



Afin que cuisiner fasse autant de plaisir quemanger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre four compact à micro-ondes.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre nouvel appareil en détail. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

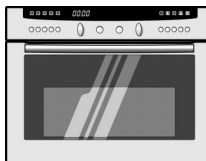
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettrons de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



B6774.0

fr

9000 039 093

Table de matières

| | |
|---|-----------|
| Remarques importantes | 5 |
| Avant l'encastrement | 5 |
| Consignes de sécurité | 6 |
| Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes | 7 |
| Causes de dommages | 10 |
| Votre nouvel appareil | 11 |
| Le bandeau de commande | 11 |
| Touches pour les puissances micro-ondes | 11 |
| Sélecteur du mode de cuisson | 12 |
| Bouton rotatif | 12 |
| Zone d'affichage et touches de commande | 13 |
| Sélecteurs escamotables | 14 |
| Modes de cuisson | 14 |
| Four et accessoires | 16 |
| Ventilateur de refroidissement | 18 |
| Avant la première utilisation | 18 |
| Réglez l'heure | 18 |
| Sélectionner la langue pour l'affichage de texte ... | 18 |
| Chauffer le four | 19 |
| Pré-nettoyage des accessoires | 19 |
| Les micro-ondes | 20 |
| Vaisselle | 20 |
| Réglages | 21 |
| Plusieurs puissances micro-ondes successives ... | 22 |

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Réglage du four | 23 |
| Réglages | 23 |
| Le four doit s'éteindre automatiquement | 25 |
| Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement. | 26 |
| Chauffage rapide | 28 |
| Réglages | 28 |
| Régler le four et les micro-ondes en combiné . | 29 |
| Réglages | 29 |
| Programmes automatiques | 32 |
| Réglages | 32 |
| Conseils pour les programmes automatiques | 34 |
| Tableau des programmes | 38 |
| Memory | 42 |
| Mémoriser Memory | 42 |
| Démarrer Memory | 44 |
| Heure | 46 |
| Réglages | 46 |
| Démarrage auto | 47 |
| Réglages de base | 48 |
| Réglages | 49 |
| Sécurité-enfants | 50 |
| Minuterie | 51 |
| Réglages | 51 |
| Coupure de sécurité | 52 |

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Entretien et nettoyage | 53 |
| Extérieur de l'appareil | 53 |
| Four | 53 |
| Nettoyage des vitres | 57 |
| Joint | 59 |
| Accessoires | 59 |
| Incidents et dépannage | 59 |
| Changer la lampe du four | 61 |
| Remplacement du joint de porte | 62 |
| Service après-vente | 63 |
| Tableaux et astuces | 64 |
| Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ... | 64 |
| Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes | 69 |
| Viande, volaille, poisson | 70 |
| Conseils pour les rôtis et grillades | 73 |
| Gâteaux et pâtisseries | 74 |
| Conseils pour la pâtisserie | 77 |
| Conseils pour économiser de l'énergie | 78 |
| Soufflés, gratins, tranches de pain à griller | 78 |
| Plats cuisinés surgelés | 79 |
| L'acrylamide dans certains aliments | 80 |
| Que pouvez-vous faire | 81 |
| Plats tests | 82 |

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Élimination écologique



Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spéciale.

Consignes de sécurité



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

Enfants et micro-ondes

Les enfants ne doivent préparer des mets avec des micro-ondes seules que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.
Lors du mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

Four chaud



Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.
Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson.
Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures !
Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risque d'incendie !

Ne jamais ouvrir la porte du four en cas de production de fumée dans le four. Risque de brûlures ! Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du cordon peut fondre. Risque de court-circuit !

Porte ou joint du four endommagé(e)





N'utilisez jamais les micro-ondes si la porte ou le joint du four est endommagée. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Réutilisez les micro-ondes seulement lorsque l'appareil a été réparé.





Environnement



Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou à l'humidité. Risque de court-circuit !

- Nettoyage insuffisant**  Nettoyer régulièrement l'appareil. En cas de nettoyage insuffisant, la surface peut être endommagée et l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie micro-ondes s'échappe !
- Réparations**  Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !
Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise.
Appelez le service après-vente.

Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension. Electrocution !
- Porteurs d'implants électroniques**  **Pour des porteurs d'implants électroniques p.ex. stimulateurs cardiaques, pompes à insuline:**
Attention : Les manettes sont équipées d'aimants puissants. Ils permettent d'escamoter les manettes. Certains implants peuvent être influencés par des champs magnétiques. C'est pourquoi, ne vous approchez jamais directement de l'appareil pour le régler ou le nettoyer.
-
- Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes**  Utilisez les micro-ondes exclusivement pour préparer des aliments. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer. Risques d'incendie !
- Puissance et temps des micro-ondes**  Ne réglez jamais une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer. L'appareil peut être endommagé. Risques d'incendie !
Suivez les indications dans la notice d'utilisation.
- Vaisselle**  N'utilisez jamais de la vaisselle qui n'est pas appropriée aux micro-ondes.

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. Risque de blessures !

Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Risque de brûlures ! Servez-vous toujours de maniques pour retirer la vaisselle et les accessoires de l'appareil.

Emballages



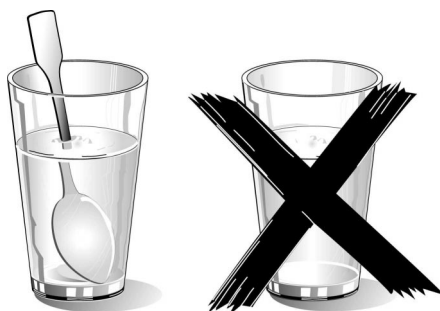
Ne réchauffer jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Risques d'incendie ! Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Risque de brûlures ! Suivez les indications figurant sur l'emballage. Servez-vous toujours de maniques pour défourner les mets.

Boissons



Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder ou jaillir. Risque de brûlures ! Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



Ne chauffez jamais des boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion !

Ne chauffez jamais trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion !

Aliments pour bébé



Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine.

Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. Ce n'est qu'ainsi que la chaleur se répartit uniformément. Risque de brûlures !

Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Aliments avec des coquilles ou des peaux



Ne faites jamais cuire des œufs dans leur coquille. Ne faites jamais réchauffer des 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. Risque de brûlures !

Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percez 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 l'enveloppe ou la peau avant de les faire réchauffer.

Déshydrater des aliments



Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Risques d'incendie !

Aliments avec une faible teneur en eau



Ne décongelez ou ne réchauffez jamais des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risques d'incendie !

Huile alimentaire



Ne chauffez pas aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire. Risques d'incendie !

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie ou film alu sur la sole du four

N'enfournez pas la plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Cela crée une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.

Eau dans le four

Ne versez jamais de l'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la lèchefrite. Le jus de fruits qui goutte de la lèchefrite laisse des taches définitives.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades des meubles attenants peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles attenants peuvent être endommagées. Le joint doit toujours être propre.

Porte du four utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

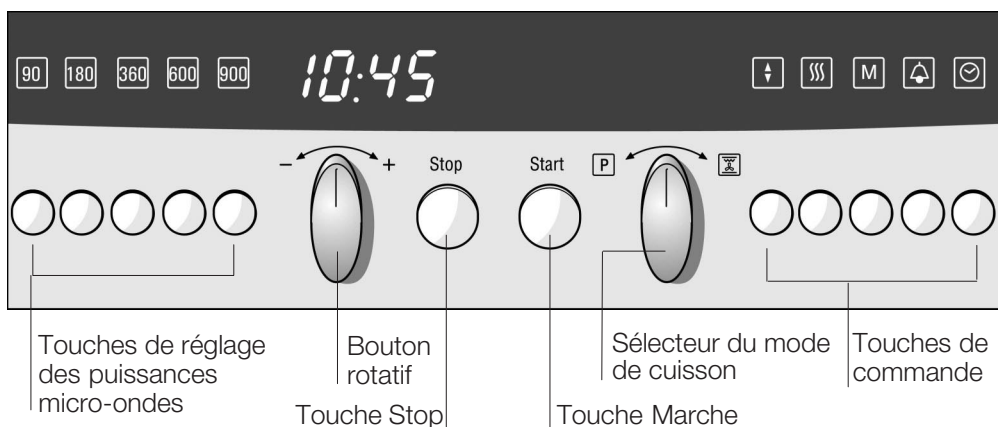
Fonctionnement des micro-ondes sans aliments

Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur de l'appareil. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir «Conseils pour vaisselle»).

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous obtenez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande



Touches pour les puissances micro-ondes

Ces touches permettent de régler la puissance micro-ondes souhaitée.

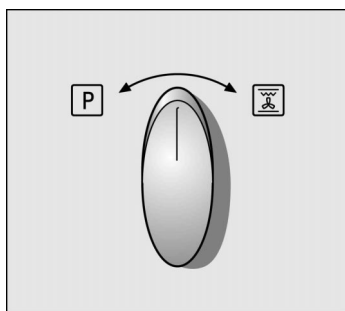
| | |
|-------|--|
| 90 W | Pour décongeler des mets délicats |
| 180 W | Pour décongeler et poursuivre la cuisson |
| 360 W | Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des mets délicats |
| 600 W | Pour réchauffer et faire cuire des mets |
| 900 W | Pour réchauffer des liquides |

Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume à l'affichage.

Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode, la température et le "Réglage individuel" pour les programmes automatiques. Lorsque vous tournez le sélecteur du mode de cuisson vers la droite, l'écran affiche les modes de cuisson, si vous le tournez à gauche, l'écran affiche les programmes.

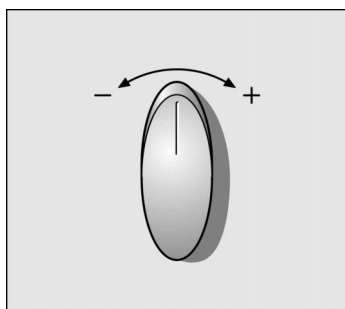
A l'affichage est indiqué le mode de cuisson sélectionné et dans la deuxième ligne une température ou une position comme valeur de référence.



| Mode | Plage de température/positions |
|-------------------------|---|
| Convection naturelle | 30-300°C |
| Air pulsé | 30-250°C |
| Air pulsé plus | 30-250°C |
| Chaleur de sole | 30-200°C |
| Gril air pulsé | 100-250°C |
| Gril petite surface | faible, moyen, puissant |
| Gril grande surface | faible, moyen, puissant |
| Maintien au chaud | 60-100°C |
| Programmes automatiques | 11 groupes de programmes 51 programmes |



Bouton rotatif

Le bouton rotatif permet de régler l'heure, la durée, l'heure de la fin, la minuterie et le poids pour les programmes automatiques.



| Plages | |
|-----------------|---|
| 1 sec - 10.00 h | Durée |
| 1 sec - 1.30 h | durée des micro-ondes sauf: 900 W = 1 sec - 30 min |
| Poids | selon le programme |
| 1 sec - 10.00 h | temps de minuterie |

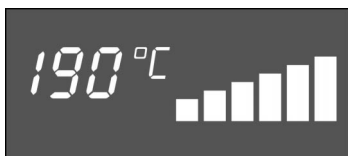
Zone d'affichage et touches de commande

| | |
|---|---|
| Touche  | Permet de commuter la ligne à l'affichage de texte |
| Touche Chauffage rapide  | Permet de chauffer le four rapidement |
| Touche Heure  | Permet de sélectionner l'heure ou l'heure de la fin → |
| Touche M | Permet de sélectionner un mode Memory |
| Touche Minuterie  | Permet de sélectionner la fonction Réveil de cuisine - indépendamment du four |
| Touche Stop | Permet d'arrêter le fonctionnement du four ou d'effacer le réglage |
| Touche Marche | Permet de démarrer le fonctionnement du four |

Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

L'affichage de texte vous guide à travers le réglage. Il affiche le mode et la température ou la puissance sélectionnées. Il affiche les plats des programmes automatiques et vous donne des indications pour le réglage. Le texte peut être affiché en plusieurs langues.

Le témoin de chauffe indique la montée en température. En mode gril et lors des programmes automatiques, le témoin de chauffe ne s'allume pas.



Sélecteurs escamotables

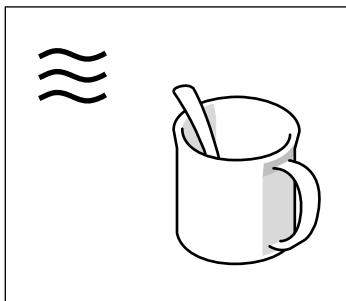
Les sélecteurs sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Pour cela, le sélecteur doit se trouver à la verticale.

Vous pouvez tourner les manettes vers la droite ou vers la gauche.

L'affichage au-dessus du sélecteur s'éteint lorsque vous escamotez le sélecteur.

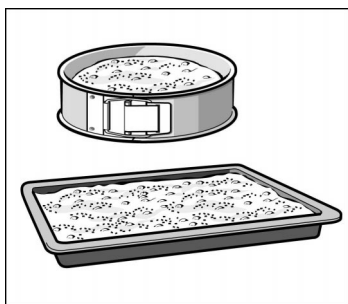
Modes de cuisson

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



Micro-ondes

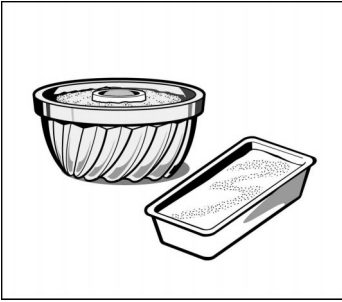
En pénétrant dans les aliments, elles se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.



Convection naturelle

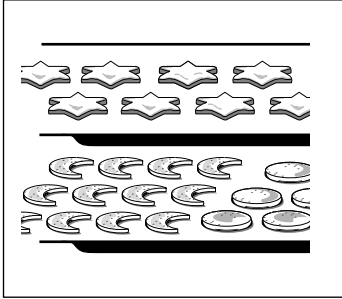
La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

Les gâteaux à pâte levée fine cuits dans un moule, la tarte en pâte à biscuit et des gâteaux cuits dans la lèchefrite réussiront le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier.



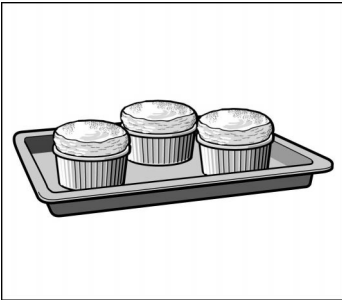
Air pulsé

Un ventilateur situé à la paroi arrière répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. En mode air pulsé vous pouvez faire cuire des gâteaux à pâte levée dans des moules.



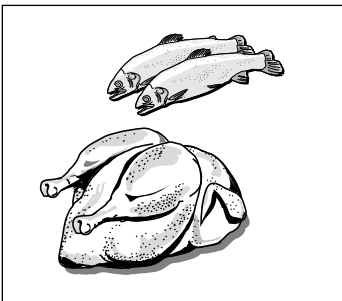
Air pulsé plus

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur de voûte, la chaleur de sole et du collier chauffant uniformément dans le four. Le mode air pulsé plus permet de faire cuire des gâteaux et des petites pâtisseries sur deux niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires dans le commerce spécialisé.



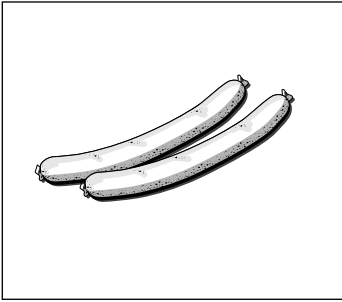
Chaleur de sole

Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas. Elle est également appropriée à la cuisson de mets au bain-marie.



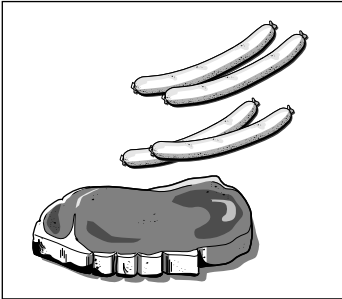
Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



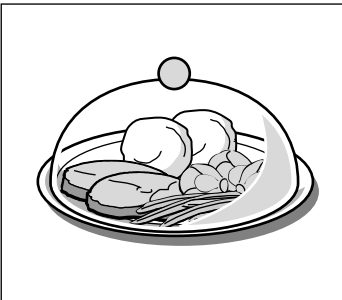
Gril petite surface

Seule la partie centrale de la résistance est allumée. Ce mode de cuisson convient aux petites quantités d'aliments. Vous économiserez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.



Gril grande surface

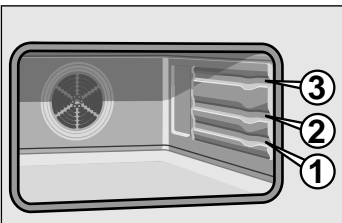
Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



Maintien au chaud

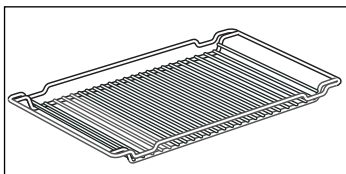
Vous pouvez maintenir des aliments au chaud dans une plage de température entre 60 °C et 100 °C. Veuillez tenir compte du fait que les aliments chauds s'abîment plus facilement. C'est pourquoi, ne maintenez pas les aliments plus que deux heures au chaud.

Four et accessoires





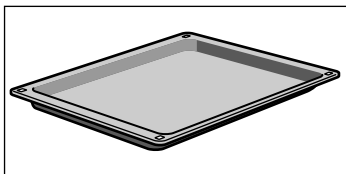
Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.



Grille

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis et grillades. La grille peut être utilisée avec la courbure vers le haut  ou vers le bas .

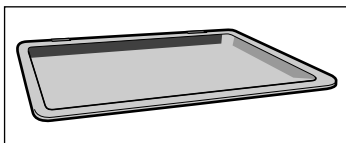


Lèche-frite

pour des gros rôtis, gâteaux secs et fondants, soufflés et gratins. Elle sert également de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. A cet effet, enfournez la lèche-frite au niveau 1.

Enfounez la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

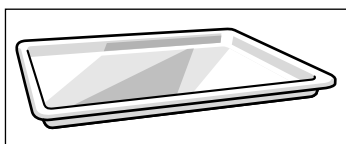
Accessoire en option



Plaque à pâtisserie émaillée Z6360X0

pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfounez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèche-frite en verre Z6370X0

pour des gros rôtis, gâteaux fondants, soufflés et gratins. Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. A cet effet, enfounez la lèche-frite en verre au niveau 1.

Remarque

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole du four. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le four reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Mais le ventilateur de refroidissement se met toutefois en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Contrôlez tout d'abord si le symbole Heure ⊕ et trois zéros clignotent à l'affichage. A l'affichage apparaît «Réglage de l'heure».

Réglez l'heure

1. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.
2. Appuyer sur la touche Heure ⊕.


Le four est maintenant prêt à fonctionner.

Sélectionner la langue pour l'affichage de texte

Les textes qui apparaissent à l'affichage de votre appareil sont en allemand.

Pour l'affichage de texte, vous pouvez choisir parmi plusieurs langues.



Modifier la langue

1. Appuyer sur la touche "M" jusqu'à ce que le texte "Sprache auswählen" apparaisse dans la première ligne.
2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche .
3. Sélectionner la langue au moyen du sélecteur du mode de cuisson.
4. Appuyer sur la touche "M".
La langue est mémorisée.

Chauffer le four

Procédez comme suit

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

1. Sélectionner Air pulsé au moyen du sélecteur du mode de cuisson.
2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche .
3. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur 250 °C.
4. Appuyer sur la touche heure . A l'affichage apparaît 20.00 minutes.
5. Appuyer sur la touche Marche.

Le four s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes.

A l'affichage apparaît "Fin". Un signal retentit.

Appuyez sur la touche Stop. Le signal s'arrête et l'heure réapparaît.

Aérer la cuisine tant que le four chauffe.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un autre mode de cuisson.

Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler les micro-ondes.

Tableaux et conseils

Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux micro-ondes.

Vaisselle

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Vaisselle inappropriée

La vaisselle métallique est inappropriée. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal les mets restent froids.

Attention! Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

Ne jamais enclencher les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :

Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

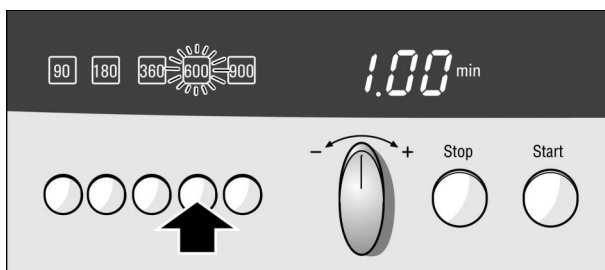
Réglages

Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.

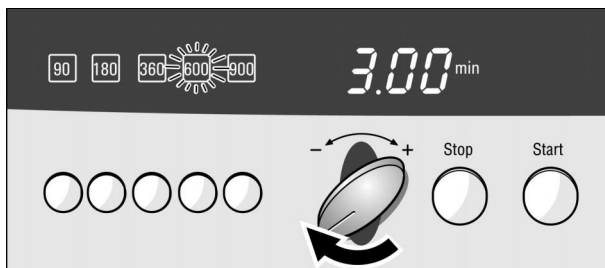
Exemple:

Puissance micro-ondes 600 W, 3 minutes

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

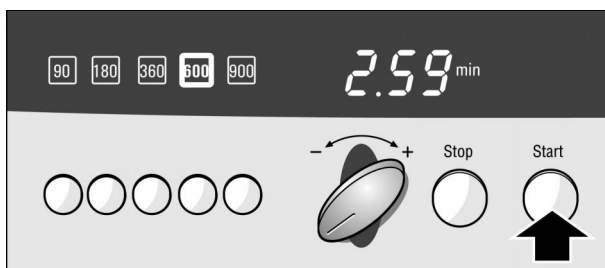


2. Régler la durée avec le bouton rotatif.



3. Appuyer sur la touche Marche.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît "Fin" ou "L'appareil refroidit". L'heure réapparaît lorsque vous appuyez sur la touche Stop ou vous ouvrez la porte du four.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

Arrêter

Ouvrez la porte du four. Le mode micro-ondes s'arrête. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, réappuyez sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît "Appuyer touche Départ".

Effacer le réglage

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four et appuyer une fois sur la touche Stop.

Remarques

La durée est affichée de la manière suivante:

| | | | |
|---------|--------------|-----|-----------------------|
| jusqu'à | 1.00 | min | en pas de 1 seconde |
| jusqu'à | 15.00 | min | en pas de 10 secondes |
| jusqu'à | 1.00 | h | en pas de 30 secondes |
| jusqu'à | 1.30 | h | en pas de 5 minutes. |

Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

Plusieurs puissances micro-ondes successives

Vous pouvez programmer jusqu'à trois puissances micro-ondes et durées pour votre plat.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2. Réglez ensuite la deuxième puissance micro-ondes et durée et éventuellement une troisième.

Appuyez à la fin sur la touche Marche.

A l'affichage apparaît la durée totale. Elle s'écoule à rebours. La puissance micro-ondes active est allumée en plus claire.

Remarque

Il est également possible de sélectionner une puissance micro-ondes deux fois:
p.ex. 600 W - 360 W - 600 W.
La puissance 900 W ne peut être sélectionnée qu'une fois.

Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier la durée.

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Le four s'éteint automatiquement

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Tableaux et conseils

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

Vous pouvez enfourner le mets p.ex. le matin et régler le four de telle manière que le mets sera prêt à midi.

Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

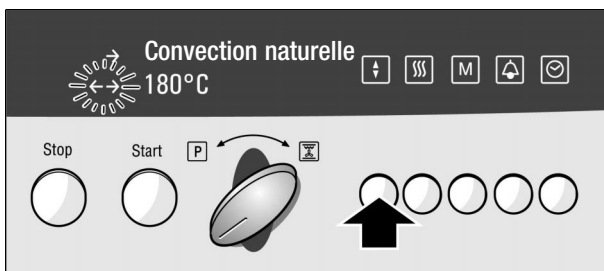
1. Tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.
La température ou la position de référence apparaît dans la deuxième ligne.

Exemple:

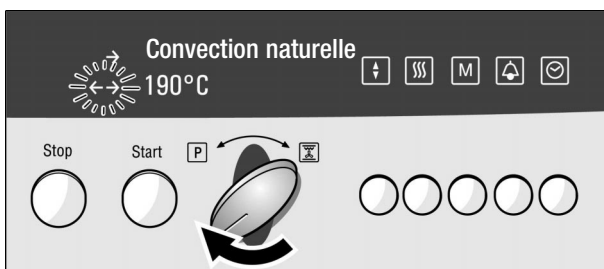
Convection naturelle, 190 °C



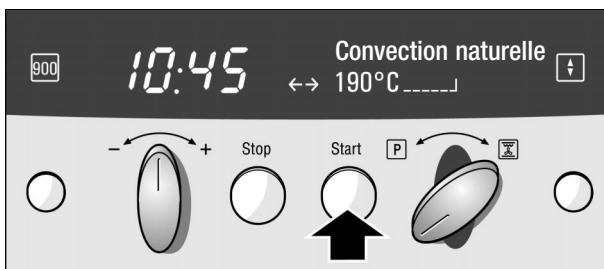
2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche .



3. Régler la température ou la puissance souhaitée au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



4. Appuyer sur la touche Marche.



Désactivation

Lorsque le plat est prêt, appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four et appuyez une fois sur la touche Stop. L'affichage s'éteint.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la position gril.

Arrêter

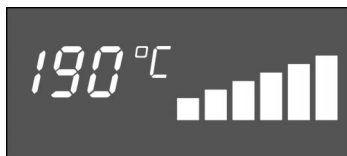
Ouvrez la porte du four. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, réappuyez sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît "Appuyer touche Départ".

Effacer le réglage

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four et appuyez une fois sur la touche Stop. L'affichage s'éteint.

Témoin de chauffe



Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le four.


En mode gril, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

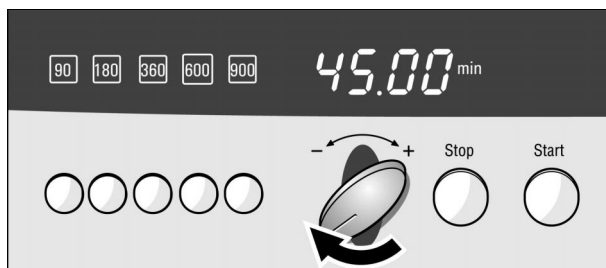
Le four doit s'éteindre automatiquement

Réglez comme décrit aux points 1 à 3. Programmez encore la durée (temps de cuisson) pour votre plat.

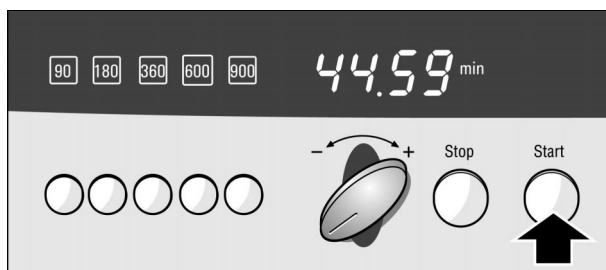
Exemple:

Durée 45 minutes

4. Appuyer sur la touche Heure . A l'affichage apparaît 20 minutes. A l'aide du bouton rotatif, régler la durée souhaitée.



5. Appuyer sur la touche Marche.



La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît "Fin" ou "L'appareil refroidit". L'heure réapparaît lorsque vous appuyez sur la touche Stop ou vous ouvrez la porte du four.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la durée et la température.


Arrêter

Appuyez sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyez sur la touche Marche après avoir fermé la porte.

Effacer le réglage

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

Remarque

Vous pouvez également régler tout d'abord la durée et ensuite le mode de cuisson et la température. Réglez la durée avec le bouton rotatif et ensuite le mode de cuisson au moyen du sélecteur du mode de cuisson. Appuyez sur la touche  et modifiez la température. Mettez le four en marche.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.



Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.

Réglez comme décrit aux points 1 à 4.

Le four ne doit pas déjà être en marche.

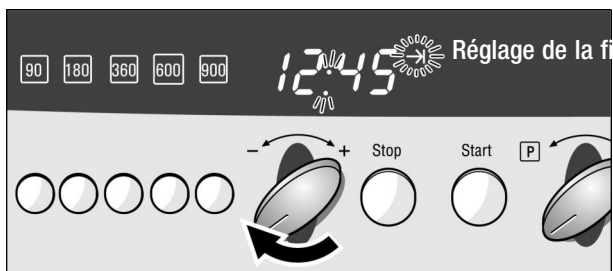
Exemple:

Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45

- Appuyer sur la touche Heure  jusqu'à ce que "Réglage de la fin" apparaisse. Le symbole Fin  clignote à l'affichage et l'heure de la fin est visible. C'est le moment où le mets sera prêt.

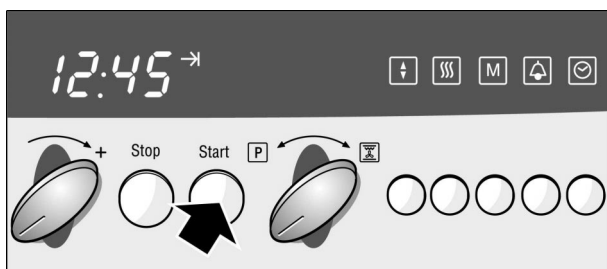


6. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de fin de cuisson à plus tard.



7. Appuyer sur la touche Marche.

Le réglage sera validé. A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche. Le symbole Fin → est allumé. Le four se met en marche au moment approprié.



Modifier l'heure de la fin

Le four ne doit pas déjà être en marche. Appuyer trois fois sur la touche Heure ⌚ et différer l'heure de la fin.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît "Fin" ou "L'appareil refroidit". L'heure réapparaît lorsque vous appuyez sur la touche Stop.

Effacer le réglage

Appuyer une fois sur la touche Stop.

Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage.

Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé.

Vous pouvez appeler entre-temps l'heure, la durée et l'heure de la fin réglées. A cet effet, appuyez sur la touche Heure ⌚.

Chauffage rapide



Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement. Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

Mode de cuisson appropriés


Convection naturelle
Air pulsé
Air pulsé plus

Le chauffage rapide est également approprié aux modes de cuisson combinés avec les micro-ondes. Une durée réglée s'écoule uniquement après la fin de la durée de chauffage.

Réglages

1. Régler le four comme souhaité.
2. Appuyer sur la touche Chauffage rapide .
A l'affichage s'allume le symbole .
3. Appuyer sur la touche Marche.
Le four chauffe.

Le chauffage rapide est terminé

Vous entendez un bref signal. Le symbole  s'éteint. Enfournez votre plat. Réappuyez sur la touche Marche. Ce n'est que maintenant qu'une durée réglée s'écoule.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche Chauffage rapide . Le symbole s'éteint. Le chauffage rapide est annulé.

Arrêter

Appuyez sur la touche Stop. Afin que le chauffage rapide continue à fonctionner, réappuyez sur la touche Marche.

Remarques

Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Le chauffage rapide n'est pas nécessaire si la température du four n'est que légèrement inférieure à la température réglée. Il ne se met pas en marche.

Régler le four et les micro-ondes en combiné

Dans ce cas, un mode de cuisson fonctionne en même temps que les micro-ondes.

Vous ne pouvez pas combiner la puissance 900 W avec un autre mode de cuisson. A l'affichage apparaît "Impossible".

Vous pouvez régler jusqu'à trois puissances et temps micro-ondes, mais un seul mode de cuisson et une seule température.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 1 heure et 30 minutes.

Modes de cuisson appropriés:

Convection naturelle

Air pulsé

Air pulsé plus

Gril air pulsé

Gril petite surface

Gril grande surface

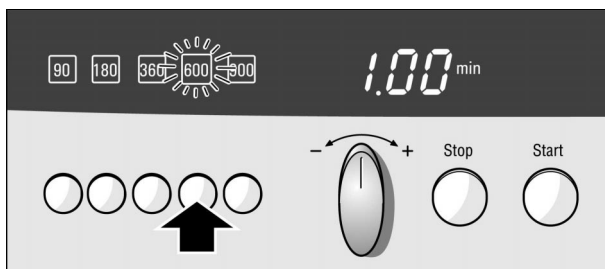
Réglages

Exemple:

Puissance micro-ondes 600 W, 35 minutes,

Gril air pulsé 180 °C

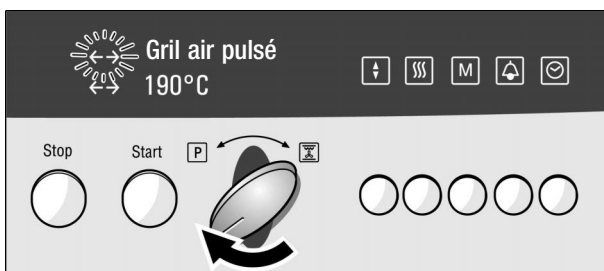
1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.




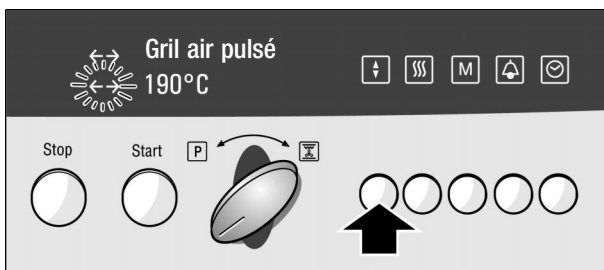
2. A l'aide du bouton rotatif, régler la durée souhaitée.



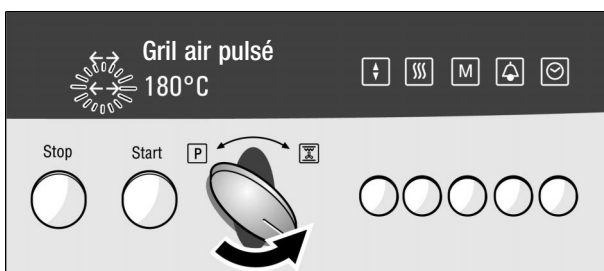
3. Tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.



4. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche .



5. Régler la température ou la puissance souhaitée au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



6. Appuyer sur la touche Marche.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît "Fin" ou "L'appareil refroidit". Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la température, la position gril et la durée.

Arrêter

Ouvrez la porte du four. Le mode micro-ondes s'arrête. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, réappuyez sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît "Appuyer touche Départ".

Effacer le réglage

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

Le four et les micro-ondes doivent se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.

Réglez comme décrit aux points 1 à 5. Appuyez sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que "Réglage de la fin" apparaisse. Au moyen du bouton rotatif, reportez l'heure de la fin à plus tard et réappuyez sur la touche Marche.

Remarque

Vous pouvez aussi régler d'abord le mode de cuisson et la température et ensuite la puissance micro-ondes et la durée.

Programmes automatiques

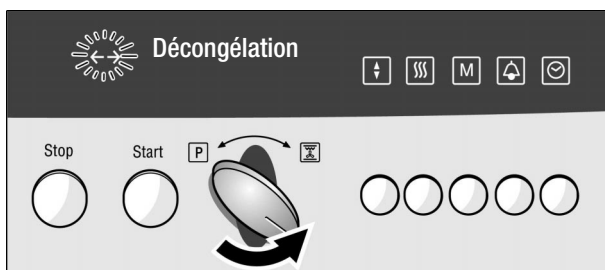
Réglages


Avec les programmes automatiques vous pouvez décongeler facilement des aliments et préparer rapidement et sans problème de nombreux mets. Les programmes automatiques se constituent de 11 groupes de programmes avec au total 51 programmes.

Exemple:

Viande hachée surgelée, 1000 g

1. Tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la gauche et sélectionner un groupe de programmes.



2. Appuyer sur la touche . Le premier programme et la valeur de référence apparaissent à l'affichage.



3. Sélectionner le programme souhaité au moyen du sélecteur du mode de cuisson. Le poids de référence apparaît à l'affichage.



4. Par le bouton rotatif, régler le poids désiré.



5. Appuyer sur la touche Marche.

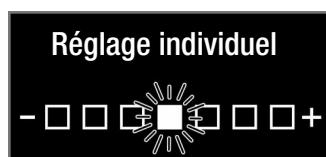
La durée s'écoule visiblement à l'affichage.




La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît "Fin". Si le four est encore chaud, le texte "L'appareil refroidit" apparaît à l'affichage. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Réglage individuel du résultat de cuisson



Si le résultat de cuisson ne correspondant pas à votre goût, vous pouvez le modifier.

Réglez comme décrit aux points 1 à 4. Appuyez quelques secondes sur la touche  et déplacez le champ lumineux au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible

Vers la droite = résultat de cuisson plus intensif

Si vous désirez toujours un résultat de cuisson plus faible ou plus intensif, vous pouvez modifier "Réglage individuel".

Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglages de base.

Informations concernant les accessoires

Lorsque vous appuyez sur la touche Memory "M", vous obtenez des informations concernant les accessoires nécessaires.

Arrêter


Ouvrez la porte du four. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, réappuyez sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît "Appuyer touche Départ".

Effacement

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

Le programme doit démarrer et s'arrêter automatiquement

Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four. Réglez comme décrit aux points 1 à 4. Appuyez sur la touche Heure  jusqu'à ce que "Réglage de la fin" apparaisse. Au moyen du bouton rotatif, reportez l'heure de la fin à plus tard et réappuyez sur la touche Départ.

Remarques

La durée ne peut pas être modifiée.

Lors de certains programmes il est nécessaire de remuer ou de retourner l'aliment. A l'affichage apparaît "Veuillez retourner" ou "Veuillez remuer". Un signal retentit. Le texte reste affiché jusqu'à l'ouverture de la porte du four ou la fin du programme.

Conseils pour les programmes automatiques

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

Pour les programmes, utilisez toujours de la vaisselle appropriée aux micro-ondes, p.ex. en verre, en céramique ou la lèche-frite. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.

Placez les aliments dans le four froid.

A la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respective et les accessoires nécessaires.

Le réglage de poids en dehors de la fourchette de poids n'est pas possible.

Lors de nombreux plats vous entendez un signal après un certain temps. Retournez l'aliment ou remuez-le.

Décongélation

Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Placez l'aliment surgelé sur un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.

Recouvrez les parties délicates et en saillie avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci évite qu'elles précuisent. Veillez à ce que la feuille alu ne touche pas les parois du four.

Après la décongélation, laissez encore l'aliment décongeler à coeur pendant 10 à 90 minutes pour que la température s'égalise.

Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. En retournant les aliments, enlevez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

Placez de la viande de bœuf, d'agneau ou de porc d'abord avec le côté gras au contact du récipient.

Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.

En cas de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.

Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec la vaisselle, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas. Recouvrez les cuisses et les ailes avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.

En cas de poisson entier, recouvrez la nageoire caudale avec une feuille d'aluminium, en cas de filets de poisson les bords et en cas de darnes de poisson les extrémités en saillie.

Légumes

Légumes, frais : Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes, surgelés : Seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

Pommes de terre

Pommes de terre à l'anglaise Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Pommes de terre en robe des champs : Utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les en piquez la peau plusieurs fois. Mettez les pommes de terre encore humides dans la vaisselle, sans ajouter de l'eau.

Produits céréaliers

Les céréales moussent fortement lors de la cuisson. Pour cette raison, utilisez toujours pour les produits céréaliers un récipient à bord haut avec couvercle. Réglez le poids brut des céréales (sans liquide).

Riz : N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité de liquide.

Polenta : Pour de la polenta, ajoutez 2 à 3 fois la quantité d'eau, selon la finesse des grains.

Couscous : Pour du couscous, ajoutez deux fois la quantité de liquide.

Quinoa : Pour du quinoa, ajoutez la double quantité de liquide.

Millet : Ajoutez au millet deux fois à deux fois et demi la quantité de liquide.

Poisson

Poisson entier, frais : Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

Filet de poisson, frais : Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

Anneaux de calamar panés, surgelés : Ils doivent être appropriés pour la préparation au four.

Volaille

Placez le poulet sur la vaisselle, le côté blanc vers le bas.

Placez les morceaux de poulet sur la vaisselle, côté chair vers le haut.

Faites cuire du blanc de dinde sans la peau. Ajoutez 100-150 ml de liquide au blanc de dinde. Après l'avoir retourné, rajoutez encore 50-100 ml de liquide, le cas échéant.

Viande

Faites cuire du rosbif d'abord avec le côté gras vers le bas.

Rôti de bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau et rôti de porc : Le rôti doit recouvrir aux deux-tiers le fond du récipient. Ajoutez 50 ml de liquide au rôti. Après l'avoir retourné, rajoutez encore 50-100 ml de liquide, le cas échéant.

Ajoutez 50-100 ml de liquide au rôti de viande hachée.

Gratins, surgelés

Mettez le mets dans un récipient approprié aux micro-ondes puis posez-le sur la grille au niveau 1.

Pommes de terre, surgelés

Les frites, croquettes et Rösti doivent être appropriées pour la préparation au four.

Snacks, surgelés

Les pâtés impériaux et le nems doivent être appropriés pour la préparation au four. Les bretzels sont mis au four sans les décongeler au préalable.

Pizzas, surgelées

Utilisez des pizzas précuites, surgelées et des baguettes pizza.

Temps de repos

Certains plats nécessitent encore un temps de repos dans le four après la fin du programme.

| Plat | Temps de repos |
|-------------|-----------------------|
| Légumes | env. 5 minutes |

| Plat | Temps de repos |
|---|--|
| Pommes de terre | env. 5 minutes. Enlever d'abord l'eau produite. |
| Produits céréaliers | 5 à 10 minutes |
| Blanc de dinde | 10 minutes |
| Rosbif, rôti de bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau, rôti de porc, rôti de viande hachée | 10 minutes |

Tableau des programmes

| Groupe de programmes Programme | Aliments appropriés | Fourchette de poids en kg | Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement |
|-----------------------------------|---|---------------------------|--|
| Décongélation | | | |
| Pain, surgelé*** | Pain de froment, pain de campagne, pain complet | 0,20 - 1,50 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Gâteau sec, surgelé* | Génoise sans glaçage ni nappage, gâteau à la levure de boulanger | 0,20 - 1,50 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Gâteau fruits ou crème surgelé | Génoise aux fruits sans nappage, glaçage ni gélatine, sans crème ni chantilly | 0,20 - 1,20 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Viande hachée, surgelée* | Viande hachée de bœuf, d'agneau, porc | 0,15 - 1,00 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Viande de bœuf, surgelée** | Rôti de bœuf, rôti de veau, steak | 0,20 - 2,00 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Viande d'agneau, surgelée** | Gigot d'agneau, épaule d'agneau, rôti d'agneau roulé | 0,50 - 2,00 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Viande de porc, surgelée** | Rôti d'échine désossé, rôti roulé, escalope, goulasch | 0,20 - 2,00 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Volaille entière, surgelée** | Poulet, canard | 0,70 - 2,00 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Volaille en quartiers, surgelée** | Cuisses de poulet, demi-poulets, cuisses d'oie, filet d'oie, magret de canard | 0,20 - 1,20 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Poisson entier, surgelé** | Truite, morue, cabillaud | 0,20 - 1,20 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| Filet de poisson, surgelé** | Filet de brochet, cabillaud, saumon, sébaste, colin, sandre | 0,20 - 1,00 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |

| Groupe de programmes Programme | Aliments appropriés | Fourchette de poids en kg | Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement |
|--|--|------------------------------|---|
| Darne de poisson, surgelée** | Darne de cabillaud, brochet, morue, saumon | 0,20 - 1,00 | Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1 |
| * Signal pour retourner à env. ½ du temps | | | |
| ** Signal pour retourner après ⅓ et ⅔ du temps | | | |
| *** Signal pour retourner après ⅔ du temps | | | |

| Groupe de programmes Programme | Aliments appropriés | Fourchette de poids en kg | Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement |
|--|---|------------------------------|---|
| Légumes | | | |
| Légumes, frais* | Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette | 0,20 - 1,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| Légumes, surgelés* | Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards | 0,15 - 1,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| * Signal pour remuer après ½ du temps. | | | |
| Pommes de terre | | | |
| Pommes de terre à l'anglaise* | Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson | 0,20 - 1,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| Pommes de terre en robe des champs* | Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson | 0,20 - 1,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| * Signal pour remuer après ½ du temps. | | | |

| Produits céréaliers | | | |
|----------------------------|--|-------------|--|
| Riz long grain* | | 0,10 - 0,50 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| Riz Basmati* | | 0,10 - 0,50 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| Riz complet* | | 0,10 - 0,50 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| Polenta* | | 0,10 - 0,50 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| Couscous** | | 0,10 - 0,50 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| Quinoa* | | 0,10 - 0,50 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |

| Groupe de programmes Programme | Aliments appropriés | Fourchette de poids en kg | Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement |
|--|--|------------------------------|---|
| Millet* | | 0,10 - 0,50 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| * Signal pour remuer après env. 2-14 minutes, selon le poids. | | | |
| ** Signal pour remuer après 1-2 minutes. | | | |
| Poisson | | | |
| Poisson entier, frais | Truite, maquereau, sandre | 0,30 - 1,10 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| Filet de poisson, frais | Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre | 0,20 - 1,00 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| Anneaux de calamar panés, surgelés* | | 0,20 - 0,50 | Lèche-frite, niveau 2 |
| * Signal pour retourner après $\frac{2}{3}$ du temps | | | |
| Volaille | | | |
| Poulet entier, frais* | | 0,80 - 1,80 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| Morceaux de poulet, frais | Cuisses de poulet, demi-poulets | 0,40 - 1,20 | Récipient haut, fermé, grille, niveau 1 |
| Blanc de dinde, frais** | Blanc de dinde sans peau | 0,80 - 2,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| * Signal pour retourner le poulet après $\frac{2}{3}$ du temps | | | |
| ** Signal pour retourner à $\frac{1}{2}$ du temps | | | |
| Viande | | | |
| Rosbif, frais* | Rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm | 0,80 - 2,00 | Récipient ouvert, grille, niveau 1 |
| Rosbif rosé frais* | Rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm | 0,80 - 2,00 | Récipient ouvert, grille, niveau 1 |
| Rôti de bœuf, frais** | | 0,80 - 2,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| Rôti de veau, frais* | Noix, noix pâtissière | 0,80 - 2,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| Gigot d'agneau à point, frais* | Gigot d'agneau désossé | 1,00 - 2,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| Rôti de porc, frais* | Rôti d'échine désossé, rôti roulé | 0,80 - 2,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| Rôti avec couenne | | 0,80 - 2,00 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |

| Groupe de programmes Programme | Aliments appropriés | Fourchette de poids en kg | Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement |
|---|---|------------------------------|---|
| Rôti de viande hachée | Rôti de viande hachée d'une épaisseur de 8 cm | 0,80 - 1,50 | Récipient fermé, grille, niveau 1 |
| * Signal pour retourner à ½ du temps | | | |
| ** Signal pour retourner après ⅓ et ⅔ du temps. | | | |
| Gratins, surgelés | | | |
| Lasagne bolognaise, surgelée | | 0,40 - 1,00 | Récipient ouvert, grille, niveau 1 |
| Cannellonis, surgelés | | 0,40 - 1,00 | Récipient ouvert, grille, niveau 1 |
| Gratin de macaronis, surgelé | | 0,40 - 1,00 | Récipient ouvert, grille, niveau 1 |
| Pommes de terre, surgelées | | | |
| Frites, épaisses, surgelées* | | 0,20 - 0,60 | Lèche-frite, niveau 2 |
| Frites, allumettes, surgelées* | | 0,20 - 0,50 | Lèche-frite, niveau 2 |
| Croquettes, surgelées* | | 0,20 - 0,70 | Lèche-frite, niveau 2 |
| Röstis, surgelés* | | 0,20 - 0,80 | Lèche-frite, niveau 2 |
| * Signal pour retourner après ⅔ du temps. | | | |
| Snacks, surgelés | | | |
| Pâtés impériaux, surgelés* | | 0,10 - 1,00 | Lèche-frite, niveau 2 |
| Nems, surgelés* | | 0,10 - 0,60 | Lèche-frite, niveau 2 |
| Bretzels, surgelés | | 0,10 - 0,40 | Lèche-frite, niveau 2 |
| * Signal pour retourner à ½ du temps | | | |
| Pizzas, surgelées | | | |
| Pizza précuite, à fond mince, surgelée | | 0,30 - 0,50 | Lèche-frite, niveau 1 |
| Pizza précuite, à fond épais, surgelée | | 0,40 - 0,60 | Lèche-frite, niveau 1 |
| Mini-pizzas précuites, surgelées | | 0,10 - 0,60 | Lèche-frite, niveau 1 |

| Groupe de programmes Programme | Aliments appropriés | Fourchette de poids en kg | Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement |
|-----------------------------------|---------------------|------------------------------|---|
| Baguette pizza, surgelée | | 0,10 - 0,75 | Lèche-frite, niveau 1 |

Memory

Memory vous permet de composer vos propres programmes. Vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment les programmations pour six plats.

La fonction Memory est utile lorsque votre plat demande plusieurs réglages différents, ou lorsque vous préparez un plat assez souvent.

Vous pouvez également mémoriser un plat de la programmation automatique.

Mémoriser Memory

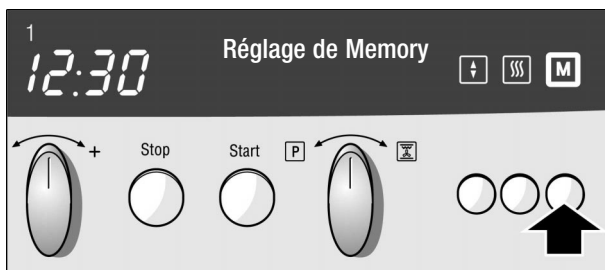
Choisissez l'un des six emplacements-mémoire et réglez.

Exemple:

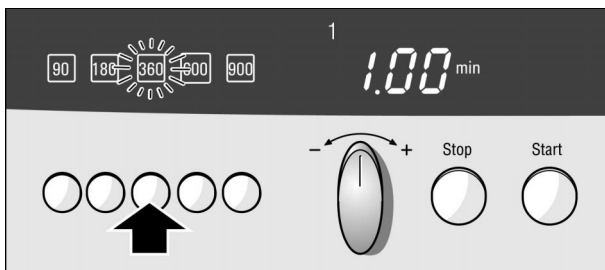
Emplacement-mémoire 1, 360 W, 7 minutes,
Air pulsé, 220 °C

- Appuyer sur la touche Memory "M".
A l'affichage apparaît "Réglage de Memory" et le chiffre 1 pour le premier emplacement-mémoire.

Si vous désirez un autre emplacement-mémoire, réappuyez sur la touche Memory "M".



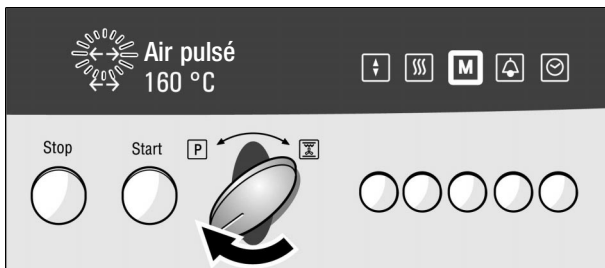
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.




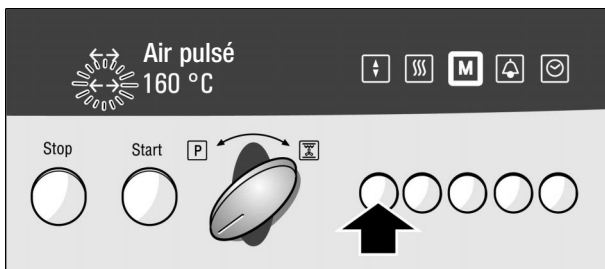
3. Régler la durée avec le bouton rotatif.



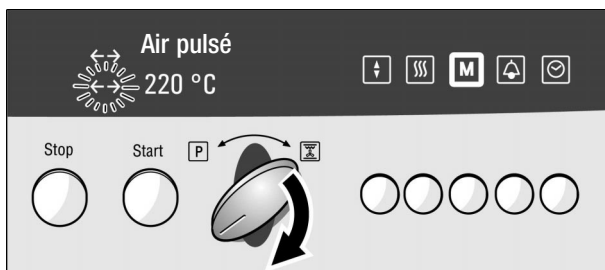
4. Sélectionner le mode de cuisson au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



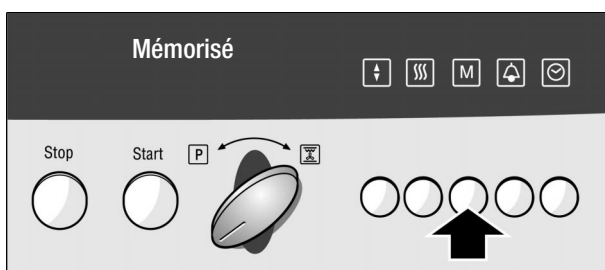
5. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche .



6. Régler la température ou la position gril souhaitée au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



7. Appuyer sur la touche Memory "M". A l'affichage apparaît "Mémorisé". L'heure se réaffiche.



Vous pouvez aussi mémoriser Memory et démarrer en même temps. Pour cela, n'appuyez pas sur Memory "M", mais sur la touche Marche.

Vous pouvez également mémoriser un plat de la programmation automatique.

Réaffecter l'emplacement-mémoire

Si vous souhaitez réaffecter un emplacement-mémoire, sélectionnez l'emplacement-mémoire. Les anciens réglages apparaissent. Appuyez sur la touche Stop et réglez à nouveau.

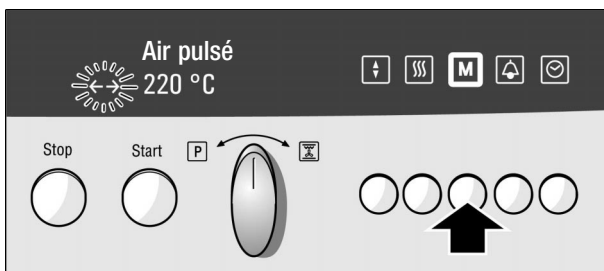
Démarrer Memory

Vous pouvez rappeler facilement les réglages mémorisés pour vos plats. Enfournez le plat.

Exemple:
Emplacement-mémoire 1, 360 W, 7 minutes,
Air pulsé, 220 °C

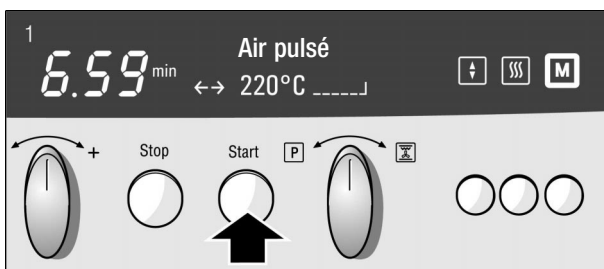
1. Appuyer sur la touche Memory "M". Le chiffre 1 apparaît pour l'emplacement-mémoire 1.

Si vous désirez un autre emplacement-mémoire, réappuyez sur la touche Memory "M".



2. Appuyer sur la touche Marche.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît "Fin" ou "L'appareil refroidit". Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Arrêter

Ouvrez la porte du four. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, réappuyez sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît "Appuyer touche Départ".

Effacer le réglage

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

Allumer et éteindre automatiquement le four

Sélectionner l'emplacement de mémoire au moyen de la touche Memory «M». Appuyer sur la touche Minuterie ⌚ et différer l'heure de la fin.

Remarque

Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire.

Vous pouvez modifier la température, la position gril et la durée uniquement après le démarrage.

Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole Heure \odot clignotent à l'affichage. Le texte "Réglage de l'heure" s'affiche.

Réglages

Exemple:
13:00 h

1. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.



2. Appuyer sur la touche Heure \odot .
L'heure est validée.

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

Appuyez sur la touche Heure \odot . Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.


Masquer l'heure

L'appareil est réglé de telle manière que l'heure est toujours visible.

Vous pouvez modifier ce réglage de base en

"Heure: pendant cuisson uniquement" - l'heure est masquée et apparaît uniquement lorsque le four est en marche

1. Appuyer sur la touche Memory "M" jusqu'à ce que le texte "Sélection langue" apparaisse dans la première ligne de l'affichage.

2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson jusqu'à ce que "Affichage de l'heure" apparaisse dans la première ligne.
3. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche  et avec le sélecteur du mode de cuisson sélectionner le réglage "pdt cuisson uniquement".
4. Appuyer sur la touche Memory "M". La modification est mémorisée.

L'heure marche à l'arrière-plan.

Vous trouvez des informations à ce sujet dans le chapitre "Réglages de base".

Remarque

Entre 22.00 h et 6.00 h, l'affichage de l'heure est allumé avec moins de luminosité.

Démarrage auto

Votre appareil est en principe réglé de telle manière que vous devez appuyer sur la touche Marche, afin que le mode réglé pour le four démarre.

Lors du réglage «Démarrage auto» le four démarre automatiquement après la fermeture de la porte du four.


Pour savoir comment commuter sur Démarrage auto, reportez-vous au paragraphe Réglages, dans le chapitre «Réglages de base».


Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez adapter la langue pour l'affichage. Le réglage de base est l'allemand.

Vous pouvez modifier à tout moment tous les réglages de base individuellement.

| Réglage de base | Fonction | Modifier en |
|---|---|---|
| “Sélection langue” “L'allemand” | Langue pour l'affichage de texte | D'autres langues sont possibles |
| “Durée du signal courte” = 5 retentissements | Signal après écoulement d'une durée | “Durée du signal moyenne” = 30 retentissements “Durée du signal longue” = 40 retentissements |
| “Volume du signal” = moyen | Volume du signal | “Volume du signal” = faible = fort |
| “Affichage de l'heure permanent” est toujours allumé à l'affichage | Affichage de l'heure | “Affichage de l'heure pdt cuisson uniquement” L'heure apparaît uniquement tant que le four est en marche |
| “Démarrage auto désactivé” = Démarrer le fonctionnement au moyen de la touche Marche | Démarrer le fonctionnement | “Démarrage auto activé” = Fonctionnement démarre automatiquement sans la touche Marche |
| “Réglage individuel” | Modifier le résultat de cuisson des programmes automatiques | p.ex. Réglage individuel résultat de cuisson toujours plus intensif |

-  +

-  +

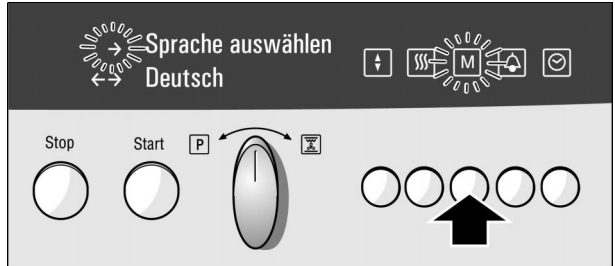
Réglages


Vous pouvez choisir parmi plusieurs langues différentes.

Exemple:

Modifier la langue en Français

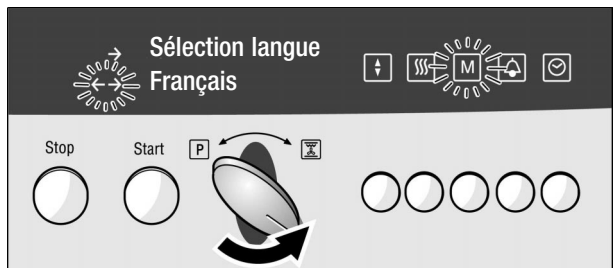
1. Appuyer pendant quelques secondes sur la touche Memory "M". A l'affichage apparaît dans la première ligne le réglage de base "Sprache auswählen" et dans la deuxième ligne "Deutsch"



2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche .



3. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



4. Appuyer sur la touche Memory "M". La modification est mémorisée.

Modifier d'autres réglages de base.

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche Memory "M". Avec le sélecteur du mode de cuisson, sélectionnez le réglage de base que vous souhaitez modifier.

Réglez suivant la description aux points 2 à 4.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Verrouiller le four

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche Stop. A l'affichage apparaît "Sécurité-enf.activée". Toutes les fonctions sont verrouillées.

Supprimer le verrouillage

Appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche Stop.
Le verrouillage est désactivé.

Remarque

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

La sécurité-enfants reste activée après une panne de courant.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

Exemple:
20 minutes

1. Appuyer sur la touche Minuterie .
A l'affichage apparaît "Réglage minuterie".

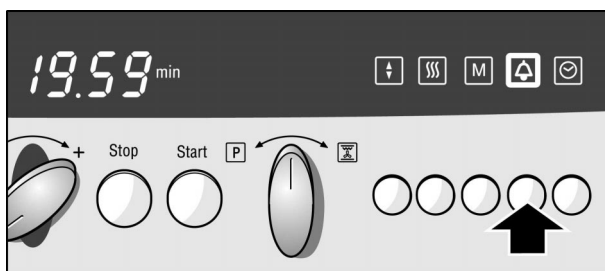


2. Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.




3. Appuyer sur la touche Minuterie .


Le temps s'écoule visiblement à l'affichage.






Le temps s'est écoulé.

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie . L'heure se réaffiche.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen du bouton rotatif et réappuyer sur la touche Minuterie .

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie  et ensuite sur la touche Stop.
Si un mode de fonctionnement du four se déroule en même temps:
Appuyer sur la touche Minuterie  et régler le temps de minuterie sur zéro à l'aide du bouton rotatif, puis réappuyer sur la touche Minuterie . Le mode du four continue.

Coupure de sécurité

Si vous avez oublié d'éteindre le four, la coupure de sécurité est activée. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Lorsque le four ne chauffe plus, un 5 apparaît à l'affichage.

Le chauffage est coupé jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche Stop. Le 5 s'éteint. Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

Supprimer la coupure de sécurité

Programmez une durée, le four s'éteindra au moment souhaité.
La coupure de sécurité est supprimée.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Appareils avec une façade en inox

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

Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un nettoyant doux pour vitres. Passez horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.



Four

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.

Surfaces autonettoyantes dans le four

La paroi arrière et la voûte dans le four sont revêtues d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant que le four fonctionne. Plus la température est élevée et plus le temps d'utilisation du four est long, plus le résultat est satisfaisant.

Si des salissures sont encore visibles même après plusieurs utilisations, procédez de la manière suivante:

Nettoyez d'abord les surfaces émaillées dans le four. Réglez ensuite sur air pulsé plus  ou convection naturelle .

Chauffez le four à vide pendant env. 2 heures à la température maximale.

Le revêtement céramique sera régénéré.

Enlevez ensuite les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Une légère décoloration du revêtement n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Recommandations importantes

N'utilisez jamais des produits de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.

Ne nettoyez jamais la couche en céramique avec du produit de nettoyage pour four.

Si un produit de nettoyage pour four parvenait par mégarde sur la paroi arrière ou la voûte, essuyez immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.

Nettoyage de la sole du four et des parois latérales

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four. Utilisez le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

Ne traitez jamais les surfaces autonettoyantes avec ce produit.

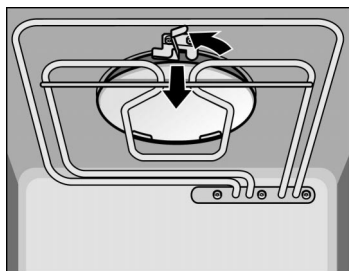
A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Nettoyage du couvercle en verre situé à la voûte du four

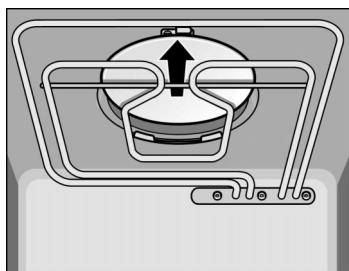
Dépose



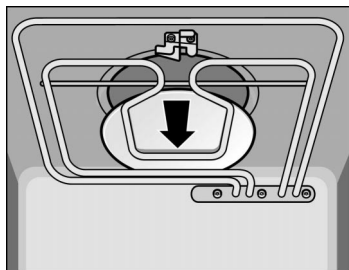
Vous pouvez enlever le couvercle en verre à la voûte du four.

Attention ! Le four doit être froid.

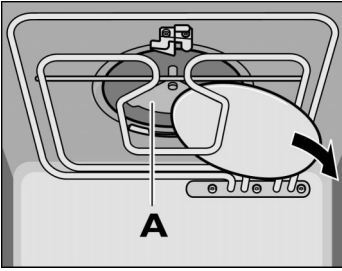
1. Placer un torchon dans le four.
2. Tirer la patte située à la voûte de four vers l'avant. Avec le pouce de l'autre main, pousser l'avant du couvercle en verre vers le bas. Relâcher la patte.



3. Avec les deux mains, glisser le couvercle vers l'avant et le déposer sur la résistance du gril.



4. Le regliser légèrement en arrière.



5. Le pivoter latéralement vers le bas et l'enlever.

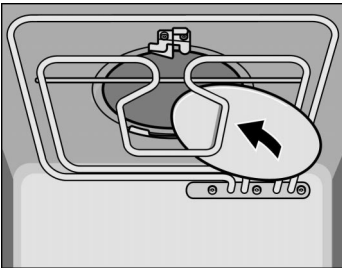


Ne jamais toucher ou nettoyer l'antenne de micro-ondes (A) !

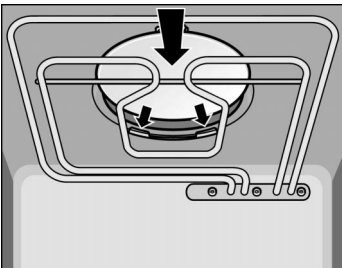
En cas d'encrassement léger :
Lavez le couvercle en verre à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

En cas d'encrassement important :
Nettoyer le couvercle en verre comme les surfaces émaillées dans le four.

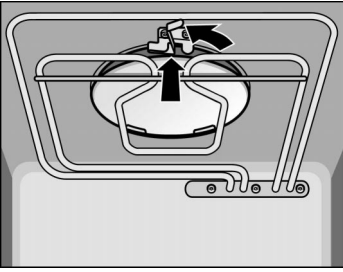
Pose



1. Introduire le couvercle, la face lisse vers le bas, et le déposer sur la résistance du gril.



2. Avec les deux mains, le glisser vers l'arrière dans les deux crochets.



3. Tirer la patte vers l'avant et pousser le couvercle en verre vers le haut. Relâcher la patte.

Enlever le torchon du four.



Ne jamais utiliser l'appareil sans le cache micro-ondes en verre.

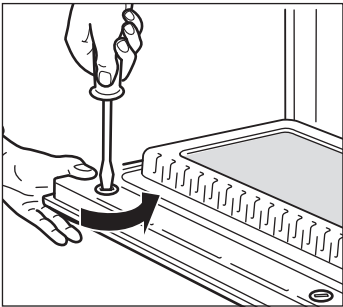
Nettoyage des vitres

Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

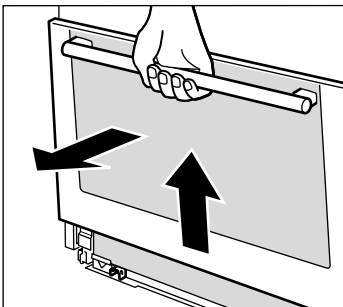


Attention, le four doit être froid. Risque de brûlures !

Dépose



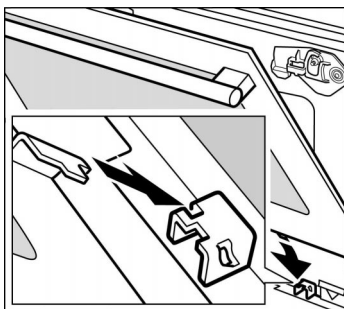
1. Ouvrir la porte du four.
2. Desserrer les deux vis à la porte, au moyen d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm). Ce faisant, tenir les vitres de porte avec une main.



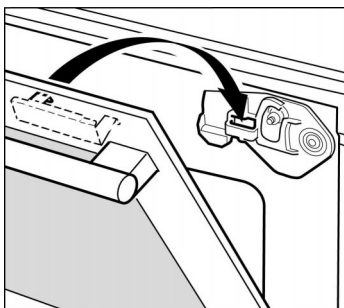
3. Incliner la porte et retirer vers le haut la vitre avec la poignée de porte.
4. Fermer la porte.

Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

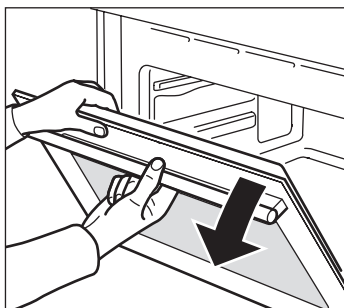
Pose



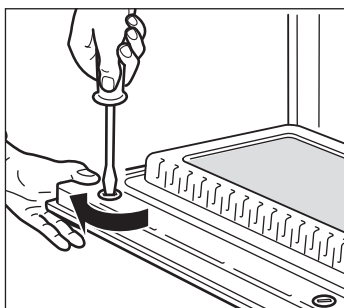
1. Introduire la vitre dans le guidage, lever légèrement et l'accrocher en haut.



2. Soulever légèrement la vitre et l'accrocher en haut.



3. Ouvrir complètement la porte en tenant les vitres avec une main.



4. Visser les vis avec un tournevis (largeur de lame 8-11 mm), fermer la porte.

Vous devez uniquement réutiliser le four si les vitres sont correctement remontées.

Joint

Nettoyez le joint de la porte du four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais des produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

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 :

| Panne | Cause possible | Remarques/Remèdes |
|--|-------------------------------|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | La prise n'est pas connectée. | Connecter. |
| | Panne de courant | Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume. |
| | Fusible grillé | Vérifiez dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état. |
| | Fausse manoeuvre | Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles pour l'appareil et réarmez-le après env. 10 secondes. |
| Trois zéros sont allumés à l'affichage de l'heure. | Panne de courant | Réglez l'heure à nouveau. |

| Panne | Cause possible | Remarques/Remèdes |
|---|---|---|
| L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée. | Le bouton rotatif a été actionné par mégarde. | Appuyez sur la touche Stop. |
| | Vous n'avez pas appuyé sur la touche Marche après le réglage. | Appuyez sur la touche Marche 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. |
| | Vous n'avez pas appuyé sur la touche Marche. | Appuyez sur la touche Marche. |
| Les mets chauffent plus lentement qu'avant. | Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible. | Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée. |
| | 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. |
| A l'affichage de l'heure apparaît un "5". | La coupure de sécurité a été activée. Vous avez utilisé le four pendant longtemps sans modifier ses réglages. | Appuyez sur la touche Stop. |
| A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «E1» ou «E2». | La sonde de température est tombée en panne. | Appelez le service après-vente. Le mode micro-ondes seules est possible. |
| A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «E9», «E10» ou «E11». | Panne du micro-ondes. | Appuyez sur la touche Stop. Le message d'erreur s'éteint. Redémarrez le mode micro-ondes. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Il est possible de faire marcher le four sans micro-ondes. |
| A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «E16» ou «E17». | Défaillance technique. | Appelez le service après-vente. |

| Panne | Cause possible | Remarques/Remèdes |
|---|-----------------------------------|---|
| Le mode micro-ondes est annulé sans raison apparente. | Le mode micro-ondes est en panne. | Si ce dérangement se renouvelle, appelez le service après-vente. Il est possible de faire marcher le four sans micro-ondes. |

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.

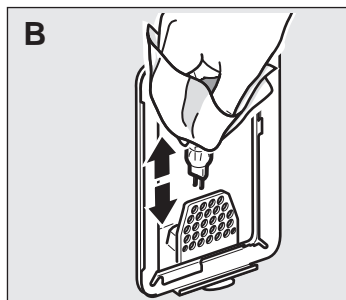
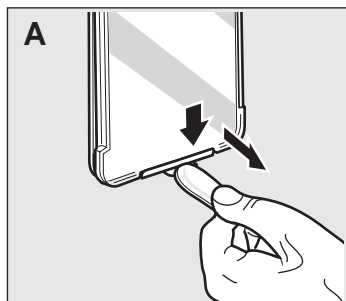
Changer la lampe du four

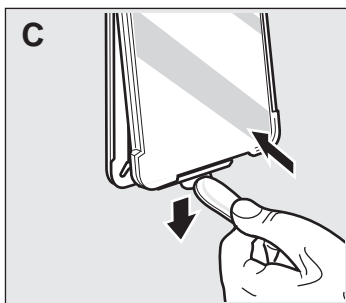
Vous pouvez remplacer la lampe du four. Vous pouvez vous procurer des lampes halogènes de 12 V, 20 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Enlevez la lampe halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de la lampe.

Procédez comme suit

1. Couper le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirer la prise secteur.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le couvercle en verre en bas. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Fig. A)
4. Retirer l'ampoule et la remplacer par un type d'ampoule identique. (Fig. B)



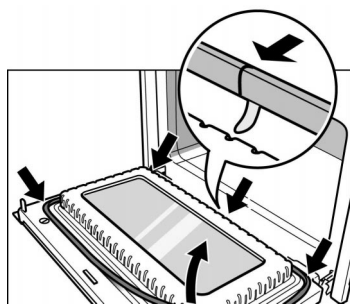


5. Remettre en place le couvercle en verre. (Fig. C)

6. Enlever le torchon à vaisselle. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la prise secteur.

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, vous devez le changer. Des joints de rechange sont disponibles auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.



1. Ouvrir la porte du four.

2. Enlever l'ancien joint de porte.

3. 5 crochets maintiennent le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrocher le nouveau joint à la porte du four.

Remarque: pour des motifs techniques, les bords du joint de porte se rejoignent centrés en bas de porte.

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouve dans le four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

| | |
|------|----|
| N° E | FD |
|------|----|

| |
|-----------------------|
| Service après-vente ☎ |
|-----------------------|

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.

C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.

Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement ménager de particuliers.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître la puissance micro-ondes, le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour le micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la vaisselle, de la qualité, de la température et de la nature 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 - quasiment double durée,

Demi quantité - demi-durée.

Enfournez la grille au niveau 1. Placez le récipient au centre de la grille. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre l'aliment de tous les côtés.

Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas toucher les parois de l'appareil. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.

Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1-2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, enlevez le liquide produit lors de la décongélation.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10-60 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

| | Quantité | Puissance micro-ondes Watt, durée en mnutes | Remarques |
|--|-----------------|--|---|
| Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os) | 800 g | 180 W, 15 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. | Retournez plusieurs fois. |
| | 1000 g | 180 W, 15 mn. + 90 W, 20 - 30 mn. | |
| | 1500 g | 180 W, 25 mn. + 90 W, 25 - 30 mn. | |
| Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches | 200 g | 180 W, 5 mn. + 90 W, 4 - 6 mn. | Séparez les morceaux de viande lorsque vous les retournez. |
| | 500 g | 180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn. | |
| | 800 g | 180 W, 10 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. | |
| Viande hachée, mixte | 200 g | 90 W, 10 - 15 mn. | La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée. |
| | 500 g | 180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. | |
| | 800 g | 180 W, 10 mn. + 90 W, 15 - 20 mn. | |
| | 1000 g | 180 W, 13 mn. + 90 W, 20 - 25 mn. | |
| Volaille ou volaille en quartiers | 600 g | 180 W, 5 mn. + 90 W, 13 - 18 mn. | Retournez une fois entre-temps. |
| | 1200 g | 180 W, 10 mn. + 90 W, 20 - 25 mn. | |
| Canard | 2000 g | 180 W, 20 mn. + 90 W, 30 - 40 mn. | Retournez plusieurs fois. |
| Oie | 4500 g | 180 W, 30 mn. + 90 W, 60 - 80 mn. | Retournez toutes les 20 mnutes. Enlevez le liquide produit. |
| Poisson en filets, darnes, tranches | 400 g | 180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. | Séparez les pièces déjà décongelées. |
| Poisson entier | 300 g | 180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. | Retournez entre-temps. |
| | 600 g | 180 W, 8 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. | |
| Légumes, p.ex. petits pois | 300 g | 180 W, 8 - 13 mn. | Remuez délicatement entre-temps. |
| | 600 g | 180 W, 10 mn. + 90 W, 8 - 13 mn. | |
| Fruits, p.ex. framboises | 300 g | 180 W, 7 - 10 mn. | Entre-temps, remuez délicatement et séparez les parties décongelées. |
| | 500 g | 180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn. | |
| Beurre, légèrement décongeler | 125 g | 90 W, 7 - 9 mn. | Enlevez l'emballage complètement |
| | 250 g | 180 W, 2 mn. + 90 W, 3 - 5 mn. | |

| | Quantité | Puissance micro-ondes Watt, durée en mnutes | Remarques |
|---|-----------------|---|---|
| Pain, entier | 500 g 1000 g | 180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 3 mn. + 90 W, 15 - 25 mn. | Retournez entre-temps. |
| Gâteau, sec p.ex. génoise | 500 g 750 g | 90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 2 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. | Séparez les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche. |
| Gâteau, fondant p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc | 500 g 750 g | 180 W, 5 mn. + 90 W, 15 - 20 mn. 180 W, 10 mn. + 90 W, 15 - 20 mn. | Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine. |

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. N'empilez pas les aliments.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.

Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

| | Quantité | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarques |
|--|-----------------|---|-----------------|
| Menu, plateau-repas, plat cuisiné (à 2-3 ingrédients) | 300-400 g | 600 W, 11-15 mn. | couvert |
| Potages | 400-500 g | 600 W, 8-13 mn. | récipient fermé |
| Potées/ragoûts | 500 g 1000 g | 600 W, 10-15 mn. 600 W, 20-25 mn. | récipient fermé |

| | Quantité | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarques |
|---|----------|--|---|
| Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch | 500 g | 600 W, 12-17 mn. | récipient fermé |
| | 1000 g | 600 W, 25-30 mn. | |
| Poisson, p.ex. filets | 400 g | 600 W, 10-15 mn. | couvert |
| | 800 g | 600 W, 18-23 mn. | |
| Garnitures, p.ex. riz, pâtes | 250 g | 600 W, 2-5 mn. | récipient fermé, ajouter du liquide |
| | 500 g | 600 W, 7-10 mn. | |
| Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes | 300 g | 600 W, 8-12 mn. | récipient fermé, ajouter 1 c.à.s. d'eau |
| | 600 g | 600 W, 13-18 mn. | |
| Epinards à la crème | 450 g | 600 W, 11-16 mn. | faire cuire sans ajouter de l'eau |

Réchauffer des mets

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.



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 déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.

Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

| | Quantité | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarques |
|---|-----------|--|-----------|
| Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients) | 350-500 g | 600 W, 4-8 min. | Couvert |

| | Quantité | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarques |
|--|----------|---|--|
| Boissons | 150 ml | 900 W, 1-3 min. | Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-temps. |
| | 300 ml | 900 W, 3-4 min. | |
| | 500 ml | 900 W, 4-5 min. | |
| Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait | 50 ml | 360 W, ½-1 min. | Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter ou remuer après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température! |
| | 100 ml | 360 W, 1-1½ min. | |
| | 200 ml | 360 W, 1-2 min. | |
| Soupe, 1 tasse 2 tasses 4 tasses | de 175 g | 900 W, 1½-2 min. | |
| | de 175 g | 900 W, 2-4 min. | |
| | de 175 g | 900 W, 4-6 min. | |
| Tranches ou morceaux de viande en sauce | 500 g | 600 W, 7-10 min. | Couvert |
| Ragoût | 400 g | 600 W, 5-7 min. | Récipient fermé |
| | 800 g | 600 W, 7-10 min. | |
| Légumes, 1 portion 2 portions | 150 g | 600 W, 2-3 min. | Ajoutez un peu de liquide. |
| | 300 g | 600 W, 3-5 min. | |
| * Placez le biberon sur le fond de l'appareil. | | | |

Cuire des mets

Faites cuire les mets dans des récipients fermés.
Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.

Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc employer du sel et des épices avec modération.

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. Dans la mesure du possible, n'empilez pas les aliments.

Une fois cuits, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

| | Quantité | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarques |
|---------------------------------|----------|---|----------------------------|
| Poulet entier frais, sans abats | 1500 g | 600 W, 25-30 min. | Le retourner à mi-cuisson. |
| Filet de poisson, frais | 400 g | 600 W, 8-13 min. | |

| | Quantité | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarques |
|---------------------------------------|-------------------------|--|--|
| Légumes, frais | 250 g 500 g | 600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min. | Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g de légumes. |
| Garnitures, p.ex. pommes de terre | 250 g 500 g 750 g | 600 W, 8-11 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min. | Coupez les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g, remuez. |
| p.ex. riz | 125 g 250 g | 600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min. 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min. | Ajoutez la double quantité de liquide et utilisez un récipient haut. |
| Entremets, p.ex. flan (instantané) | 500 ml | 600 W, 5-8 min. | Entre-temps, remuez bien le flan 2-3 fois avec un fouet. |
| Fruits, compote | 500 g | 600 W, 9-12 min. | |

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.

La fois suivante, réglez une plus courte durée de cuisson ou sélectionnez une puissance micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez plus de liquide.

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

Réglez le temps de cuisson plus long. Des quantités plus importantes et des mets plus hauts demandent une durée de cuisson plus longue.

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

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

Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.

La fois suivante, sélectionner une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

Viande, volaille, poisson

Concernant les tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour les rôtis et les grillades» faisant suite aux tableaux.

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle appropriée au micro-ondes et résistante à la chaleur. Les plats à rôtir en métal s'utilisent uniquement sans les micro-ondes.

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.





Conseils pour les rôtis












Pour faire frire des aliments, utilisez un plat haut.



Vérifiez si la taille du récipient est adaptée à l'enceinte de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand.

Ajoutez à la viande maigre 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide aux rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Veillez retourner les morceaux de viande à mi-cuisson. Une fois que le rôtir 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.

Air pulsé 
 Convection naturelle 
 Gril air pulsé 
 Gril grande surface 

| | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, position gril | Remarques |
|--|---|----------------|---|--------------------------------------|---|
| Rôti de boeuf à braiser env.1000g | –, 120 Min. | 1 |  | 150-170 | Récipient fermé sur la grille. Retourner deux fois. |
| Rosbif, à point env. 1000 g | 180 W, 30-40 min. | 1 |  | 240-260 | Récipient ouvert. Le retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la fin. |
| Viande de porc sans couenne, env. 750 g, p.ex. échine | 180 W, 40-50 min. | 1 |  | 220-240 | Récipient fermé sur la grille. Retourner à mi-cuisson. |
| Viande de porc avec couenne* env. 1,5 kg, p.ex. épaule | 600 W, 10 min. + –, 115-125 min. | 1 |  | 180-200 | Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin. Ne pas retourner. |
| Filet de porc, env. 1000 g | 90 W, 55-65 min. | 1 |  | 210-230 | Récipient fermé. Laisser reposer 10 minutes à la fin. |
| Rôti de viande hachée env. 1000 g | 600 W, 10 min. + 180 W, env. 50 min. | 1 |  | 190-210 | Récipient ouvert sur la grille. Laisser reposer 10 minutes à la fin. |
| Poulet entier env. 1000-1200 g | 360 W, 25-35 min. | 1 |  | 230-250 | Récipient fermé sur la grille. Le placer côté blanc vers le bas. Le retourner après $\frac{2}{3}$ du temps. |
| Morceaux de poulet, p.ex. quartiers env. 800 g | 360 W, 35-40 min. | 1 |  | 170-190 | Récipient ouvert sur la grille. Les placer côté peau vers le haut. Ne pas les retourner. |
| Canard 1500-1700 g | 180 W, 60-80 min. | 1 |  | 170-190 | Lèche-frite. Le retourner deux fois. |
| Magret de canard, 2 magrets de 300-400 g | 90 W, 18-22 min. | 2** |  | puissant | Les placer côté peau vers le bas. Les retourner au bout de 10 minutes. |
| Filet d'oie, 2 filets d'env. 500 g chacun | 90 W, 20-25 min. | 2** |  | 210-230 | Les placer côté peau vers le bas. Les retourner au bout d'env. 10 minutes. |

| | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, position gril | Remarques |
|-------------------------------------|--|---------|---|-------------------------------|---|
| Cuisse d'oie, 4 cuisses env. 1500 g | 180 W, 35-45 min. | 2** |  | 170-190 | Les retourner au bout d'env. 20 minutes. Piquer la peau après les avoir retournées. |
| Oie 3000-3500 g | 180 W, 80-90 min. | 1 |  | 170-190 | Lèche-frite. La retourner deux fois. |

* Entailler la couenne en cas de viande de porc.

** Enfourner la grille au niveau 2, la lèche-frite au niveau 1. Verser 50 ml d'eau dans la lèche-frite.

Conseils pour les grillades


Grillez toujours avec la porte de l'appareil fermée et sans préchauffage.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks seulement une fois grillés.



Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et dessèche.






La viande rouge, p.ex. du boeuf dore plus vite qu'une viande blanche comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de viande blanche ou des filets de poisson à griller ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

A propos: la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Gril grande surface 

Gril petite surface 

| | Quantité | Poids | Hauteur | Mode de cuisson | Gril | Durée en minutes |
|---|------------|----------------------|---------|---|----------------------|--|
| Steaks 2 - 3 cm d'épaisseur | 2-3 pièces | chacun env. 200 g | 1+3** |  | puissant puissant | 1. face: env. 10-15 2. face: 5-10 env. |
| Steaks (échine) 2 - 3 cm d'épaisseur | 2-3 pièces | chacun env. 120 g | 1+3** |  | moyen moyen | 1. face: env. 15-20 2. face: 10-15 env. |

| | Quantité | Poids | Hauteur | Mode de cuisson | Gril | Durée en minutes |
|----------------------------------|-------------|-----------------------|---------|---|----------------------|--|
| Saucisses à griller | 4-6 pièces | chacune env. 150 g | 1+3** |  | puissant puissant | 1. face: env. 10-15 2. face: 5-10 env. |
| Darne de poisson* | 2-3 pièces | chacune env. 150 g | 1+3** |  | puissant puissant | 1. face: env. 10-12 2. face: 8-12 env. |
| Poisson entier* p.ex. truites | 2-3 pièces | chacune env. 300 g | 1+3** |  | moyen moyen | 1. face: env. 10-15 2. face: 10-15 env. |
| Toast | 12 toasts | | 3 |  | puissant puissant | 1. face: env. 4-6 2. face: 2-3 env. |
| Toast | 4 toasts*** | | 3 |  | puissant puissant | 1. face: env. 5-6 2. face: 3-4 env. |

* Huiler la grille au préalable.

** Enfournez la grille au niveau 3 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.

*** Placer les tranches de pains l'une à côté de l'autre au milieu de la grille.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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.

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

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

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

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

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

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

Concernant les tableaux

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

La température et la durée 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 et, la fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

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




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

Moules

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

Si vous enclenchez les micro-ondes, utilisez des moules en verre, céramiques ou plastiques. Ils doivent résister à des températures jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés.

Air pulsé 
Convection naturelle 

| Gâteaux | Vaisselle | Hauteur | Puissance micro-ondes, watt | Durée en minutes | Mode de cuisson | Température °C |
|--|-------------------------------------|---------|-----------------------------|------------------|---|----------------|
| Gâteau aux noisettes | Moule démontable | 1 | 90 W | 35-45 |  | 170-180 |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée* | Moule démontable | 1 | 360 W | 30-40 |  | 170-180 |
| Gâteaux aux fruits, pâte levée fine | Moule à kouglof ou moule démontable | 1 | 90 W | 30-45 |  | 160-180 |

| Gâteaux | Vaisselle | Hauteur | Puissance micro-ondes, watt | Durée en minutes | Mode de cuisson | Température °C |
|-----------------------------|-----------------------------------|---------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------|
| Gâteaux à pâte levée simple | Moule à kouglof/ à savarin/à cake | 1 | 90 W | 30-45 | | 160-180 |





* Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

Convection naturelle

Air pulsé

Air pulsé plus

| Gâteaux | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée en minutes |
|---|--|---------|-----------------|----------------|------------------|
| Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)* | Moule à kouglof/ à savarin/à cake | 1 | | 150-170 | 60-80 |
| Fonds de tarte avec bord en pâte Brisée | Moule démontable directement sur la lèchefrite | 1 | | 180-200 | 30-40 |
| Fonds de tarte en pâte levée fine | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau) | Moule démontable | 1 | | 170-180 | 30-40 |
| Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake) | Lèchefrite | 2 | | 170-180 | 25-35 |
| Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake) | Lèchefrite Plaque à pâtisserie émaillée*** | 1 3 | | 150-170 | 40-50 |
| Gâteau avec garniture fondante p.ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés | Lèchefrite | 2 | | 170-190 | 45-55 |
| Gâteau avec garniture fondante p.ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés | Lèchefrite Plaque à pâtisserie émaillée*** | 1 3 | | 160-180 | 50-60 |
| Brioche tressée, avec 500 g de farine | Lèchefrite | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Gâteau de Noël, avec 500 g de farine | Lèchefrite | 2 | | 150-170 | 60-70 |
| Wähe (tarte plate garnie) | Lèchefrite | 1 | | 190-200 | 40-50 |

| Gâteaux | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée en minutes |
|---|--|---------|---|----------------|------------------|
| Pizzas | Lèche-frite | 1 |  | 210-230 | 30-40 |
| Pizzas | Lèche-frite Plaque à pâtisserie émaillée*** | 1 3 |  | 210-230 | 40-50 |
| Pain à la levure de boulanger 1 kg** (préchauffage****) | Lèche-frite | 2 |  | 300 + 180 | 10 15-25 |
| Gâteaux salés (p. ex. quiche/tarte aux oignons) | Moule démontable ou moule à quiche | 1 |  | 180-200 | 55-65 |

* Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.












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

*** Vous trouverez des plaques à pâtisserie émaillées dans le commerce spécialisé.

**** Préchauffer avec le mode chauffage rapide.

Convection naturelle 

Air pulsé plus 

| Petites pâtisseries | | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée en minutes |
|---|--|---------|---|----------------|------------------|
| Petits gâteaux secs | Lèche-frite | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Petits gâteaux secs | Lèche-frite Plaque à pâtisserie émaillée* | 1 3 |  | 140-160 | 30-40 |
| Meringue | Lèche-frite | 2 |  | 80-100 | 90-110 |
| Macarons | Lèche-frite | 2 |  | 120-140 | 35-45 |
| Macarons | Lèche-frite Plaque à pâtisserie émaillée* | 1 3 |  | 110-130 | 40-50 |
| Pâte feuilletée | Lèche-frite | 2 |  | 180-200 | 30-40 |
| Pâte feuilletée | Lèche-frite Plaque à pâtisserie émaillée* | 1 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| Petits pains (par ex. petits pains de seigle) | Lèche-frite | 2 |  | 200-220 | 20-30 |
| Pâte à choux | Lèche-frite | 2 |  | 210-230 | 35-45 |
| Gâteaux secs | Lèche-frite | 2 |  | 150-170 | 25-35 |
| Gâteaux secs | Lèche-frite Plaque à pâtisserie émaillée* | 1 3 |  | 140-160 | 40-50 |

| Petites pâtisseries | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée en minutes |
|--|---------|-----------------|----------------|------------------|
| * Vous trouverez des plaques supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé. | | | | |

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. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse en le sortant du four.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température dans l'enceinte de cuisson 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 que le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le gâteau est trop cuit.

Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Versez sur le gâteau 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 pâteux (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.

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 de l'enceinte de cuisson avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.

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

Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.

Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans le four. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivre la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Conseils pour économiser de l'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.

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.

Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

Gril air pulsé
Gril grande surface



| Plat | Quantité | Vaisselle | Hauteur | Micro-ondes, watt | Durée en minutes | Mode de cuisson | Temp. °C Position |
|--|-------------|----------------------|---------|---------------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Soufflés sucrés (par ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits) | 1500 g env. | Plat à gratin 4-5 cm | 1 | 360 W | 25-35 | | 140-160 |
| Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (par ex. gratin aux pâtes) | 1000 g env. | Plat à gratin 4-5 cm | 1 | 600 W | 20-25 | | 150-170 |
| Soufflés salés à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin de pommes de terre) | 1100 g env. | Plat à gratin | 1 | 600 W | 20-25 | | 180-200 |
| Gratiner toasts* | 2-4 toasts | Lèchefrite | 2 | Selon la garniture: 180 W | 8-10 | | puissant |

* Brunir des tranches de toasts

Plats cuisinés surgelés

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

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

Convection naturelle






Air pulsé



Air pulsé plus



| Plat | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|----------------------------|------------|-----------------|----------------|----------------|
| Strudel fourré aux fruits* | Lèchefrite | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Frites | Lèchefrite | 2 | 220-230 | 20-25 |
| Pizzas | Lèchefrite | 1 | 180-200 | 20-25 |
| Baguettes pizza | Lèchefrite | 1 | 180-190 | 15-20 |

| Plat | | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|------------|-------------|---------|---|----------------|----------------|
| Croquettes | Lèche-frite | 2 |  | 200-220 | 25-35 |
| Rösti | Lèche-frite | 2 |  | 200-220 | 25-35 |
| 2 Pizzas | Grille | 1 |  | 190-210 | 20-30 |
| | Lèche-frite | 3 | | | |

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme plutôt dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par

- de très hautes températures
- une faible teneur en eau dans les aliments
- un fort brunissage des produits.

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que.

chips, frites,
toast, petits pains, pain,
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices,
speculatus).

Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Pour cela, aid¹ et BMVEL² ont publié les recommandations suivantes :

En général

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

«Faire dorer au lieu de carboniser» - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

Cuisson au four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C et, en cas de air pulsé plus, sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs : Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C, en cas de air pulsé plus sur max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'oeuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d'éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

¹ Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Plats tests

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

Selon la norme EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 et EN 60350

Décongeler avec les micro-ondes


| Plat | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarques |
|--------|--|--|
| Viande | 180 W, 7 + 90 W, 7-10 | Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1. Après env. 13 minutes, enlever la viande décongelée. |



Cuisson avec les micro-ondes

| Plat | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarques |
|-----------------------|--|---|
| Lait aux oeufs | 360 W, 20 + 180 W, 20-25 | Placer le moule en Pyrex sur la grille, niveau 1 |
| Biscuit | 600 W, 8-10 | Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1. |
| Rôti de viande hachée | 600 W, 20-25 | Placer le moule en Pyrex sur la grille, niveau 1 |

Cuisson combinée avec les micro-ondes

Gril air pulsé 
Convection naturelle 

| Plat | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Mode de cuisson | Température °C | Remarques |
|---------------------------|--|---|----------------|---|
| Gratin de pommes de terre | 600 W, 20-25 |  | 170-190 | Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1. |




| Plat | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Mode de cuisson | Température °C | Remarques |
|---------|--|---|----------------|---|
| Gâteaux | 180 W, 15-20 |  | 180-200 | Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1. |
| Poulet* | 360 W, 25-30 |  | 180-200 | Retourner après 15 minutes. |










* Enfourez la grille au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1.

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire de la pâtisserie

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

Convection naturelle 
 Air pulsé 
 Air pulsé plus 

| | Vaisselle et recommandations | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|--|---------|---|----------------|---------------------------|
| Gâteaux secs | Lèchefrite | 2 |  | 160-180 | 20-30 |
| | Lèchefrite | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| | plaque à pâtisserie émaillée* + lèchefrite** | 1+3 |  | 140-160 | 40-50 |
| Petits gâteaux | Lèchefrite | 2 |  | 160-180 | 25-35 |
| | Lèchefrite | 2 |  | 140-160 | 25-35 |
| Petits gâteaux (préchauffer) | Plaque à pâtisserie émaillée* + lèchefrite** | 1+3 |  | 160-180 | 35-45 |
| Biscuit à l'eau | Moule démontable sur la grille | 1 |  | 170-180 | 30-40 |
| Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque | Lèchefrite | 2 |  | 170-190 | 45-55 |
| | Plaque à pâtisserie émaillée* + lèchefrite** | 1+3 |  | 160-180 | 50-60 |

| | Vaisselle et recommandations | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|-------------------|--|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Tourte aux pommes | 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm*** directement sur la lèchefrite | 1 | | 200-220 | 70-90 |

* Vous trouverez des plaques à pâtisserie émaillées dans le commerce spécialisé

** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie émaillée.

*** Placez les gâteaux décalés en diagonale sur l'accessoire.

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

Gril grande surface

| Plat | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Position | Durée, minutes |
|-----------------------|----------------------|---------|-----------------|----------|----------------|
| Brunir des toasts | Grille | 3 | | puissant | 5-8 |
| Beefburger 12 pièces* | Grille et lèchefrite | 3 1 | | puissant | 30 |

* Les retourner après ½ du temps.

