

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

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. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-même aux petites pannes.

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

Et maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HB86P.72

fr

9000 318 680

Table de matières

Consignes de sécurité	5
Avant l'encastrement	5
Indications pour votre sécurité	5
Indications concernant les micro-ondes	8
Causes de dommages	10
Votre nouvel appareil	12
Bandeau de commande	12
Touches	12
Sélecteur rotatif	13
Visualisation	14
Contrôle de la température	15
Compartiment de cuisson	16
Accessoire	16
Avant la première utilisation	18
Premiers réglages	19
Chauffer le compartiment de cuisson	19
Pré-nettoyage des accessoires	20
Allumer et éteindre le four	20
Réglage du four	21
Modes de cuisson	21
Régler le mode de cuisson et la température	23
MicroCombi doux MicroCombi intensif	24
Recommandations de réglage	26
Régler le chauffage rapide	27
Les micro-ondes	29
Conseils pour les récipients	29

Table de matières

Puissances micro-ondes	30
Réglage des micro-ondes	30
Combiné	32
Régler le mode Combiné	32
Mode séquentiel	34
Régler le mode séquentiel	35
Programmes automatiques	36
Sélectionner le programme	36
Réglage individuel	38
Décongélation et cuisson avec les programmes automatiques	38
Fonctions de temps	48
Réglage de la minuterie	49
Régler la durée	50
Différer l'heure de la fin	51
Régler l'heure	53
Memory	54
Enregistrer les réglages dans Memory	54
Démarrer Memory	54
Réglage fonctionnement continu	55
Sécurité-enfants	56
Réglages de base	57
Modifier les réglages de base	59
Arrêt automatique	60
Autonettoyage	61
Préparatifs	61
Recommandations importantes	62

Table de matières

Réglage de l'autonettoyage	62
Après l'autonettoyage	63
Entretien et nettoyage	63
Nettoyants	64
Nettoyage des vitres	66
Incidents et dépannage	69
Tableau de dérangements	69
Changer la lampe du four	71
Remplacement du joint de porte	72
Service après-vente	73
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	74
Economiser de l'énergie	74
Elimination écologique	74
Testés pour vous dans notre laboratoire	75
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes	76
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	83
Gâteaux et pâtisseries	83
Conseils pour la pâtisserie	89
Rôtir et griller	90
Conseils pour les rôtis et grillades	99
Soufflés, gratins, toasts	100
Plats cuisinés	101
Basse température	103
Réglage de basse température	103
Conseils pour la cuisson basse température	105
Plats tests	105
L'acrylamide dans certains aliments	108

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Ce n'est qu'alors que vous pourrez 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

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

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spécifique.

Indications pour votre sécurité

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

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

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

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude du compartiment de cuisson. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson.

Accessoires chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.

Porte ou joint de porte du compartiment de cuisson endommagé(e)

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

N'utilisez jamais l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé(e). De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Utilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

Surfaces rouillées

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez régulièrement l'appareil.

Boîtier ouvert

Risque d'électrocution !
Ne jamais enlever le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Ne jamais enlever le boîtier. Il protège de l'échappement de l'énergie de micro-ondes.

Environnement chaud ou humide

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

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

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

Autonettoyage

Risque d'incendie !
Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant l'autonettoyage. Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

Risque d'incendie !
Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Ne jamais nettoyer avec l'autonettoyage les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Indications concernant les micro-ondes

Préparation d'aliments

Risque d'incendie !

Utilisez les micro-ondes uniquement pour préparer des aliments consommables. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer encore après plusieurs heures.

Vaisselle

Risque de blessures !

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 le récipient.

N'utilisez jamais de la vaisselle qui n'est pas appropriée aux micro-ondes.

Risque de brûlures !

Des aliments chauds peuvent chauffer le récipient. Servez-vous toujours de maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Puissance et temps des micro-ondes

Risque d'incendie !

Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer et endommager l'appareil. Suivez les indications dans cette notice d'utilisation.

Emballages

Risque d'incendie !

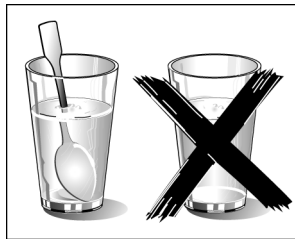
Ne réchauffez jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur.

Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

Risque de brûlures !
Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage risque d'éclater. Respectez les indications figurant sur l'emballage.

Boissons

Risque de s'ébouillanter !
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 et jaillir.
Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



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

Ne jamais chauffer à l'excès les boissons alcoolisées.

Aliments pour bébé

Risque de brûlures !
Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine.
Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme.
Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Aliments avec coquille ou peau

Risque de brûlures !
Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils risquent d'éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés.
Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percez leur jaune.

En cas d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

Déshydrater des aliments

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

Aliments avec une faible teneur en eau

Risque d'incendie !
Ne pas décongeler ou réchauffer à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments avec une faible teneur en eau, comme du pain.

Huile alimentaire

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

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie, feuille lu ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson

Ne pas placer de plaque à pâtisserie ou de récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas recouvrir le fond du compartiment de cuisson d'une feuille lu.
Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Barquettes en aluminium

Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

Eau dans le compartiment de cuisson chaud

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

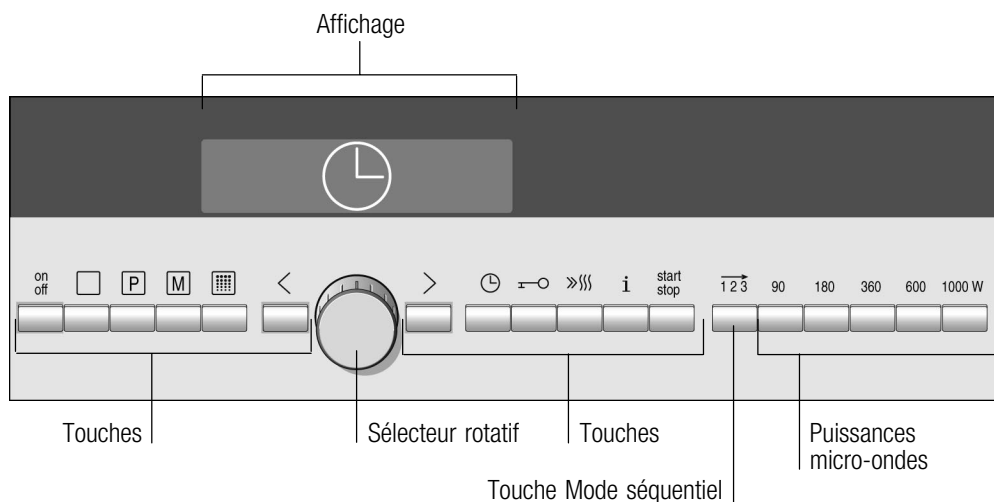
Aliments humides	Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail. Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
Jus de fruit	En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne pas trop garnir la lèchefrite. Le jus de fruits qui goutte de la lèchefrite laisse des taches définitives.
Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte	Laisser refroidir le compartiment de cuisson exclusivement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est ouverte qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
Joint fortement encrassé	Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint soit toujours propre.
Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets	Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte de l'appareil ouverte. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
Transporter l'appareil	Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.
Fonctionnement des micro-ondes sans aliments	Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments dans le compartiment de cuisson. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide des récipients fait exception à cette règle (<i>voir Conseils pour les récipients</i>).

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.











Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Touches

Symbole	Fonction de la touche
	Allumer et éteindre le four
	Sélectionner le mode de cuisson
	Sélectionner les programmes automatiques

Symbole	Fonction de la touche
	Pression brève = sélectionner Memory Pression longue = enregistrer Memory
	Sélectionner l'autonettoyage
	Se déplacer vers la gauche dans la zone de réglage
	Se déplacer vers la droite dans la zone de réglage
	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
	Activer / désactiver la sécurité-enfants
	Enclencher le chauffage rapide
	Pression brève = interroger des informations Pression longue = ouvrir ou fermer le menu Réglages de base
	Pression brève = démarrer / arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement
	Sélectionner le mode séquentiel
90	Sélectionner la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélectionner la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélectionner la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W
1000	Sélectionner la puissance micro-ondes 1000 W

Sélecteur rotatif

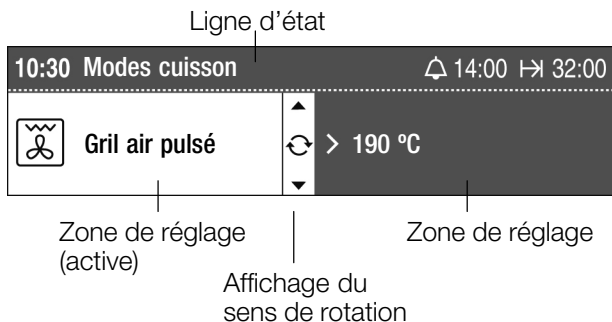
Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Visualisation

La visualisation est divisée en différentes zones :

- Ligne d'état
- Zones de réglage
- Affichage du sens de rotation



Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans la visualisation. Dans cette ligne sont affichés l'heure, le mode sélectionné, des textes d'aide, des informations et les fonctions de temps réglées.

Zones de réglage

Dans les deux zones de réglage apparaissent des valeurs de référence que vous pouvez modifier. La zone de réglage dans laquelle vous vous trouvez actuellement apparaît sur fond clair avec écriture noire. Ici vous pouvez effectuer des modifications.

Les touches de navigation < et > permettent de passer d'une zone de réglage à l'autre. Les flèches < et > dans les zones de réglage indiquent dans quelle direction vous pouvez vous déplacer avec les touches de navigation.

Après la mise en marche, les deux zones de réglage apparaissent sur fond foncé avec écriture claire.

Affichage du sens de rotation

L'affichage  indique dans quelle direction vous pouvez tourner le sélecteur rotatif.

 = tourner le sélecteur rotatif à droite

 = tourner le sélecteur rotatif à gauche

Si les deux flèches directionnelles sont affichées, vous pouvez tourner le sélecteur rotatif dans les deux sens.

Contrôle de la température

Phases de chauffe

Les cinq barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Après le démarrage, cinq barres apparaissent dans la ligne d'état. La température réglée est atteinte lorsque la dernière barre est remplie.



Si vous avez réglé une position gril, l'autonettoyage ou les micro-ondes, les barres n'apparaissent pas.

Pendant la chauffe, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche **i**.

Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Chaleur résiduelle

Après l'arrêt, le contrôle de température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Lorsque la dernière barre est remplie, la température dans le compartiment de cuisson est d'env. 300 °C. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

Compartment de cuisson

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil possède un ventilateur de refroidissement.

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

Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

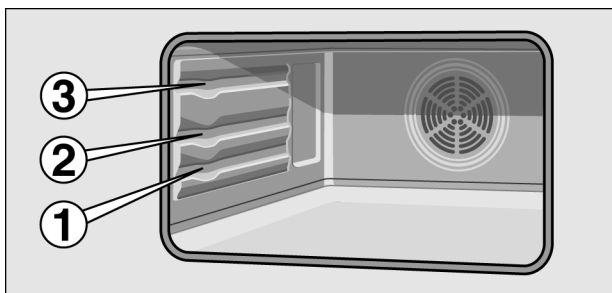
Remarques :

L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

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

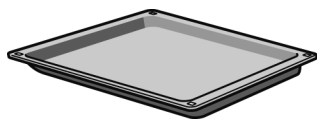
Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.



Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

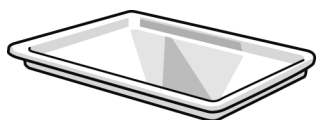
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.



Lèche-frite HZ86U000

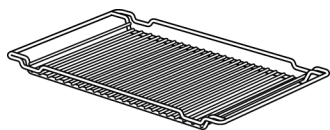
pour des gros rôtis, gâteaux secs et fondants, soufflés et gratins. Elle sert également de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. A cet effet, enfournez la lèche-frite au niveau 1.

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





Lèche-frite en verre HZ86G000

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.



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 .

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

HZ86B000 Plaque à pâtisserie émaillée

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.

HZ915000 Cocotte en verre

Pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour les programmes automatiques.

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox
numéro d'article 311134

Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.

Gel de nettoyage pour four et grill
numéro d'article 463582

Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.

Chiffon à microfibrilles alvéolé
numéro d'article 460770

Idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibrilles élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.

Sécurité de porte
numéro d'article 612594

Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

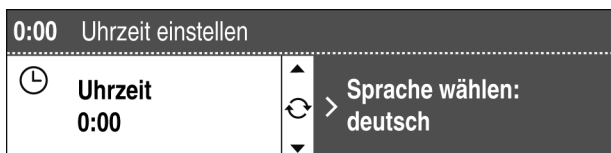
Avant la première utilisation

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

- Réglez l'heure.
- Si nécessaire, modifiez la langue pour l'affichage de texte
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le texte « Uhrzeit einstellen » (Régler l'heure) est affiché dans la ligne d'état. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage de texte. L'allemand est réglé par défaut.



Régler l'heure et modifier la langue

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Avec la touche >, commuter à « Sprache wählen: deutsch » (Sélection langue: allemand) dans la zone de réglage droite.
3. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue souhaitée.
4. Appuyer sur la touche ⌚.

La langue et l'heure seront mémorisées. L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.



Vous pouvez modifier à tout moment la langue. Voir le chapitre *Réglages de base*.




Chauffer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

Réglez le mode de cuisson Convection naturelle et une température de 240 °C.

1. Appuyer sur la touche .
Le logo Siemens apparaît.
2. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche .
Le mode de cuisson  Chaleur tournante 3D et 160 °C s'affichent comme réglages de référence.


3. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur  Convection naturelle.
4. Avec la touche >, commuter à la température et modifier la température sur 240 °C avec le sélecteur rotatif.
5. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre.
6. Eteindre le four au bout de 60 minutes avec la touche .
L'heure apparaît dans l'affichage. Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Dans le chapitre *Réglage du four* vous pouvez lire en détail comment régler un mode de cuisson et la température.

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.

Allumer et éteindre le four




Avec la touche  vous allumez et éteignez le four micro-ondes compact.


Mise en service

Appuyer sur la touche .

Le logo Siemens apparaît.

Sélectionnez le mode de fonctionnement désiré.

- Touche 90, 180, 360, 600 ou 1000 W pour une puissance micro-ondes
- Touche  = mode de cuisson
- Touche  = programmes automatiques
- Touche  = réglage Memory mémorisé

- Touche  = autonettoyage
- Touche $\vec{123}$ = mode séquentiel

Si vous n'avez sélectionné aucun mode de fonctionnement après quelques secondes, le texte « Sélectionner la fonction » apparaît dans la ligne d'état.

Vous pouvez lire dans les différents chapitres comment procéder aux réglages.

Mise hors service

Appuyer sur la touche $\frac{\text{off}}{\text{off}}$.
Le four s'éteint.

Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de cuisson sont à disposition pour votre four
- comment régler un mode de cuisson et une température
- comment sélectionner un mets dans les recommandations de réglage
- et comment régler le chauffage rapide.

Modes de cuisson

Votre four dispose d'un grand nombre de modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimal pour votre plat.

Modes de cuisson et plages de température

Application

 Chaleur tournante 3D
30-250 °C

Pour la cuisson de gâteaux et de petites pâtisseries sur deux niveaux.

 Chaleur tournante
30-250 °C

Pour la cuisson de génoises dans des moules sur un niveau.

Modes de cuisson et plages de température


Application

 Convection naturelle
30-300 °C

Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc) et pour des gâteaux cuits sur la plaque.

 Chaleur intense
100-300 °C

Pour des mets avec un fond croustillant (p.ex. quiche). La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.


 Chaleur de sole
30-200 °C

Pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés sur le dessous ou avoir une croûte sur le dessous.


N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.

 Gril air pulsé
100-250 °C


Pour de la volaille et des gros morceaux de viande.

 Gril, grande surface
1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant)


Pour griller des steaks, saucisses, toasts et morceaux de poisson en grandes quantités.

 Gril, petite surface
1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant)


Pour griller des steaks, saucisses, toasts et morceaux de poisson en petites quantités.

 Basse température
70-100 °C

Pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point.

 Préchauffage
30-70 °C

Pour préchauffer de la vaisselle en porcelaine.

 Maintien au chaud
60-100 °C

Pour maintenir des mets au chaud.

 MicroCombi
doux
30-250 °C


Pour de la pâte à cake dans des moules, de la pâte brisée avec un remplissage fondant et des gâteaux à base de préparations. Le fonctionnement du four est automatiquement combiné avec une faible puissance micro-ondes.

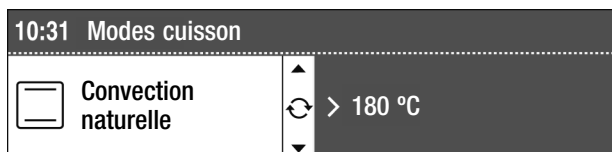
 MicroCombi
intensif
30-250 °C

Pour de la volaille, du poisson et des soufflés. Une puissance micro-ondes moyenne est automatiquement activée en plus du mode du four.

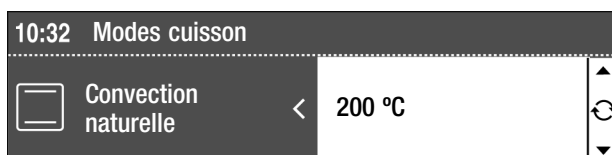
Régler le mode de cuisson et la température


Exemple dans l'illustration : Réglage pour Convection naturelle, 200 °C.

1. Appuyer sur la touche .
Le mode Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans l'affichage comme réglage de référence.
2. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.




3. Commuter à la température au moyen de la touche > et modifier la température avec le sélecteur rotatif.



4. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre.





5. Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide de la touche  ou resélectionner un mode de fonctionnement et régler.

Astuces pour le réglage :




Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.


Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête.  clignote. Réappuyer sur la touche  après avoir fermé la porte du four. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche   clignote. Le four est en état Pause. Réappuyer sur , le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à ce que le texte « Sélectionner la fonction » apparaisse dans la ligne d'état. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Interroger des informations

Appuyer brièvement sur la touche **i**. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche **i**. Avant le démarrage, vous obtiendrez des informations concernant les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les accessoires. Après la mise en marche, vous pouvez interroger la température de chauffe dans le compartiment de cuisson.

Régler la durée

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Régler la durée*.

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer l'heure de la fin*.

MicroCombi doux MicroCombi intensif

Lors de ces modes de cuisson, une puissance micro-ondes est automatiquement activée en plus. Vous réglez simplement la température indiquée dans la recette et vous divisez le temps de cuisson par deux.

MicroCombi doux

Le mode MicroCombi doux est approprié pour des gâteaux dans des moules, tels que

- des génoises, p.ex. gâteau marbré, gâteau des rois, gâteau aux fruits
- des gâteaux à base de pâte brisée avec une garniture fondante, p.ex. tourte aux pommes, gâteau au fromage blanc
- des gâteaux à base de préparations mélangées
- des gâteaux à la levure de boulanger, p.ex. gâteau rosace
- Même pour des rôtis, le temps de cuisson peut être divisé par deux avec ce mode de cuisson.

Utilisez des moules sombres en métal ou même des moules souples en matière plastique. Pour des rôtis est approprié un plat en pyrex résistant à la chaleur, avec ou sans couvercle.

MicroCombi intensif

Ce mode de cuisson convient pour

- de la volaille, p.ex. poulet
- des soufflés, p.ex. soufflé de pâtes
- des gratins, p.ex. gratin dauphinois
- du poisson gratiné, frais ou surgelé

Utilisez des récipients résistants à la chaleur, en verre ou en céramique.

Réglages

Si dans la recette il y a des indications pour différents modes de cuisson, prenez le réglage pour la Convection naturelle. Le temps de cuisson indiqué dans la recette ne doit pas être inférieure à 30 minutes.

Enfournez le mets dans le compartiment de cuisson froid. Placez le récipient sur le centre de la grille, au niveau 1.

1. Appuyer sur la touche .
Le mode Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans l'affichage comme réglage de référence.
2. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson MicroCombi doux ou MicroCombi intensif.
Le réglage de référence I→ 20:00 minutes est affiché dans le ligne d'état.

3. Commuter à la température au moyen de la touche > et régler la température avec le sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche ⊖ et commuter à la durée avec la touche >.
5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Fermer le menu avec la touche ⊖.
7. Appuyer sur la touche ^{start}stop.
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le fonctionnement est terminé. Vous pouvez effacer le signal sonore prématurément au moyen de la touche ⊖. |→| 0:00 s'affiche dans la ligne d'état.

Recommandations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies.

Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de mets avec nos recommandations de réglages, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et aux plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, de la viande et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de cuisson est réglé fixe.

Vous arrivez aux différents plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.

Sélectionner un plat

1. Appuyer sur la touche □.
⊗ Chaleur tournante 3D et 160 °C apparaissent dans l'affichage comme réglage de référence.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur □
□ Recommandations de réglage.
3. Avec la touche >, passer à la première catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.

Avec la touche >, vous commutez au niveau suivant. Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez respectivement le choix suivant. Le réglage pour le plat sélectionné apparaît à la fin dans la visualisation.

4. Appuyer sur la touche ^{start}stop.

Le fonctionnement démarre. La durée de référence I→I s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. I→I 0:00 s'affiche dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⊖.

Astuces pour le réglage :

Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment au moyen du sélecteur rotatif.

Modifier la durée

Appuyer sur la touche ⊖ et commuter à la durée avec la touche >. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche ⊖.

Interroger des informations

Appuyer brièvement sur la touche i. Pour chaque information, appuyer sur la touche i.

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer l'heure de la fin*.

Régler le chauffage rapide

Modes de cuisson appropriés

Chaleur tournante 3D
Chaleur tournante
Convection naturelle
Chaleur intense

Températures appropriées

Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Si la température dans le compartiment de cuisson n'est que légèrement inférieure à la température réglée, le chauffage rapide n'est pas nécessaire. Il ne se met pas en marche.

Régler le chauffage rapide	<p>Condition préalable : Un mode de cuisson approprié et une température doivent être réglés.</p> <p>Appuyer sur la touche »»» pour le chauffage rapide. Le symbole »»» apparaît dans la ligne d'état. Les barres du contrôle de température se remplissent.</p> <p>Le chauffage rapide est terminé lorsque les barres sont remplies. Vous entendrez un bref signal. Le symbole »»» s'éteint. Enfourez le mets.</p>
Annuler le chauffage rapide	<p>Appuyer sur la touche »»». Le symbole s'éteint.</p>
Remarques	<p>Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.</p> <p>Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.</p> <p>Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche i.</p> <p>Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.</p>

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. 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.

Remarque

Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire* vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux micro-ondes.

Conseils pour les récipients

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.

Récipients inappropriés

Des récipients métalliques sont inappropriés. 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 récipient 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. Le récipient doit être froid ou tiède. S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

Puissances micro-ondes

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

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.
1000 W	Pour réchauffer des liquides.

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

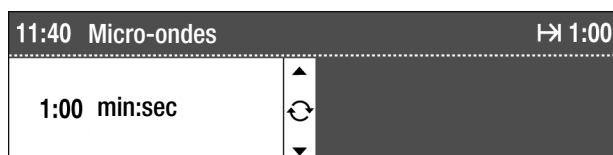
Remarque

Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 1000 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.

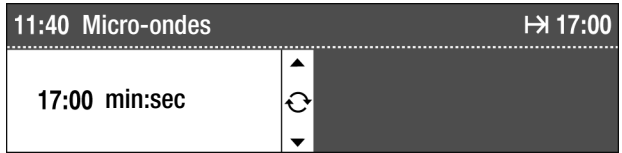
Réglage des micro-ondes

Exemple dans l'illustration : Réglage pour puissance micro-ondes 360 W, durée 17 minutes.

1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
La touche s'allume.



2. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche ^{start}/_{stop}.

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. I→I 0:00 s'affiche dans la ligne d'état. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche ☹.

Astuces pour le réglage :

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. Appuyer brièvement sur la touche ^{start}/_{stop} après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche ^{start}/_{stop} . ^{start}/_{stop} clignote. Le four est en état Pause. Réappuyer sur la touche ^{start}/_{stop}, le fonctionnement continue.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche ^{start}/_{stop} appuyée jusqu'à ce que « Sélectionner la fonction » apparaisse dans la ligne d'état. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Combiné

Dans ce cas, un mode de cuisson fonctionne en même temps que les micro-ondes. Avec les micro-ondes, vos mets seront prêts plus tôt, tout en étant bien dorés.

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

Modes de cuisson appropriés


- Chaleur tournante 3D
- Chaleur tournante
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril, grande surface
- Gril, petite surface

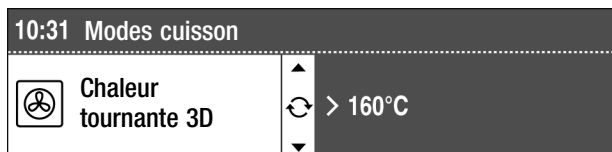
Puissances micro-ondes appropriées

Vous pouvez combiner toutes les puissances micro-ondes avec un mode de cuisson, sauf la puissance 1000 W.

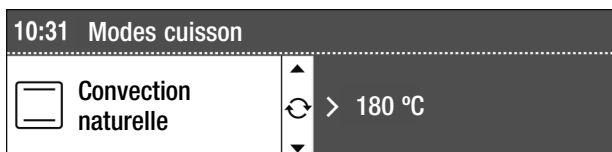
Régler le mode Combiné

Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle, 200 °C et micro-ondes 360 W, 17 minutes.

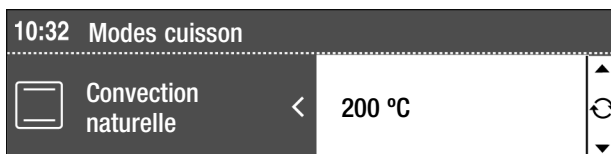
1. Appuyer sur la touche .
Le mode Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans l'affichage comme réglage de référence.



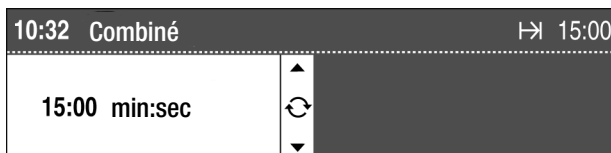
2. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.



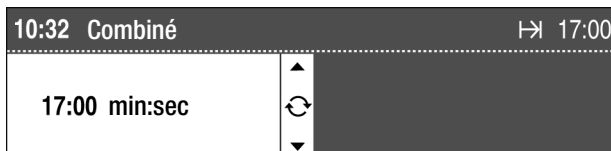
3. Commuter à la température au moyen de la touche > et régler la température désirée avec le sélecteur rotatif.



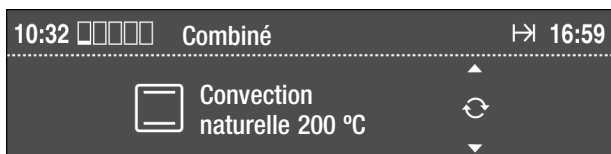
4. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
La touche s'allume.



5. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.



6. Appuyer sur la touche ^{start} stop.



Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode Combiné est terminé. I→ 0:00 s'affiche dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal au moyen de la touche ☹.

Astuces pour le réglage :

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. ^{start}/_{stop} clignote. Appuyer sur la touche ^{start}/_{stop} après avoir fermé la porte du four. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche ^{start}/_{stop}. Le fonctionnement s'arrête. ^{start}/_{stop} clignote. Réappuyer sur la touche ^{start}/_{stop}. Le fonctionnement continue.

Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche ^{start}/_{stop} appuyée, jusqu'à ce que le texte « Sélectionner la fonction » apparaisse dans la ligne d'état. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps*.

Mode séquentiel

En mode séquentiel vous pouvez régler jusqu'à trois modes de fonctionnement successifs et les démarrer ensuite.

Condition préalable : Vous devez régler une durée pour chaque étape.

Sont appropriés

- tous les modes de cuisson
Sauf : Les modes de cuisson MicroCombi doux et MicroCombi intensif ne sont pas appropriés.
- les micro-ondes
- le mode combiné

Récipients

Utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes et résistants à la chaleur.

Régler le mode séquentiel

1. Appuyer sur la touche $\vec{123}$.
 $\vec{123}$ Mode séquentiel apparaît dans la ligne d'état. Le 1 est en surbrillance. Le premier fonctionnement séquentiel peut être réglé.

11:20 $\vec{123}$ Mode séquentiel

2. Sélectionner le mode de fonctionnement désiré et régler.
3. Réappuyer sur la touche $\vec{123}$.
Le 2 est en surbrillance. Le deuxième fonctionnement séquentiel peut être réglé.
4. Sélectionner le mode de fonctionnement désiré et régler.
5. Réappuyer sur la touche $\vec{123}$.
Le 3 pour le troisième fonctionnement séquentiel est en surbrillance.
6. Sélectionner le mode de fonctionnement désiré et régler.
7. Appuyer sur la touche $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.

Le fonctionnement démarre. Le fonctionnement séquentiel en cours et la durée sont affichés à gauche dans la ligne d'état. La durée totale s'écoule visiblement à droite.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. \rightarrow 0:00 s'affiche dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche \ominus .

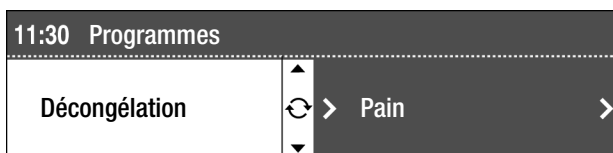
Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez préparer des mets très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal.

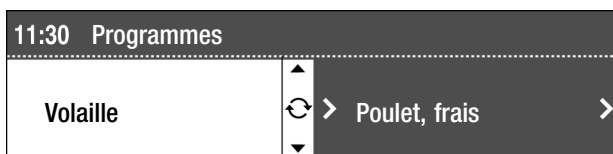
Sélectionner le programme

Exemple dans l'illustration : Sélectionner et régler le programme pour 1 kg de morceaux de poulet frais.

1. Appuyer sur la touche **P**.
Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.



2. Sélectionner le groupe de programmes avec le sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche **>** et sélectionner le programme avec le sélecteur rotatif.



- Appuyer sur la touche >. Un poids de référence apparaît pour le programme sélectionné.
- Régler le poids avec le sélecteur rotatif. La durée du programme s'affiche dans la ligne d'état.



Si maintenant vous réappuyez sur la touche >, vous commutez au Réglage individuel. Vous pouvez influencer sur le résultat du programme. Voir *Réglage individuel* ci-après.

- Appuyer sur la touche ^{start}/_{stop}.

Le programme démarre. La durée I→I s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⏸. I→I 0:00 s'affiche dans la ligne d'état.

Astuces pour le réglage :

Annuler le programme

Maintenir la touche ^{start}/_{stop} appuyée, jusqu'à ce que le texte « Sélectionner la fonction » apparaisse dans la ligne d'état. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Interroger des informations

Avant le démarrage : Appuyer brièvement sur la touche i. Vous obtenez différentes informations concernant les programmes. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche i.

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps*.

Réglage individuel

Si le résultat de cuisson d'un programme ne correspond pas à votre souhaits, vous pouvez le modifier la fois suivante. Effectuez les réglages indiqués aux points 1 à 5.

Appuyer sur la touche > et déplacer le champ lumineux au moyen du sélecteur rotatif.

– □□□■□□□ +

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

Démarrer au moyen de la touche ^{start}stop.

La durée ne change pas.

Décongélation et cuisson avec 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 des récipients appropriés aux micro-ondes, p.ex. en verre, en céramique ou la lèchefrite. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.

Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

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

Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.

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

Décongélation

Congelez et stockez l'aliment à plat et portionné à -18 °C.

Placez l'aliment surgelé sur un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine. Placez les petits pains directement sur la grille.

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

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. Enlevez ce liquide lorsque vous retournez l'aliment. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

Placez de la viande de boeuf, 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 le récipient, 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.

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Décongélation			
Pain de froment		0,10 - 0,60	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Pain complet***		0,20 - 1,50	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Petits pains		0,05 - 0,45	Grille, hauteur 1
Gâteau, sec*	Génoise sans glaçage, ni nappage, gâteau à pâte levée	0,20 - 1,50	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Gâteau, fondant	Génoise aux fruits sans nappage, glaçage ni gélatine, sans crème ni chantilly	0,20 - 1,20	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Viande hachée*	Viande hachée de boeuf, d'agneau, porc	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Boeuf**	Rôti de boeuf, rôti de veau, steak	0,20 - 2,00	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Porc**	Rôti d'échine sans os, rôti roulé, escalope, goulasch	0,20 - 2,00	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Agneau**	Gigot d'agneau, épaule d'agneau, rôti d'agneau roulé	0,20 - 2,00	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Volaille entière**	Poulet, canard	0,70 - 2,00	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Morceaux de volaille**	Cuisses de poulet, demi-poulets, cuisses d'oie, filet d'oie, magret de canard	0,20 - 1,20	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Poisson entier**	Truite, morue, cabillaud	0,20 - 1,20	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Filet de poisson**	Filet de brochet, cabillaud, saumon, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1
Darne de poisson**	Darne de cabillaud, brochet, morue, saumon	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert grille, hauteur 1

* Signal pour retourner à env. la moitié du temps.

** Signal pour retourner après $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps.

*** Signal pour retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

Cuire

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.

Laissez reposer les légumes encore env. 5 minutes après la fin du programme.

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Légumes			
Cuire des légumes frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé grille, hauteur 1
Cuire des légumes surgelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,20 - 1,00	Récipient fermé grille, hauteur 1

* Signal pour remuer après la moitié du temps.

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 pommes de terre et piquez la peau plusieurs fois. Mettez-les encore humides dans un récipient, sans ajouter de l'eau.

Laissez reposer les pommes de terre encore env. 5 minutes après la fin du programme. Egouttez au préalable l'eau produite.

Disposer le gratin dauphinois jusqu'à une hauteur de 3-4 cm dans un récipient plat.

Laissez reposer le gratin dauphinois encore 5-10 minutes dans l'appareil après la fin du programme.

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

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
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, hauteur 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, hauteur 1

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
	Gratin dauphinois, frais	0,50 - 3,00	Récipient plat ouvert, grille, hauteur 2
	Frites, surgelées**	0,20 - 0,60	Lèche-frite hauteur 2
	Croquettes, surgelées**	0,20 - 0,70	Lèche-frite hauteur 2
	Röstis, surgelés**	0,20 - 0,80	Lèche-frite hauteur 2

* Signal pour remuer après la moitié du temps.

** Signal pour retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

Produits céréaliers

Les céréales moussent fortement lors de la cuisson. Pour cette raison, pour les produits céréaliers utilisez toujours 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 deux à trois fois la quantité d'eau, selon la finesse des grains.

Couscous : Ajoutez deux fois la quantité de liquide.

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

Laissez reposer les céréales encore env. 5-10 minutes après la fin du programme.

Groupe de programmes Programme	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Produits céréaliers		
Riz long grain*	0,10 - 0,50	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Riz Basmati*	0,10 - 0,50	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Riz complet*	0,10 - 0,50	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1

Groupe de programmes Programme	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Polenta***	0,10 - 0,50	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Couscous**	0,10 - 0,50	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Millet*	0,10 - 0,50	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1

* Signal pour remuer après env. 2-14 minutes, selon le poids.

** Signal pour remuer après 1-2 minutes.

*** Signal pour remuer après la moitié du temps.

Gratin

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

Disposer le gratin salé et sucré jusqu'à une hauteur d'env. 5 cm dans un récipient plat.

Disposer le gratin dauphinois jusqu'à une hauteur de 3-4 cm dans un récipient plat.

Laissez reposer le gratin dauphinois encore 5-10 minutes dans l'appareil après la fin du programme.

Groupe de programmes Programme	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Gratin		
Lasagne bolognaise, surgelée	0,40 - 1,00	Récipient ouvert, grille, hauteur 1
Cannellonis, surgelés	0,40 - 1,00	Récipient ouvert, grille, hauteur 1
Gratin de macaronis, surgelé	0,40 - 1,00	Récipient ouvert, grille, hauteur 1
Gratin salé, ingrédients cuits	0,40 - 3,00	Récipient plat ouvert, grille, hauteur 2
Gratin sucré	0,50 - 1,80	Récipient plat ouvert, grille, hauteur 1
Gratin dauphinois, frais	0,50 - 3,00	Récipient plat ouvert, grille, hauteur 2

Produits surgelés

Utilisez des pizzas et des pizzas-baguettes précuites, surgelées.

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

Les pâtés impériaux et les nems doivent être appropriés pour la préparation au four.

Veillez à ne pas superposer les aliments surgelés.

Groupe de programmes Programme	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Pizza, fond mince	0,30 - 0,50	Lèche-frite, hauteur 1
Pizza, fond épais	0,40 - 0,60	Lèche-frite, hauteur 1
Mini-pizzas	0,10 - 0,60	Lèche-frite, hauteur 1
Pizza-baguette, précuite	0,10 - 0,75	Lèche-frite, hauteur 1
Frites*	0,20 - 0,60	Lèche-frite, hauteur 2
Croquettes*	0,20 - 0,70	Lèche-frite, hauteur 2
Rösti*	0,20 - 0,80	Lèche-frite, hauteur 2
Lasagne bolognaise	0,40 - 1,00	Récipient ouvert, grille, hauteur 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	Récipient ouvert, grille, hauteur 1
Gratin de macaronis	0,40 - 1,00	Récipient ouvert, grille, hauteur 1
Pâtés impériaux**	0,10 - 1,00	Lèche-frite hauteur 2
Nems**	0,10 - 0,60	Lèche-frite, hauteur 2
Bâtonnets de poisson*	0,20 - 0,90	Lèche-frite, hauteur 2
Anneaux de calamar panés*	0,20 - 0,50	Lèche-frite, hauteur 2

* Signal pour retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

** Signal pour retourner à la moitié du temps.

Volaille

Placez le poulet ou la poularde sur le récipient, le côté blanc vers le bas.

Placez les morceaux de poulet dans le récipient, côté peau 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, si nécessaire.

Laissez reposer le blanc de dinde encore 10 minutes après la fin du programme.

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Volaille			
Poulet frais*	Poulet entier	0,80 - 1,80	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Morceaux de poulet, frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,40 - 1,20	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Poularde, fraîche*		1,50 - 3,00	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Blanc de dinde, frais**	Blanc de dinde sans peau	0,80 - 2,00	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1

* Signal pour retourner, en cas de poulet entier, après $\frac{2}{3}$ du temps.

** Signal pour retourner à la moitié du temps.

Viande

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

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

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

Laissez reposer le rôti encore 10 minutes après la fin du programme.

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Boeuf			
Rôti à braiser, frais**		0,80 - 2,00	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Rosbif, médium*	Rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Récipient ouvert, grille, hauteur 1
Rosbif, saignant*	Rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Récipient ouvert, grille, hauteur 1
Rôti de viande hachée	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Paupiettes		0,50 - 3,00	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Veau			
Rôti, frais*	Noix, noix pâtissière	0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Jarret avec os, frais		0,80 - 3,00	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Osso buco		0,80 - 3,00	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Porc			
Rôti d'échine, frais, sans os***		0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Rôti d'échine, frais, avec os*		0,80 - 2,50	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Rôti avec croûte, frais		0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Rôti de viande hachée	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Rôti roulé, frais*		1,00 - 3,00	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Agneau			
Gigot, frais, sans os, médium*		0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Gigot, frais, avec os, bien cuit*		0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Rôti de viande hachée	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, hauteur 1

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Gibier			
	Rôti de cerf, frais*	0,50 - 3,00	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
	Cuissot de chevreuil désossé, frais***	0,50 - 2,50	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
	Cuisse de lièvre, avec os, fraîche***	0,50 - 1,50	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
	Rôti de sanglier, frais***	0,50 - 2,50	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
	Lapin, frais	0,50 - 2,00	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1

* Signal pour retourner à la moitié du temps

** Signal pour retourner après $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps.

*** Signal pour retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

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.

Groupe de programmes Programme	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Poisson frais entier à l'étuvée	0,30 - 1,10	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Filet de poisson frais à l'étuvée	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Bâtonnets de poisson*	0,20 - 0,90	Lèche-frite, hauteur 2
Anneaux de calmar, surgelés*	0,20 - 0,50	Lèche-frite, hauteur 2


* Signal pour retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

Rôti de viande hachée et ragoût/potée

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

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Rôti de viande hachée			
De viande de boeuf fraîche	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, hauteur 1
De viande de porc fraîche	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, hauteur 1
De viande mixte fraîche	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, hauteur 1
De viande d'agneau fraîche	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, hauteur 1
Ragoût/potée*			
Goulasch		0,30 - 2,00	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
Paupiettes		0,50 - 3,00	Récipient haut fermé, grille, hauteur 1
* Régler le poids de la viande			

Fonctions de temps

Le menu Fonctions temps est appelé au moyen de la touche . Les fonctions suivantes sont possibles :



Lorsque le four est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé :

- Réglage de minuterie
- Réglage d'une durée
- Différer l'heure de la fin



Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement


1. Ouvrir le menu avec la touche .
2. Passer à la fonction souhaitée à l'aide de la touche < ou >. La zone de réglage est sur fond clair, avec écriture noire.
3. Régler le temps ou une durée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Fermer le menu avec la touche .

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit de façon détaillée plus loin dans ce chapitre.




Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du four. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Régler le temps de marche pour la minuterie avec le sélecteur rotatif.
3. Fermer le menu avec la touche .



L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole  pour la minuterie et le temps qui s'écoule sont affichés.

Après écoulement du temps



Un signal retentit. L'affichage est sur  0:00. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche . Fermer le menu Fonctions de temps au moyen de la touche .

Astuces pour le réglage :

Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps au moyen de la touche  et ramener le temps sur 0:00. Fermer le menu avec la touche .

Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche  et, dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche pour la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche .

Régler la durée

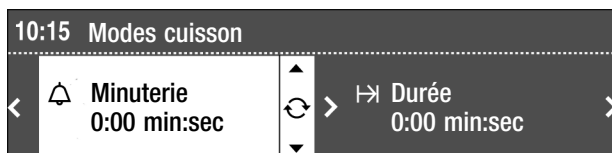
Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.



Condition préalable :

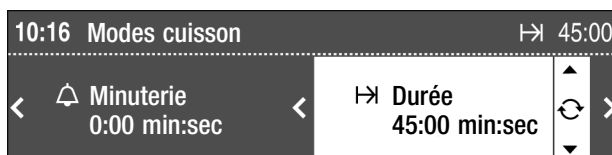
Un mode de cuisson et une température sont réglés.




Exemple dans l'illustration : Réglage pour Convection naturelle, 180 °C, durée 45 minutes.

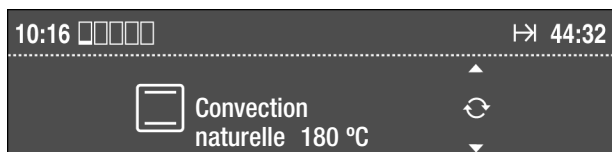
1. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps s'ouvre.





2. Commuter à la durée avec la touche  ou  et régler la durée avec le sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps se ferme.
4. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche .
La durée  s'écoule visiblement dans la ligne d'état.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur  0:00. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

Astuces pour le réglage :

Annuler la durée

Ouvrir le menu avec la touche \ominus . Commuter à la durée avec la touche $>$ ou $<$ et régler la durée sur 0:00 avec le sélecteur rotatif. L'affichage commute au mode de cuisson et à la température réglés. Appuyer sur la touche $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$, le fonctionnement continue sans durée.

Modifier la durée

Ouvrir le menu avec la touche \ominus . Commuter à la durée avec la touche $>$ ou $<$ et modifier la durée avec le sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche \ominus .

Différer l'heure de la fin

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

Exemple : Vous enfournez le plat à 9H30. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10H15. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12H45. Reportez l'heure de la fin de 10H15 à 12H45. Le four se met en attente. Le fonctionnement démarrera à 12H00 et terminera à 12H45.

Cette fonction est également judicieuse pour l'autonettoyage. Vous reportez le nettoyage à la nuit et pouvez utiliser le four à tout moment dans la journée.

En cas de certains programmes il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

Différer la fin

Condition préalable : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu Fonctions temps $\omin�$ est ouvert.

1. Commuter à l'heure de la fin avec la touche $>$.
L'heure de la fin s'affiche.



2. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de la fin.



3. Fermer le menu Fonctions temps avec la touche \ominus .
4. Confirmer avec la touche $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.

Le réglage est validé. Le four est en position d'attente. L'heure de la fin \rightarrow est affichée dans la ligne d'état. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. La durée dans la ligne d'état est sur \rightarrow 0:00. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche \ominus .

Astuce pour le réglage :

Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. A cet effet, ouvrir le menu avec la touche \ominus , commuter à l'heure de la fin avec la touche $>$ ou $<$ et corriger l'heure de la fin avec le sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche \ominus .

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. A cet effet, ouvrir le menu à l'aide de la touche \ominus , commuter à l'heure de la fin au moyen de la touche $>$ ou $<$. Tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. La durée réglée s'écoule immédiatement.

Régler l'heure

Après une coupure de courant

Pour pouvoir régler ou modifier l'heure, le four doit être éteint.

Après une coupure de courant, le texte « Régler l'heure » est affiché dans la ligne d'état.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

La langue réglée pour l'affichage est indiquée dans la zone de réglage droite. Elle ne se dérègle pas après une coupure de courant.

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

Modifier l'heure

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

1. Appuyer sur la touche \ominus .
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Au moyen de la touche \succ , commuter à l'heure $\omin�$ et modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche $\omin�$.
Le menu Fonctions temps se ferme.

Modifier l'affichage de l'heure

Lorsque le four est éteint, l'horloge avec l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez modifier cet affichage pour représenter l'horloge différemment, à savoir heure digitale ou heure masquée. Pour ce réglage, consultez le chapitre *Réglages de base*.

Memory

La fonction Memory vous permet d'enregistrer vos propres programmes et de les appeler par une simple pression d'un bouton. Pour cela, vous disposez de six emplacements-mémoires.

Memory est utile pour des plats que vous préparez assez souvent.

Enregistrer les réglages dans Memory

Exception : L'autonettoyage ne peut pas être mémorisé.

1. Régler le mode désiré. Ne pas démarrer.
2. Appuyer brièvement sur la touche **M** et sélectionner l'emplacement-mémoire au moyen du sélecteur rotatif.
3. Maintenir la touche **M** appuyée jusqu'à l'apparition de « Memory validée ».

Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

Mémoriser un autre réglage

Régler à nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés.

1. Appuyer brièvement sur la touche **M** et sélectionner l'emplacement-mémoire au moyen du sélecteur rotatif.
Les réglages enregistrés seront affichés.
Si « Emplace.mémoire vide » apparaît, aucun réglage n'a été mémorisé sur cet emplacement-mémoire.

2. Appuyer sur la touche **start stop**.

Le réglage Memory démarre.

Astuces pour le réglage :

Modifier l'emplacement-mémoire

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

Modifier les réglages






Cela est possible à tout moment.
Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

Réglage fonctionnement continu

Avec ce réglage, le four maintient une température de 85 °C en mode Convection naturelle. Vous pouvez régler une durée de 24 à 73 heures.

Pendant ce temps, les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre le four.

Condition préalable : Vous avez activé « Réglage fonction.continu oui » dans les réglages de base. Voir le chapitre *Réglages de base*.

1. Appuyer sur la touche .
A l'affichage, le mode Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît comme réglage de référence.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche et sélectionner le mode de cuisson Réglage fonction.continu.
3. Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche  et passer à la durée avec la touche .
Le réglage de référence 27:00 heures apparaît.
4. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
5. Fermer le menu Fonctions temps avec la touche .
6. Appuyer sur la touche .

Le réglage Fonctionnement continu démarre.

La durée est écoulée

Le four ne chauffe plus.

Astuces pour le réglage :

Différer l'heure de la fin

Il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

Annuler le réglage Fonctionnement continu

Maintenir la touche $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ appuyée, jusqu'à ce que le texte « Sélectionner la fonction » apparaisse dans la ligne d'état. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.

Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche $\leftarrow \text{O}$ appuyée jusqu'à l'apparition du symbole $\leftarrow \text{O}$. Ceci demande environ 4 secondes.

Le bandeau de commande est verrouillé.

Supprimer le verrouillage

Maintenir la touche $\leftarrow \text{O}$ appuyée jusqu'à ce que le symbole $\leftarrow \text{O}$ s'éteigne. Vous pouvez régler de nouveau.

Remarque

Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre le four au moyen de off ou en appuyant longtemps sur la touche $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$, régler la minuterie et désactiver le signal sonore au moyen de la touche \ominus .

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

Remarque

Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base appropriés à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

Réglage de base	Possibilités	Explication
Sélection langue : Français	29 autres langues sont disponibles	Langue pour les textes affichés
Durée du signal : moyenne	moyenne = 2 minutes courte = 10 secondes longue = 5 minutes	Temps durant lequel le signal retentira après écoulement d'une durée
Sonorité des touches : Off	On Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
Luminosité de l'affichage : Jour	Jour moyenne Nuit	Eclairage de l'affichage
Contraste : - □□□■□□□ +	p.ex. plus fort - □□□□□■□ +	Contraste de l'affichage
Affichage heure : analogique 1	analogique 1 analogique 2 analogique 3 Off digital	Représentation de l'horloge dans l'affichage lorsque le four est éteint
Continuer fonct. apr.fermet.porte : OFF	Automatique OFF*	Manière de la poursuite du fonctionnement après l'ouverture et la refermeture de la porte du four * Continuer le fonctionnement avec <small>start</small> stop

Réglage de base	Possibilités	Explication
Régl. individuel : – □□□■□□□ +	p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif – □□□□■□□ +	Modifier le résultat de cuisson pour tous les programmes des programmes automatiques à droite = plus intensif à gauche = plus faible
Affichage Logo de marque : On	On Off	L'écriture Siemens après la mise en service du four
Chaleur tourn. 3D Temp. de réf. : 160 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur tourn. Temp. de réf. : 160 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Convection natu. Temp. de réf. : 180 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur intense Temp. de réf. : 190 °C	de 100 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur de sole Temp. de réf. : 180 °C	de 30 à max. 200 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril air pulsé Temp. de réf. : 190 °C	de 100 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril, gde. surface Temp. de réf. : 3 (puissant)	3 (puissant) 2 (moyen) 1 (faible)	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Gril, pte surface Temp. de réf. : 3 (puissant)	3 (puissant) 2 (moyen) 1 (faible)	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Basse température Temp. de réf. : 80 °C	de 70 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Préchauffage Temp. de réf. : 50 °C	de 30 à max. 70 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson

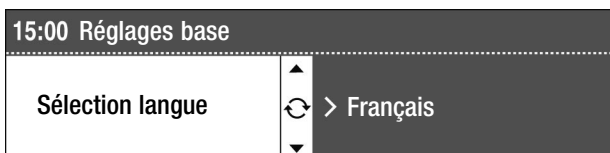
Réglage de base	Possibilités	Explication
Maintien chaud Temp. de réf. : 70 °C	de 60 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
MicroCombi, doux 180 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
MicroCombi, intensif 200 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Réglage fonction.continu : non	non oui	Voir le chapitre Réglage fonctionnement continu
Tension service : 220-230 V	220-230 V 230-240 V	
Restaurer les réglages usine : non	non oui	Remettre toutes les modifications aux réglages de base

Modifier les réglages de base

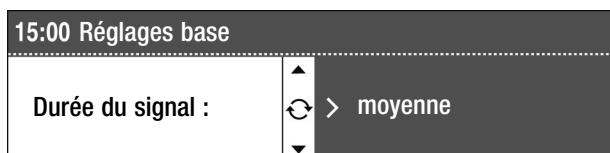
Condition préalable : Le four doit être éteint.

Exemple dans l'illustration : Modifier le réglage de base de la durée du signal sonore de moyenne à courte.

1. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à ce que « Sélection langue : » apparaisse à gauche et « Français » à droite.



2. Sélectionner le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.



- Commuter à la zone de réglage droite à l'aide de la touche > et modifier la valeur au moyen du sélecteur rotatif.



Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, commuter au réglage de base avec la touche < et régler comme décrit sous le point 2 et 3.

- Maintenir la touche i appuyée jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cela demande environ quatre secondes.
Toutes les modifications sont mémorisées.

Annuler

Appuyer sur la touche off. Les modifications ne sont pas mémorisées.

Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée.

La coupure s'active

Le texte « Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage. Le moment où cette coupure s'active dépend de la température réglée ou de la position gril.

Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez effectuer un nouveau réglage.

Remarque

Si vous avez réglé une durée, le four ne chauffe plus après écoulement de la durée. La fonction de coupure automatique n'est pas nécessaire.

Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le compartiment de cuisson est chauffé à env. 480 °C. Les résidus accumulés lors du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés.

L'autonettoyage dure env. 2 heures y compris le temps de chauffe et de refroidissement.

Préparatifs

Sortez tous les accessoires et les ustensiles du four.

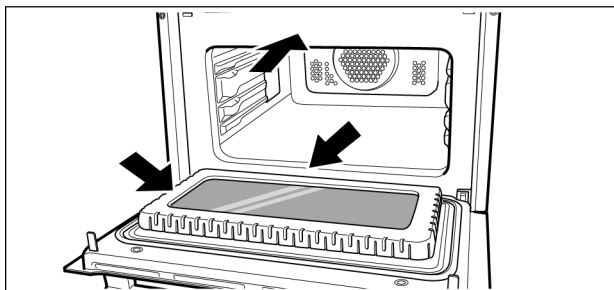


Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne jamais nettoyer avec l'autonettoyage les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.



Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer et être à l'origine d'un incendie. Essuyez la sole du four, la porte du four à l'intérieur et les surfaces du bord à l'avant du four avec un chiffon humide. Vous ne devez pas récurer le joint du four.



Il suffit si vous nettoyez le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Un nettoyage consomme seulement env. 3,8 kWh.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson est un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint.

N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.

Si, après le démarrage, vous ouvrez encore une fois la porte de l'appareil, il se peut que le crochet de verrouillage soit visible en haut du four. C'est normal. Le crochet disparaît automatiquement lorsque vous refermez la porte. Veuillez ne pas essayer de déplacer le crochet à la main.

N'essayez pas d'ouvrir la porte de l'appareil une fois l'autonettoyage enclenché. Cela risque d'interrompre le nettoyage.

La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte pendant l'autonettoyage. Les barres du contrôle de température n'apparaissent pas.






Risque d'incendie !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud. Veillez à ce que le devant de l'appareil reste dégagé. Eloignez impérativement les jeunes enfants.


Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle.

Réglage de l'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche .
2. Démarrer le nettoyage avec .

La porte du four se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole  pour le verrouillage s'allume.

A la fin du nettoyage

Le texte « Fin autonettoyage » apparaît dans la ligne d'état. Seulement lorsque le symbole  s'éteint, vous pouvez rouvrir la porte du four.

Astuces pour le réglage :

Annuler le nettoyage

Eteindre le four au moyen de la touche $\frac{off}{\text{off}}$. Vous pouvez seulement ouvrir la porte du four quand le symbole ⏏ s'éteint.

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin de nettoyage à la nuit.

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer la fin*.

Après l'autonettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera intact. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.



Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.



Risque de brûlures !

Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil.

Remarques

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.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

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

Il est très facile de débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p.ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres, racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Four émaillé	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : Utilisez de préférence une éponge pour inox ou l'autonettoyage automatique.
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Nettoyage des vitres

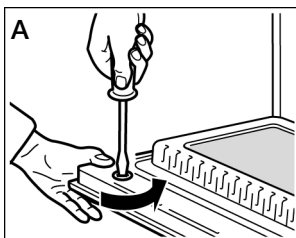
Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les vitres de la porte du four.



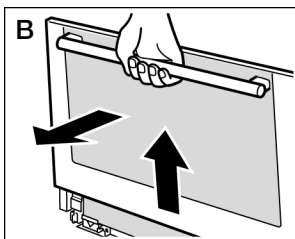
Risque de brûlures !
Ne pas procéder à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

Dépose

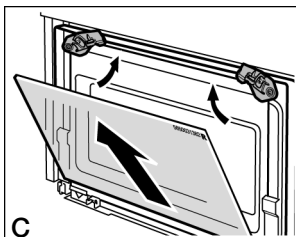
1. Ouvrir la porte du four.
2. Dévisser les deux vis sur la porte au moyen d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm). Ce faisant, tenir la vitre de porte avec une main. (Fig. A)



3. Fermer lentement la porte et retirer la vitre vers le haut par la poignée de porte. (Fig. B)



4. Tenir la vitre intermédiaire et pousser les dispositifs d'enclenchement à la porte vers le haut. Retirer la vitre vers le haut. (Fig. C)



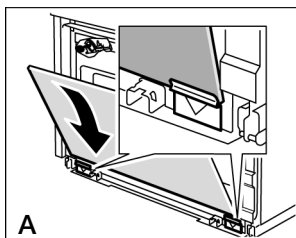
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants. Le racloir à verre n'est pas approprié. Le verre peut être endommagé.

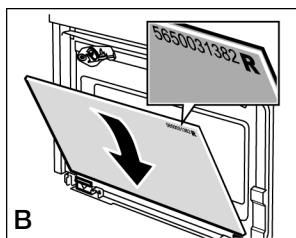
Pose

1. Avec les deux mains, tenir la vitre intermédiaire au niveau supérieur et l'insérer en bas dans le guidage. (Fig. A)

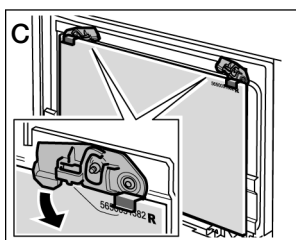
Veillez à ce que la vitre soit insérée droite en bas.



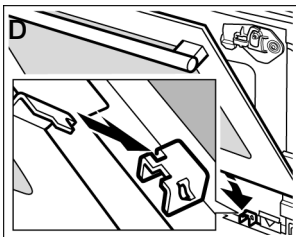
2. L'écriture doit se trouver lisiblement en haut à droite. (Fig. B)



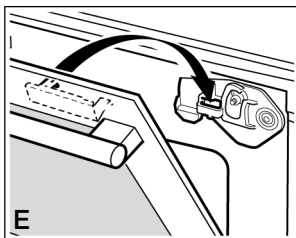
3. Pousser les dispositifs d'enclenchement vers le bas. (Fig. C)



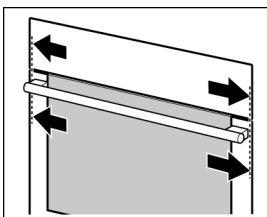
4. Avec les deux mains, insérer la vitre de la porte dans le guidage. (Fig. D)



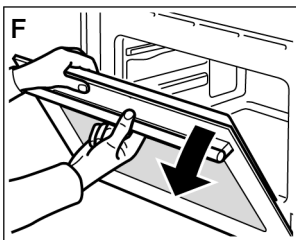
5. Pousser la vitre de la porte vers le bas, la lever légèrement et l'accrocher en haut. (Fig. E)



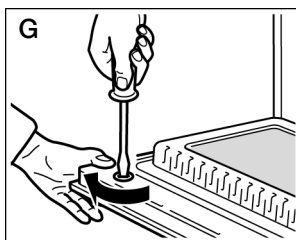
Veillez à ce que la vitre de la porte soit au même niveau que le bandeau de commande.



6. Ouvrir complètement la porte en tenant les vitres avec une main. (Fig. F)



7. Visser les vis à la porte au moyen d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm) sans serrer, fermer la porte. (Fig. G)



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








Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.


Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
Le texte « Régler l'heure » apparaît dans la ligne d'état. L'heure affichée n'est pas actuelle. Dans la zone de réglage droite s'affiche « Sélection langue ».	Coupure de courant.	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche ⊖. La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
La porte du four ne s'ouvre pas. Le texte « Régler l'heure » est affiché dans la ligne d'état. L'heure affichée n'est pas actuelle. Dans la zone de réglage droite s'affiche « Sélection langue ». Le symbole  est affiché.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage.	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  . La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi. Le symbole  s'éteint. Vous pouvez rouvrir la porte du four.
Le micro-ondes ne se met pas en marche.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Assurez-vous que les surfaces du joint de porte sont propres. Vérifiez que le joint de porte n'est pas tordu.
	Le mode micro-ondes n'a pas été mis en marche.	Appuyer sur la touche  .
L'appareil ne chauffe pas à la température réglée.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche  .	Appuyer sur la touche  .
Le four ne chauffe pas. Le texte « Démo » est affiché dans la ligne d'état.	Le four est en mode démonstration.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes, maintenir la touche  appuyée pendant quatre secondes, jusqu'à ce que « Démo » s'éteigne dans la ligne d'état.
Le texte « Arrêt automatique » apparaît dans la ligne d'état.	L'arrêt automatique s'est activé. Le four s'éteint.	Appuyez sur une touche quelconque. Le texte s'efface. Vous pouvez régler à nouveau.

Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche . Réglez ensuite l'heure à nouveau. Cela supprime le message d'erreur. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur E101, E104 et E106, le mode micro-ondes est toujours possible.

Le message d'erreur E011 indique qu'une touche est éventuellement coincée. Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre, et vérifiez si toutes les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.



Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Changer la lampe du four

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



Risque d'électrocution !

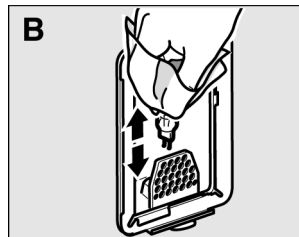
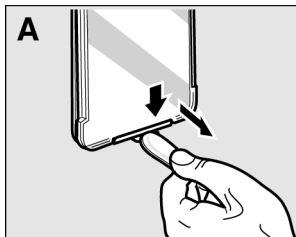
Ne jamais replacer la lampe du four lorsque l'appareil est connecté.

Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

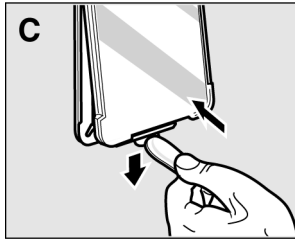
Enlevez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

Procédez comme suit

1. Désactiver le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le cache en verre en bas. Si le cache en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Fig. A)
4. Retirer l'ampoule et la remplacer par le même type d'ampoule. (Fig. B)



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



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

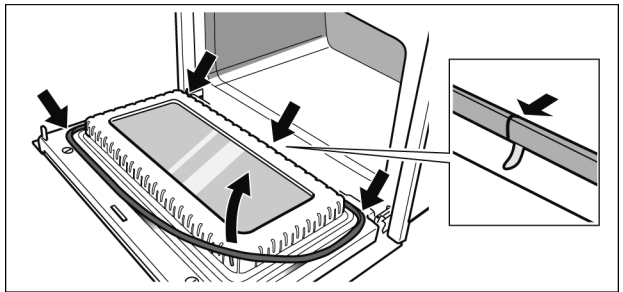
Remplacement du joint de porte

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



Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Ne jamais utiliser l'appareil si le joint de porte est défectueux. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Réutiliser l'appareil uniquement une fois réparé.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Retirer l'ancien joint de porte.
3. 5 crochets sont fixés sur le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrocher le joint neuf à la porte du four.



Remarque : Pour des raisons 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 le numéro de téléphone et l'adresse du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros est située dans le four.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente 🏠

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

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.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

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.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur vous devez l'enfourner, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

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

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires comme accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent des récipients, 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.

Il y a ici une règle générale :

Double quantité - quasiment double durée,
demi quantité - demi-durée.

Enfournez la grille ou la lèchefrite en verre à la hauteur 1. Placez le récipient au milieu. 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 entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. 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.

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Viande de boeuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10- 15 min.	Retourner plusieurs fois
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	
Viande de boeuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	En retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 8-15 min.	Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Canard	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.	Retourner plusieurs fois
Oie	4,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 60-80 min.	Retourner toutes les 20 minutes, éliminer le liquide provenant de la décongélation
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 5-15 min.	Remuer délicatement entre-temps.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 5-10 min.	Remuer délicatement entre-temps, séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	90 W, 7-9 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gâteau sec, p.ex. génoise	500 g	90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient approprié aux 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 plus plats. 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 micro-ondable.

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

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

Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

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

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Retirer le mets de l'emballage; couvrir pour chauffer
Potage	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Récipient fermé
Ragoûts/potées	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Récipient fermé; ajouter du liquide
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-12 min.	Récipient fermé; ajouter 1 c.à.s. d'eau
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Epinars à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer des mets

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



Ajoutez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides, pour éviter le retard d'ébullition. En cas d'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur remontent à la surface du liquide. 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 micro-ondable.

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

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

Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Réchauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watts, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Retirer le mets de l'emballage, couvrir pour chauffer
Boissons	150 ml	1000 W, 1-3 min.	Placer une cuillère dans le verre, ne pas chauffer trop les boissons alcoolisées, contrôler entre-temps
	300 ml	1000 W, 3-4 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Aliment pour bébé, p.ex.biberon de lait	50 ml	360 W, ½-1 min.	Placer le biberon sur le fond du compartiment de cuisson sans tétine/couvercle; après le réchauffage, bien agiter ou remuer, contrôler impérativement la température
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	

Réchauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watts, durée en minutes	Remarques
Potage 1 Tasse	175 g	1000 W, 1½-2 min.	–
2 Tasses	de 175 g	1000 W, 2-4 min.	
4 Tasses	de 175 g	1000 W, 4-6 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 7-10 min.	Couvert
Potées/ragoût	400 g	600 W, 5-7 min.	Réceptacle fermé
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Légumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajouter un peu de liquide
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuire des mets

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 plus plats. N'empilez pas les aliments.

Faites cuire les mets dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.

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

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

Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watts, durée en minutes	Remarques
Pop-corn pour micro-ondes	1 cornet de 100 g	1000 W, 3-5 min.	Placer le cornet de pop-corn dans une assiette en verre thermostable, p.ex. Pyrex, sur la grille; agiter le cornet de pop-corn après env. 1,5 minutes; respecter les consignes du fabricant sur l'emballage
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 8-13 min.	–
Légumes, frais	250 g	600 W, 6-10 min.	Couper en morceaux de même grosseur; ajouter 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-11 min.	Couper en morceaux de même grosseur; ajouter 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide; utiliser un récipient haut fermé
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Entre-temps, remuer 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, sélectionnez une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

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.

Chaleur tournante = 

Convection naturelle = 





Chaleur intense = 



Gâteaux cuits dans un moule	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Génoise simple	Moule à savarin/ à cake	1		160-180	90 W	30-40
Génoise fine (p.ex. gâteau sablé)	Moule à savarin/ à cake	1		150-170	–	60-80
Fond de tarte génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	–	25-35
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ à kouglof	1		160-180	90 W	30-40
Biscuit, 2 oeufs	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		150-160	–	20-25
Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs**	Moule démontable foncé	1		170-180	–	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable foncé	1		170-190	–	30-40












Gâteaux cuits dans un moule	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable foncé	1		160-170	180 W	30-40
Gâteau suisse (Wähe)	Moule démontable foncé	1		190-200	–	40-50
Kouglof	Moule à Kouglof	1		160-180	90 W	30-40
Gâteau aux noix	Moule démontable foncé	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, fond mince, avec peu de garniture**	Plaque ronde à pizza	1		220-240	–	15-20
Gâteaux salés	Moule démontable foncé	1		180-200	–	50-60







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

** Préchauffer le compartiment de cuisson.

Convection naturelle = 
Chaleur tournante 3D = 
Chaleur tournante = 
Chaleur intense = 

Gâteaux sur la plaque	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Génoise avec garniture sèche	Lèche-frite	2		160-180	–	25-35
Génoise avec garniture sèche	Lèche-frite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		150-170	–	40-50







Gâteaux sur la plaque	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Génoise avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite	1		160-180	90 W	30-40
Pâte levée avec garniture sèche	Lèche-frite	2		170-190	–	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Lèche-frite + plaque à pâtisserie émaillée	1 3		160-180	–	50-60
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite	2		170-190	–	45-55
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		160-180	–	50-60
Pâte brisée avec garniture sèche	Lèche-frite	2		160-180	–	25-35
Pâte brisée avec garniture sèche	Lèche-frite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		160-180	–	30-40
Pâte brisée avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite	1		160-180	–	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèche-frite	1		190-200	–	40-50
Biscuit roulé, préchauffer	Lèche-frite	2		170-190	–	10-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Lèche-frite	2		160-180	–	40-50






Gâteaux sur la plaque	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèche-frite	2		150-170	–	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Lèche-frite	2		140-150	–	65-75
Strudel, sucré	Lèche-frite	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Lèche-frite	1		210-230	–	25-35
Pizza	Lèche-frite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		180-200	–	40-50
Tarte flambée, préchauffer	Lèche-frite	2		220-240	–	15-20

* Les plaques à pâtisserie émaillées sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option.

Convection naturelle = 

Chaleur tournante 3D = 

Petites pâtisseries	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °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
Macarons	Lèche-frite	2		120-140	35-45
Macarons	Lèche-frite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		110-130	40-50
Meringue	Lèche-frite	2		80-100	90-110
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2		160-180	35-45






Petites pâtisseries	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Muffins	resp. 1 plaque à muffins sur lèchefrite + grille	1 3		140-160	50-60
Pâtisserie en pâte à choux	Lèchefrite	2		200-220	30-40
Biscuits pâte feuilletée	Lèchefrite	2		170-190	25-35
Biscuits pâte feuilletée	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		170-190	30-40
Pâtisserie à base de pâte levée	Lèchefrite	2		200-220	20-30

* Les plaques à pâtisserie émaillées sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option.

Convection naturelle = 

Chaleur tournante = 

Préchauffer le compartiment de cuisson.

Pain et petits pains	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure avec 1 kg de farine	Lèchefrite	2		300 + 170	10 15-25
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		300 + 170	10 40-50
Fougasse	Lèchefrite	2		220-240	15-20
Petits pains	Lèchefrite	2		200-220	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Lèchefrite	2		190-210	15-25

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vous voulez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique.

Le moule doit résister à des températures jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Si vous enclenchez en plus les micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

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.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés et allongez le temps de cuisson. 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, détachez 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. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés 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 du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.

Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. 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 compartiment de cuisson. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtir et griller

Concernant les tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des mets. 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.

Récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient approprié aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Les plats à rôtir en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans les micro-ondes.

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

Posez les récipients en verre très chauds sur une torchon sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Pour le rôtissage de viande et de volaille, utiliser un plat à rôtir à bord haut.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.

Viande : Ne mettez pas trop de liquide dans le récipient. Le fond doit être à peine recouvert. Pour du rôti à braiser, mettez un peu plus de liquide. Retournez les pièces de viande à mi-cuisson. Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Volaille : Retournez les pièces de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Conseils pour les grillades

Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. 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. Des morceaux de viande blanche ou du poisson à griller ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Conseils pour la cuisson à l'étuvée

Pour étuver du poisson, utilisez un récipient avec couvercle.

Ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide et un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.


Boeuf








Retourner le rôti de boeuf à braiser après $\frac{1}{3}$ et les $\frac{2}{3}$ du temps. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Retourner le filet de boeuf et le rosbif à mi-cuisson. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Retourner les steaks après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Convection naturelle = 

Gril, grande surface = 





	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de boeuf à braiser, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		190-210	–	120-140
Rôti de boeuf à braiser, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	–	140-160
Rôti de boeuf à braiser, env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		170-190	–	160-180
Filet de boeuf médium, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	90 W	30-40
Filet de boeuf médium, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		230-240	90 W	45-55
Rosbif médium, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		200-220	180 W	30-40
Steaks médium, 3 cm d'épaisseur	Lèche-frite + grille	1 3		3	–	1. face : env. 10-15 2. face : env. 5-10

Veau

Retourner le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Chaleur tournante = 

Gril air pulsé = 

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de veau, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-220	90 W	60-70
Rôti de veau, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-210	90 W	70-80
Rôti de veau, env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		190-200	90 W	80-100
Jarret de veau, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		190-200	–	120-130

Porc


Retourner le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.



Placer le rôti dans le récipient, la couenne vers le haut. Inciser la couenne. Ne pas retourner le rôti. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Ne pas retourner le filet mignon de porc ni le kassler. A la fin, laisser reposer encore env. 5 minutes.

Retourner la côte d'échine après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Gril air pulsé = 

Gril, grande surface = 

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti sans couenne (p.ex. échine), env. 750 g	Récipient fermé, grille	1		220-240	180 W	40-50
Rôti avec couenne (p.ex. épaule), env. 1,5 kg	Récipient ouvert, grille	1		180-200	–	150








	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti avec couenne (p.ex. épaule), env. 2 kg	Récipient ouvert, grille	1		170-190	–	180
Filet mignon de porc, env. 500 g	Récipient fermé, grille	1		210-230	90 W	20-25
Rôti de porc maigre, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-230	90 W	50-60
Rôti de porc maigre, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	90 W	70-80
Rôti de porc maigre, env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Kassler avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1	–	–	360 W	45-50
Côte d'échine, 2 cm d'épaisseur	Lêchefrite + grille	1 3		2	–	1. face : env. 15-20 2. face : env. 10-15

Agneau et gibier

Retourner de l'agneau et du gibier à mi-cuisson.

Gril air pulsé = 

Convection naturelle = 


	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Selle d'agneau avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		190-210	–	40-50
Gigot d'agneau désossé, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	–	90-100
Selle de chevreuil avec os, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-220	–	40-50
Cuisson de chevreuil désossé, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-190	–	105-120
Rôti de sanglier, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	–	100-110
Rôti de cerf, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	–	90-100
Lapin, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	90 W	25-35



Divers

A la fin, laisser reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.

Retourner les saucisses après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Gril air pulsé = 

Gril, grande surface = 

Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de viande hachée d'env. 1 kg de viande	Récipient ouvert, grille	1	 170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40-50 min.
Saucisses à griller, 4-6 pièces, d'env. 150 g	Lèche-frite + grille	1 3	 3	–	1. face : env. 10-15 2. face : env. 5-10

Volaille

Placer les poulets entiers, blanc de poulet et dindonneau avec le côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Placer la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps et régler la puissance micro-ondes sur 180 Watts.

Placer les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas retourner.





Retourner les canards et oies après $\frac{1}{3}$ et les $\frac{2}{3}$ du temps.













Placer les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le bas. Retourner à mi-cuisson.

Retourner les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.

Retourner les rôtis de dinde ficelés après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Placer les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Gril air pulsé = 
 Gril, grande surface = 
 Chaleur tournante = 
 Convection naturelle = 

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Récipient fermé, grille	1		230-250	360 W	25-35
Poularde, entière	Récipient fermé, grille	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Poulet, demi, de 500 g	Récipient ouvert, grille	1		180-200	360 W	30-35
Morceaux de poulet, env. 800 g	Récipient ouvert, grille	1		190-210	360 W	30-35
Morceaux de poulet, env. 1,5 kg	Récipient ouvert, grille	1		190-210	360 W	35-40
Blanc de poulet env. 500 g	Récipient ouvert, grille	1		190-210	180 W	25-30
Canard entier, 1,5-1,7 kg	Lèche-frite	1		170-190	180 W	60-80
Magret de canard, entier 2 magrets de 300-400 g	Grille + lèche-frite*	2 1		3	90 W	18-22
Oie entière, 3-3,5 kg	Lèche-frite	1		170-190	180 W	80-90
Filet d'oie, 2 filets de 500 g	Grille + lèche-frite*	2 1		210-230	90 W	20-25
Cuisses d'oie, 4 cuisses de 1,5 kg	Grille + lèche-frite*	2 1		170-190	180 W	30-40
Dindonneau entier, env. 3 kg	Lèche-frite	1		170-180	180 W	60-70

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de dinde ficelé, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		190-200	180 W	60-70
Blanc de dinde, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		200-210	–	80-90
Gigot de dinde, env. 1,3 kg	Récipient fermé, grille	1		210-230	360 W	45-50

* Verser 50 ml d'eau dans la lèchefrite.

Poisson

Pour faire griller un poisson entier, p.ex. truite, placez-le au centre de la grille.

Pour cuire à l'étuvée du poisson entier, placez-le en position « à la nage ».

Gril, petite surface =

Gril, grande surface =

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Poisson entier, p.ex. truite env. 300 g, gril	Lèchefrite + grille*	1 3		2	–	1. face : env. 10-15 2. face : env. 8-12
Darne de poisson, p.ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillée	Lèchefrite + grille*	1 3		3	–	1. face : env. 10-12 2. face : env. 8-12
Poissons entiers, 2-3 poissons de 300 g, grillés	Lèchefrite + grille*	1 3		2	–	1. face : env. 10-15 2. face : env. 10-15

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Poisson entier env. 1 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	–	–	600 W	10-15
Poisson entier env. 1,5 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	–	–	600 W 360 W	10-15 5-10
Poisson entier env. 2 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	–	–	600 W 360 W	15-20 10-15
Filet de poisson p.ex. lieu noir, env. 800 g, étuvé	Récipient fermé, grille	1	–	–	600 W	9-14

* Huiler la grille au préalable.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Pour des petits morceaux de rôti, choisissez une température plus haute et une durée de cuisson plus courte. En cas de gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.

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 cuit. 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.

Le rôti n'est pas entièrement cuit.

Tranchez 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.

Soufflés, gratins, toasts

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

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.

Mettez le gratin dans un récipient approprié aux micro-ondes puis déposez-le sur la grille.

Laissez reposer les soufflés et gratins encore 5 minutes dans le four éteint.

Soufflés, gratins, toasts


Pour des gratins, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm.

Faites cuire les soufflés dans des ramequins ou dans un moule à soufflé à bord haut. Préchauffer le compartiment de cuisson.


Toasts gratinés :


Placer 4 toasts l'un à côté de l'autre au milieu de la lèchefrite


Répartir 12 toasts uniformément sur la lèchefrite.




Gril air pulsé = 






Chaleur tournante = 

Convection naturelle = 

Gril, petite surface = 

Gril, grande surface = 

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Récipient ouvert, grille	1		160-180	–	40-45
Soufflé dans des ramequins	Grille	1		200-210	–	12-17

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Gratin de pâtes, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, env. 2 kg	Récipient ouvert, grille	2		180-200	600 W	20-30
Gratin dauphinois, ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ouvert, grille	1		170-190	600 W	20-25
Gratiner des toasts, 4 pièces	Lèche-frite	2		3	–	8-13
Gratiner des toasts, 12 pièces	Lèche-frite	2		3	–	9-14

Plats cuisinés

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

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement à four froid.


Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis.

















Retourner les bâtonnets de poisson, sticks de poulet, nuggets et burgers aux légumes à mi-cuisson.

Placer une tarte à la crème fraîche sans accessoire sur la sole du four, au niveau 0.

Convection naturelle = 

Chaleur tournante = 

Gril air pulsé = 

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Pizza à fond mince	Lèche-frite	1		210-230	–	20-25
Pizza à fond épais	Lèche-frite	2		200-220	90 W	15-25
Mini-pizzas	Lèche-frite	2		210-230	–	15-20
Pizza-baguette	Lèche-frite	2		180-190	–	15-20
Frites	Lèche-frite	2		220-230	–	20-25
Croquettes	Lèche-frite	2		200-220	–	25-35
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	2		200-220	–	25-35
Petits pains, baguette	Grille	2		200-220	–	15-20
Bretzels, pâtons	Lèche-frite*	2		190-210	–	20-25
Petits pains ou baguettes précuits	Grille	2		140-150	–	12-15
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2		190-210	180 W	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Lèche-frite	2		190-210	360 W	15-20
Burgers aux légumes	Lèche-frite	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Lèche-frite	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Grille	2		200-210	180 W	18-23
Tarte à la crème fraîche	–	0		30	–	120-150

* Recouvrez la lèche-frite de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé doit être approprié pour ces températures.

Basse température


La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et demeure très fondante.

Avantage : La viande se maintient très bien au chaud, cela vous laisse plus de marge dans la planification du menu.

Réglage de basse température

Utilisez un récipient peu profond, p.ex. un plat de service en porcelaine ou une cocotte en verre avec couvercle.

Placez toujours le récipient fermé sur la grille, au niveau 1.

1. Sélectionner Basse température  et régler une température entre 70 et 100 °C. Préchauffer le compartiment de cuisson et chauffer le récipient en même temps.
2. Faire fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisir la viande de tous les côtés à feu vif, aussi aux extrémités, et la mettre immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Placer le récipient dans le compartiment de cuisson et remettre en marche.

Remarques :












- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.
- Tous les morceaux tendres de volaille, de boeuf, de porc, de veau et d'agneau conviennent pour le mode basse température. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille du morceau de viande.
- Saisissez la viande à feu très vif et suffisamment longtemps de tous les côtés, aussi aux extrémités.

- Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à coeur de 60 °C devrait être maintenue au moins pendant 30 minutes.
- Vous pouvez également faire cuire votre viande à basse température dans un récipient ouvert. Les temps de cuisson s'allongent.
- Il n'est pas nécessaire de retourner la viande, même épaisse.
- Après la cuisson basse température, vous pouvez immédiatement couper la viande. Pas besoin d'un temps de repos.
- En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est toujours rose. Mais cela ne signifie pas qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

Basse température

Utilisez un récipient avec un couvercle adapté, p.ex. une cocotte en verre. Placer la cocotte sur la grille.

Basse température = 

	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Blanc de dinde	1		80	240-270
Magret de canard sans peau	1		80	110-140
Rôti de boeuf (p.ex. rumsteck)	1		80	270-300
Filet de boeuf	1		80	150-180
Rosbif	1		80	180-220
Steaks de boeuf, 3 cm d'épaisseur	1		80	70-100
Rôti de veau (p.ex. noix)	1		80	180-220
Filet de veau	1		80	80-100
Rôti de porc (p.ex. filet), saisi	1		80	180-210
Filet de porc	1		80	140-170
Filet d'agneau	1		80	40-70

Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle.

Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.

Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.

Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à 2 heures de temps.

Plats tests

Les laboratoires d'essai 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

Mets	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarque
Viande	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille, hauteur 1. Après env. 10 minutes, enlever la viande décongelée.




Cuisson avec les micro-ondes

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

Cuisson en mode combiné micro-ondes

Gril air pulsé = 

Convection naturelle = 

Mets	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C	Remarques
Gratin dauphinois	600 W, 20-25 min.		170-190	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille, hauteur 1.
Gâteau	180 W, 15-20 min.		180-200	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille, hauteur 1.
Poulet*	360 W, 30-35 min.		200-220	Retourner au bout de 15 minutes.

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

Cuisson des pâtisseries

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Tourte aux pommes :






Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.






Convection naturelle = 

Chaleur tournante = 

Chaleur tournante 3D = 

Chaleur intense = 


	Récipients et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	2		160-180	20-30
	Lèchefrite	2		150-170	20-30
	Lèchefrite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3		140-150	30-40
Petits gâteaux	Lèchefrite	2		160-180	25-35
	Lèchefrite	2		140-160	25-35



	Réipients et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux	Lèche-frite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3		150-170	35-45
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		160-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèche-frite	2		170-190	45-55
	Lèche-frite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3		160-180	50-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	2		170-190	70-90

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

** Les plaques à pâtisserie émaillées sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option.

Grillades

Gril, grande surface = 

Mets	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée, minutes
Brunir des toasts*	Grille	3		3	1-2
Beefburger 12 pièces**	Grille et lèche-frite	3 1		3	30

* Préchauffer 5 minutes.

** Retourner à mi-cuisson.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuire de la pâtisserie

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.
