de cuisson mixte	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale, en min.
Stroudel fourré aux fruits*	Plaque émaillée	1		190 - 200		180 W, 15 - 20	15 - 20
Pommes frites	Plaque émaillée	3		220 - 230	–	–	20 - 25
Pizza	Grille avec papier sulfurisé	1		180 - 190		180 W, 15 - 20	15 - 20
Pizza-baguette	Grille avec papier sulfurisé	2		180 - 190		90 W, 15 - 20	15 - 20

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse au sortir du four.

Au gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau point u.

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le dessous du gâteau est trop cuit.

Enfournez-le plus haut et réglez la fois suivante une température plus basse.

Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est semi-liquide (filets d'eau à l'intérieur).

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Les petits fours ou les sablés ne se décollent pas de la plaque.

Enfournez à nouveau la plaque pendant un court instant puis décollez immédiatement les petits fours. La fois suivante, recouvrez la plaque de papier sulfurisé.

Le gâteau ne se démoule pas.

Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une déviation.

Le fabricant mesure la température du four au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de four. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une déviation.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.

La fois suivante, utilisez la poêle en verre plus profonde.

La cuisson s'est déroulée sur 2 niveaux. Sur la plaque supérieure, la pâtisserie a bruni plus que sur la plaque inférieure.

Réduisez un peu la température pour que la pâtisserie dore plus uniformément.

Les plaques garnies enfournées simultanément n'ont pas besoin de finir de cuire en même temps. Laissez le contenu de la plaque inférieure cuire 5 à 10 minutes de plus ou enfournez cette plaque plus tôt.

Memory

A l'aide de Memory, vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment les puissances et les durées micro-ondes pour deux plats.

M1 = mémoire 1

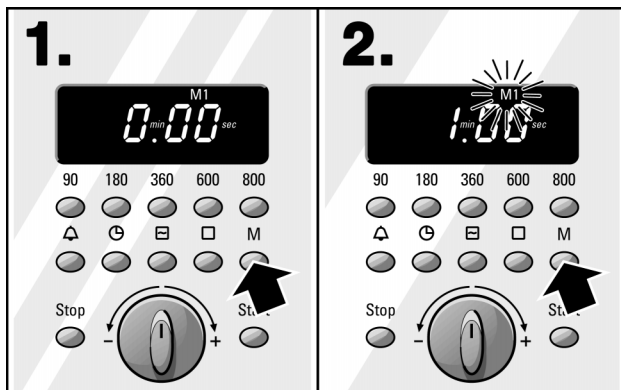
M2 = mémoire 2

Programmation d'un plat

Exemple:

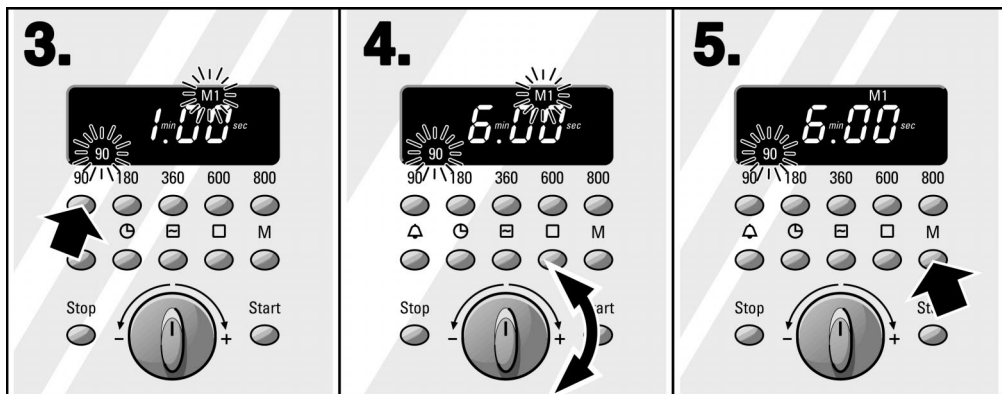
Pour Memory, ce n'est que le mode micro-ondes seules qui convient.

Décongeler 125 g de beurre: 90 W et 6 minutes sur M1.



1. Appuyez brièvement sur la touche Memo; M1 s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur la touche, M2 apparaît à l'affichage.

2. Appuyez sur la touche Memo puis maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la mention M1 clignote à l'affichage.



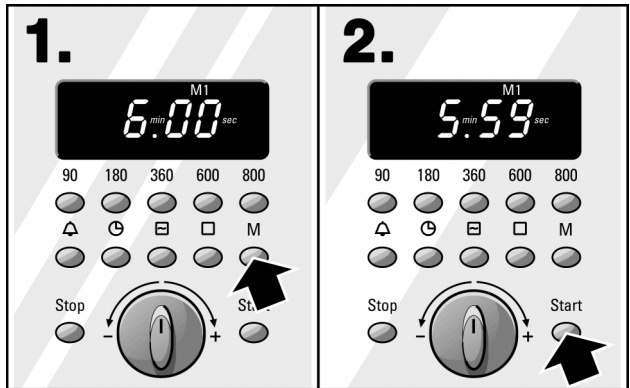
3. Appuyez sur la touche 90 W.

4. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 6 minutes

5. Mémorisez le réglage à l'aide de la touche Memo.

Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la touche Stop.

Memory démarrer



1. Appuyez brièvement sur la touche Memo. M1 s'affiche. Si vous appuyez brièvement à nouveau sur la même touche, M2 s'affiche à son tour.
2. Appuyez sur la touche Start. Le mode Memo que vous avez programmé se déroule.

Une fois le temps écoulé, un signal sonore se fait entendre. L'affichage indique en continu 0.00. Appuyez sur la touche Stop.

Modification

Vous ne pouvez pas modifier les réglages Memo. Si vous désirez programmer un autre réglage Memo, enregistrez les nouveaux réglages dans l'emplacement-mémoire M1 ou M2.

Effacement

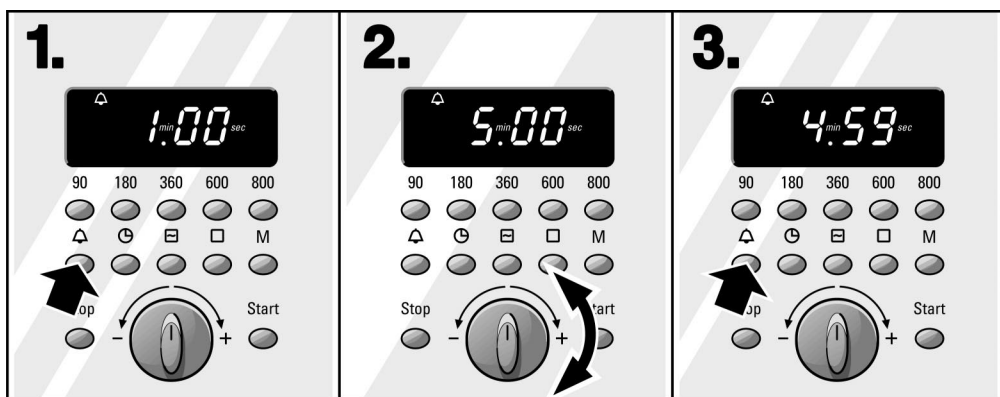
Si vous programmez nouvellement, ceci efface automatiquement les anciens réglages.


Réveil

Le réveil possède un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est le réveil qui sonne ou si une durée a expiré.


A l'aide du micro-ondes, vous pouvez décongeler des petits pains et régler simultanément le réveil pour les œufs du petit déjeuner. Le mode micro-ondes s'affiche.

Réglages




1. Appuyez sur la touche Minuterie .

2. Réglez la durée souhaitée par le bouton rotatif.

3. Appuyez sur la touche Minuterie .
Le réveil se met en marche.

Si vous n'avez réglé aucune durée, la durée réglée au réveil s'affiche.

Si vous avez réglé une durée, **la durée réglée au réveil** s'écoule à l'arrière-plan. Le symbole du réveil apparaît à l'affiche de l'horloge électronique.



Une fois le temps écoulé, un signal sonore se fait entendre et le symbole du réveil clignote. Eteignez le signal à l'aide de la touche .


Remarques

- Vous pouvez régler les heures, minutes et secondes.
- Si vous tournez le bouton rapidement, le réglage se fait par périodes plus longues.




- Si vous ouvrez la porte du four, la durée réglée au réveil continue de s'écouler.
- Vous pouvez régler une durée maximale de 23 heures et 59 minutes.

Correction

La durée réglée au réveil est visible à l'affichage: Appuyez sur la touche Minuterie . Modifiez la durée à l'aide du bouton rotatif. Appuyez à nouveau sur la touche Minuterie .

La durée réglée au réveil s'écoule à l'arrière-plan: Appuyez sur la touche Minuterie . La durée s'affiche. Modifiez-la en suivant les instructions ci-dessus.

Effacement

- Appuyez sur la touche Minuterie  et sur la touche Stop.
- La durée réglée au réveil s'écoule à l'arrière-plan: Appuyez sur la touche Minuterie .
- La durée réglée au réveil s'affiche. Appuyez sur la touche Minuterie  et la touche Stop.

Modifier la durée du signal

La durée réglée une fois écoulee, vous entendrez pendant 1 minute un signal.

Vous pouvez modifier la durée du signal de 60 secondes à 6 secondes.

Procédez de la manière suivante

- L'appareil ne doit pas être en marche.
- Appuyez pendant 6 secondes sur la touche Start jusqu'à ce qu'un signal se fasse entendre. A l'affichage apparaît «02».

La modification est mémorisée.

De la même manière, vous pouvez remettre la durée du signal sur 60 secondes.

Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essayez l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec la table de cuisson, essuyez-les immédiatement à l'eau.

Appareils en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Essayez la façade avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Appareils à façade en aluminium

Veillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibras. Essayez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

N'utilisez aucun détergent agressif, ni éponge abrasive, ni serpillière. Essayez la surface en aluminium avec un chiffon sec.

Grille de ventilation

Lorsque la porte est ouverte, vous pouvez l'enlever pour la nettoyer. Lorsque vous mettez la grille en place, l'entaille doit regarder vers le haut.

Accessoires

Faites tremper les accessoires immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires s'enlèvent ainsi facilement à la brosse ou avec une éponge à vaisselle. La grille peut se nettoyer avec un produit spécial inox. Vous pouvez laver la poêle en verre au lave-vaisselle.

Four

Votre four gardera longtemps l'aspect du neuf si vous respectez les consignes suivantes:

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

Si vous faites cuire des gâteaux aux fruits très fondants, ne surchargez pas la plaque. Utilisez de préférence la poêle en verre plus profonde. Le jus des fruits qui goutte de la plaque à pâtisserie ne peut plus s'enlever, même avec un produit nettoyant pour four. La résistance chauffante du gril est solidement fixée. Vous ne pouvez pas la démonter.

Pour faciliter le nettoyage

Vous pouvez allumer la lampe du four. Pour cela, réglez le sélecteur de fonction sur .

Nettoyage des surfaces émaillées

Si le four est peu sale, lavez-le avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle ou de vinaigre.

Si le four est très sale, utilisez de préférence un produit nettoyant pour four.

- Utilisez le produit nettoyant pour four uniquement lorsque celui-ci est froid.
- Laissez agir le produit.
En présence de taches particulièrement rebelles, faites chauffer le four à 50 °C pendant 2 minutes maximum, mais pas plus longtemps car l'émail se tacherait.
- Essuyez entièrement le four.

Remarques

Le four est émaillé. Cet émail a été cuit sur le métal à de très hautes températures, raison pour laquelle de légères différences de nuance peuvent apparaître.

Il est impossible de recouvrir complètement d'émail les arêtes minces des plaques. Elles peuvent donc être rugueuses. Leur protection anticorrosion est néanmoins garantie.

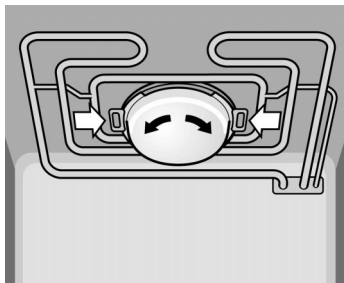
Nettoyage des surfaces du joint de porte

Maintenez les surfaces du joint de porte toujours propres afin que la porte du four ferme bien.

Nettoyage du joint de porte

Le joint s'enlève et se nettoie à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle (ne le lavez pas au lave-vaisselle).

Nettoyage du couvercle en verre situé contre la voûte du four



Tournez le couvercle en verre, faites-le sortir du cran (voir figure, flèche blanche) puis retirez-le.

En présence de salissures légères:

Lavez le couvercle en verre avec de l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle.

En présence de salissures tenaces:

nettoyez le couvercle en verre comme les autres surfaces émaillées du four.

Pour remplacer le couvercle en verre, tournez-le jusqu'à ce qu'il enclenche correctement.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	La fiche mâle n'est pas enfoncée.	La connecter.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
L'affichage de l'horloge électronique est subitement noir.	L'heure marche à l'arrière-plan.	Appuyez trois fois sur la touche Heure. L'heure est visible.
A l'affichage est affichée une durée et/ou un symbole clignote.	Un bouton rotatif ou une touche ont été actionnés par mégarde.	Appuyez sur la touche Stop.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start après le réglage.	Appuyez sur la touche Start ou annulez le réglage au moyen de la touche Stop.
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Assurez-vous que les surfaces du joint de porte sont propres. Vérifiez que le joint de porte n'est pas tordu.
	Le micro-ondes ne s'est pas mis en marche.	Appuyez sur la touche Start.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance micro-ondes réglée est trop faible.	Sélectionnez une puissance de chauffe plus forte.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
Le micro-ondes ne s'éteint pas.		Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur "Er3" apparaît à l'affichage de l'horloge électronique.	Circuits électroniques surchauffés.	Le ventilateur de refroidissement marche. Une fois l'air refroidi, le message "Er3" s'efface et le four continue de chauffer.
Le ventilateur continue de fonctionner. L'antenne située sous le couvercle en verre tourne et la lampe du four est allumée, bien que le micro-ondes soit éteint.		Il ne s'agit pas d'une panne. Reportez-vous à ce sujet à la remarque dans le chapitre "Avant la première utilisation".

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro du produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. En ouvrant la porte du four, vous trouverez la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-n°	FD
Service après-vente 📞	