

HBC86K7.3 HBC86K7B3



**BOSCH**

[fr] Mode d'emploi .....2



9000615172

|                                                       |           |                                                               |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                    | <b>2</b>  | <b>Réglage fonctionnement continu</b> .....                   | <b>15</b> |
| Avant l'encastrement .....                            | 3         | Démarrer le réglage Fonctionnement continu .....              | 15        |
| Indications pour votre sécurité .....                 | 3         | La durée est écoulée .....                                    | 15        |
| Indications concernant les micro-ondes .....          | 3         | Différer l'heure de la fin .....                              | 15        |
| Causes de dommages .....                              | 4         | Annuler le réglage Fonctionnement continu .....               | 15        |
| <b>Votre nouvel appareil</b> .....                    | <b>5</b>  | <b>Sécurité-enfants</b> .....                                 | <b>15</b> |
| Bandeau de commande .....                             | 5         | <b>Réglages de base</b> .....                                 | <b>15</b> |
| Touches .....                                         | 5         | Modifier les réglages de base .....                           | 16        |
| Sélecteur rotatif .....                               | 5         | <b>Arrêt automatique</b> .....                                | <b>17</b> |
| Affichage .....                                       | 5         | <b>Entretien et nettoyage</b> .....                           | <b>17</b> |
| Contrôle de la température .....                      | 5         | Nettoyants .....                                              | 17        |
| Compartiment de cuisson .....                         | 6         | Nettoyage du cache en verre .....                             | 18        |
| Accessoire .....                                      | 6         | Nettoyage des vitres .....                                    | 19        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....            | <b>7</b>  | <b>Tableau des pannes</b> .....                               | <b>19</b> |
| Premiers réglages .....                               | 7         | Tableau de dérangements .....                                 | 20        |
| Chauffer le compartiment de cuisson .....             | 7         | Changer la lampe du four .....                                | 20        |
| Nettoyer les accessoires .....                        | 7         | Remplacement du joint de porte .....                          | 21        |
| <b>Allumer et éteindre le four</b> .....              | <b>8</b>  | <b>Service après-vente</b> .....                              | <b>21</b> |
| Mise en service .....                                 | 8         | Numéro E et numéro FD .....                                   | 21        |
| Mise hors service .....                               | 8         | <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> ..... | <b>21</b> |
| <b>Réglage du four</b> .....                          | <b>8</b>  | Economie d'énergie .....                                      | 21        |
| Modes de cuisson .....                                | 8         | Elimination écologique .....                                  | 21        |
| Réglage du mode de cuisson et de la température ..... | 8         | <b>Programmes automatiques</b> .....                          | <b>22</b> |
| Recommandations de réglage .....                      | 9         | Sélectionner un programme .....                               | 22        |
| Régler le chauffage rapide .....                      | 9         | Réglage individuel du résultat de cuisson .....               | 22        |
| <b>Les micro-ondes</b> .....                          | <b>10</b> | Décongeler et cuire avec les programmes automatiques .....    | 22        |
| Conseils pour les récipients .....                    | 10        | <b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....          | <b>27</b> |
| Puissances micro-ondes .....                          | 10        | Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes .....           | 27        |
| Réglage des micro-ondes .....                         | 10        | Astuces concernant les micro-ondes .....                      | 30        |
| <b>MicroCombi</b> .....                               | <b>11</b> | Gâteaux et pâtisseries .....                                  | 30        |
| MicroCombi doux .....                                 | 11        | Conseils pour la pâtisserie .....                             | 32        |
| MicroCombi intensif .....                             | 11        | Rôtissage et grillade .....                                   | 33        |
| Réglage du mode MicroCombi .....                      | 11        | Conseils pour les rôtis et grillades .....                    | 36        |
| <b>Combiné</b> .....                                  | <b>11</b> | Gratins, gratins de pomme de terre, toasts .....              | 36        |
| Puissances micro-ondes appropriées .....              | 11        | Plats cuisinés .....                                          | 37        |
| Réglage du mode Combiné .....                         | 11        | <b>Cuire à basse température</b> .....                        | <b>38</b> |
| <b>Mode séquentiel</b> .....                          | <b>12</b> | Cuire à basse température .....                               | 38        |
| Récipient .....                                       | 12        | Conseils pour cuire des aliments à basse température .....    | 38        |
| Réglage du mode séquentiel .....                      | 12        | <b>Plats tests</b> .....                                      | <b>39</b> |
| <b>Fonctions temps</b> .....                          | <b>13</b> | Cuisson de pâtisseries .....                                  | 39        |
| Réglage de la minuterie .....                         | 13        | Grillades .....                                               | 40        |
| Régler la durée .....                                 | 13        | <b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....              | <b>40</b> |
| Différer l'heure de la fin .....                      | 14        |                                                               |           |
| Réglage de l'heure .....                              | 14        |                                                               |           |
| <b>Memory</b> .....                                   | <b>14</b> |                                                               |           |
| Enregistrement des réglages dans Memory .....         | 14        |                                                               |           |
| Démarrer Memory .....                                 | 15        |                                                               |           |

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

## **Consignes de sécurité**

Veuillez 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 d'utilisation et de montage. 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.

### Raccordement électronique

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir la garantie.

### Installation et branchement

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

## Indications pour votre sécurité

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

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.

### Compartiment de cuisson chaud

#### Risque de brûlure !

- Ne touchez jamais les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne touchez jamais les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Éloignez toujours les jeunes enfants.
- Ne préparez jamais de plats contenant 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.

#### Risque d'incendie !

- Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

#### Risque de court-circuit !

Ne coincez jamais le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble risque de fondre.

#### Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

### Accessoires et récipients chauds

#### Risque de brûlure !

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

### 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 !

Si l'appareil n'est pas correctement nettoyé, 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 de choc électrique !

Ne retirez jamais le boîtier. L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

#### Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne retirez jamais le boîtier. Il vous protège de l'échappement d'énergie des micro-ondes.

### Environnement chaud ou humide

#### Risque de court-circuit !

N'exposez jamais l'appareil à une forte chaleur ou humidité.

### Réparations inexpertes

#### Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à 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.

## 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 même après plusieurs heures.

### Récipient

#### Risque de blessure !

- 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 récipients qui ne sont pas appropriés aux micro-ondes.

#### Risque de brûlure !

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

## Emballages

### Risque d'incendie !

- Ne réchauffez jamais les aliments 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.

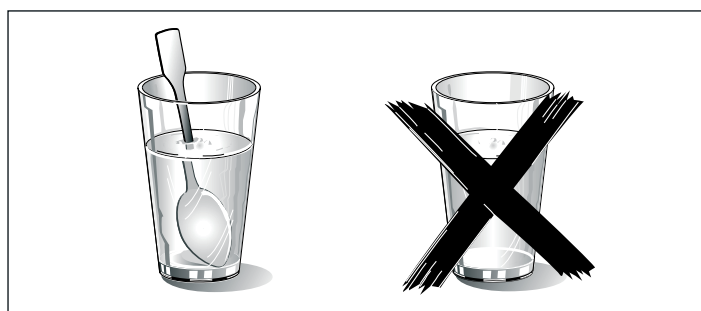
### Risque de brûlure !

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Respectez les indications figurant sur l'emballage. Servez-vous toujours de maniques pour retirer les mets.

## Boissons

### Risque de brûlure !

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. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Placez toujours une cuillère en plastique dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



### Risque d'explosion !

- Ne chauffez jamais des boissons dans des récipients hermétiquement fermés.
- Ne chauffez jamais trop les boissons alcoolisées.

## Aliments pour bébé

### Risque de brûlure !

Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Retirez toujours le couvercle et 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 brûlure !

- Ne faites jamais cuire des œufs dans leur coquille. Ne réchauffez jamais des œufs durs. Ils pourraient éclater en explosant. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percez leur jaune.
- Lorsque vous utilisez des 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 déshydratez jamais des aliments aux micro-ondes.

## Aliments avec une faible teneur en eau

### Risque d'incendie !

Ne décongelez pas et ne réchauffez pas à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

## Huile alimentaire

### Risque d'incendie !

Ne chauffez jamais d'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

## Causes de dommages

### Attention !

- Formation d'étincelles. 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.
- Plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, feuille alu ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Ne placez aucune plaque à pâtisserie ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille lu. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.
- Barquettes en aluminium. N'utilisez pas 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 versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager l'émail.
- Aliments humides. Ne conservez pas d'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. Ne garnissez pas trop la lèchefrite lorsque vos gâteaux aux fruits sont très juteux. Le jus de fruits qui s'écoule de la lèchefrite laisse des taches définitives.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte. Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des 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. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets. Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transporter l'appareil. Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter 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 (voir « Conseils pour la vaisselle »).
- Pop corn au micro-ondes. N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.

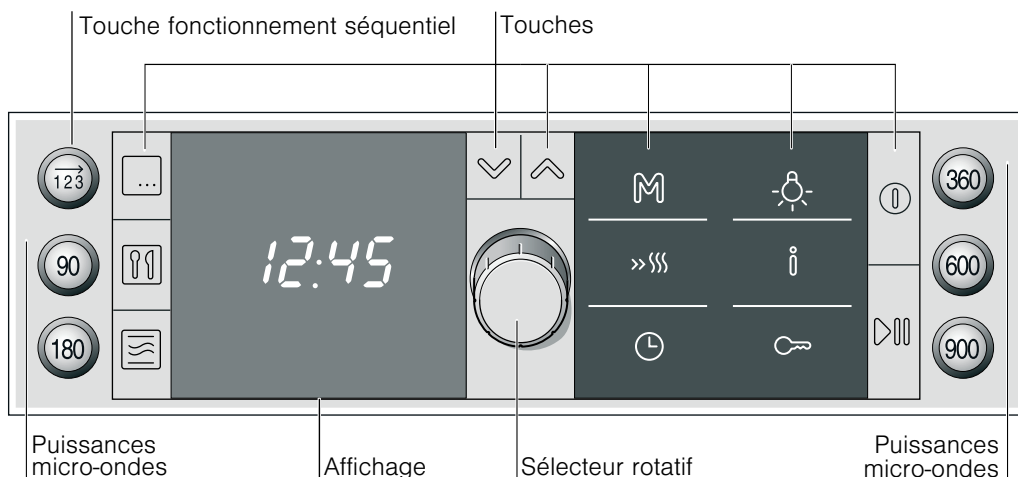
# Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Nous vous fournissons également des informations sur 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

Il y a des sondes sous les différentes touches. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fort. Effleurez simplement le symbole respectif.

Exception : La touche mode séquentiel et les touches pour les puissances micro-ondes sont des boutons-poussoirs normaux.

### Touches

| Symbole | Fonction de la touche                                                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Sélectionner le mode de fonctionnement 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                                                                 |
| 900     | Sélectionner la puissance micro-ondes 900 W                                                                 |
|         | Sélectionner les modes de cuisson                                                                           |
|         | Sélectionner les programmes automatiques                                                                    |
|         | Sélectionner MicroCombi                                                                                     |
|         | Descendre d'une ligne dans la visualisation                                                                 |
|         | Remonter d'une ligne dans la visualisation                                                                  |
|         | Sélectionner Memory                                                                                         |
|         | Enclencher le chauffage rapide                                                                              |
|         | Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps                                                                 |
|         | Eteindre et allumer la lampe du four                                                                        |
|         | Pression brève = interroger des informations<br>Pression longue = ouvrir et fermer le menu Réglages de base |
|         | Activer/désactiver la sécurité enfants                                                                      |
|         | Allumer et éteindre le four                                                                                 |
|         | Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement<br>Pression longue = annuler le fonctionnement          |

### 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.

### Affichage

La visualisation est divisée en différentes zones.

- Libellé, apparaît uniquement avant le démarrage
- Zone de réglage
- Ligne d'état, apparaît après le démarrage

#### Libellé

La fonction sélectionnée est affichée dans la ligne supérieure, p.ex. les modes de cuisson, programmes, fonctions de temps etc.. À droite de cet affichage, des flèches indiquent dans quelle direction vous pouvez naviguer avec les touches et . Après le démarrage, le libellé sera masqué.

#### Zone de réglage

Dans la zone de réglage apparaissent les valeurs de référence que vous pouvez modifier. Avec les touches de navigation et vous pouvez commuter d'une ligne à l'autre. La ligne dans laquelle vous vous trouvez actuellement est marquée par des parenthèses à gauche et à droite. Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier la valeur entre les parenthèses.

#### Ligne d'état

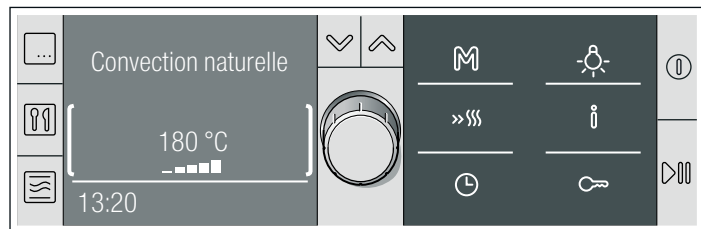
La ligne d'état se situe en bas dans la visualisation. Elle apparaît après le démarrage et indique l'heure actuelle, les fonctions de temps qui s'écoulent ou la sécurité-enfants réglée. Avant le démarrage, vous obtenez des textes d'indication pour le réglage, si nécessaire.

### Contrôle de la température

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

## Phases de chauffe

Après le démarrage, cinq barres apparaissent à côté de la température réglée. La température réglée est atteinte lorsque la dernière barre est remplie.



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

Pendant la chauffe, vous pouvez demander la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche . Du 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. Quand toutes les barres sont remplies, le compartiment de cuisson a atteint une température d'env. 300 °C. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

## Compartiment de cuisson

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

### 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 couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

### Remarques

- Après le fonctionnement du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.
- 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. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

### Lampe du four

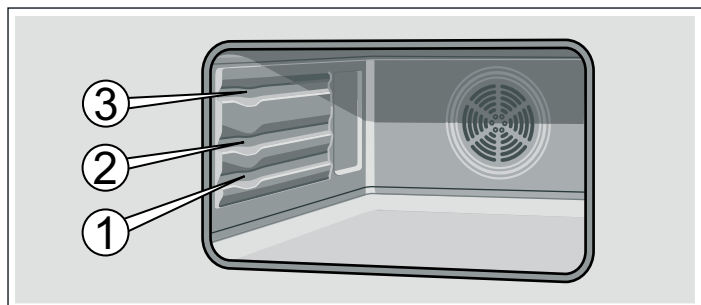
La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

La lampe s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.

Vous pouvez éteindre et allumer la lampe au moyen de la touche .

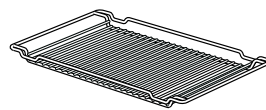
## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.



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

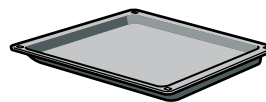
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro HEZ/HMZ.



### Grille

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis et grillades.

La grille peut être utilisée avec la courbure vers le haut  ou vers le bas .



### Lèche-frite HEZ862000

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.

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

## Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

| Accessoires en option        | Numéro HEZ | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plaque à pâtisserie émaillée | HEZ861000  | Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.<br><br>Enfouir la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.                                                                                                                                                                                  |
| Lèche-frite en verre         | HEZ863000  | Pour de gros rôtis, gâteaux fondants, gratins et gratins de pomme de terre. Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. Pour cela, enfouir la lèche-frite en verre au niveau 1. La lèche-frite peut aussi être utilisée comme vaisselle en mode micro-ondes. |
| Cocotte en verre             | HEZ915001  | 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<br>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<br>463582 | Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.                                                                                                                                              |
| Chiffon à microfibres alvéolé               | Numéro d'article<br>460770 | Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses. |
| Sécurité de porte                           | Numéro d'article<br>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.                            |

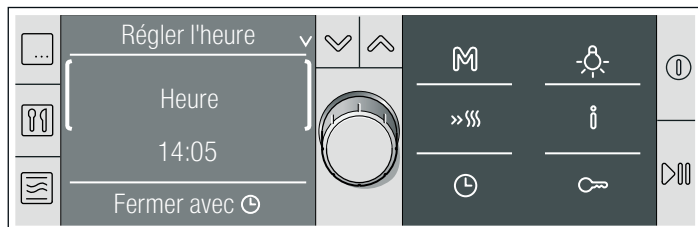
## Avant la première utilisation

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 libellé "Uhrzeit einstellen" est affiché dans la ligne supérieure de la visualisation. 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. Au moyen de la touche commuter à l'heure pré-réglée.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Monter au moyen de la touche .  
Les parenthèses se trouvent à droite et à gauche de "Uhrzeit" (Heure).
4. Avec le sélecteur rotatif, commuter à "Sprache wählen:" (Sélection langue:).
5. Appuyer sur la touche .  
Les parenthèses se trouvent à droite et à gauche de "deutsch" (allemand).
6. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée. 30 langues différentes sont possibles.
7. Appuyer sur la touche .

L'heure et la langue sont validées. L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.

**Remarque.** Vous pouvez modifier la langue à tout moment. 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.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

Chauffez le compartiment de cuisson avec le réglage Convection naturelle et 240 °C.

1. Appuyer sur la touche .
2. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche .  
Le libellé "Modes cuisson" est indiqué dans la ligne supérieure. Le réglage de référence Chaleur tournante 3D et 160 °C est indiqué dans la zone de réglage. Les parenthèses sont placées à gauche et à droite du mode de cuisson.
3. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur Convection naturelle.
4. Commuter à la température au moyen de la touche .  
Les parenthèses se trouvent maintenant à gauche et à droite de la température.
5. Régler 240 °C au moyen du sélecteur rotatif.
6. Appuyer sur la touche .
7. Eteindre le four au bout de 60 minutes au moyen de la touche .

Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

### Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.



# Allumer et éteindre le four

La touche ① sert à allumer et à éteindre le four.

## Mise en service

Appuyer sur la touche ①. L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.



### Sélectionnez la fonction désirée :

- Touche 90, 180, 360, 600 ou 900 W = micro-ondes
- Touche [ ] = modes de cuisson
- Touche [ ] = programmes
- Touche [ ] = MicroCombi
- Touche 123 = mode séquentiel
- Touche M = réglages Memory mémorisés

Si vous ne sélectionnez aucun mode dans les secondes suivantes, le libellé "Sélectionner la fonction" apparaît.

Les réglages sont expliqués de façon détaillée dans les différents chapitres.

## Mise hors service

Appuyer sur la touche ①. 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<br>30-250 °C                               | Pour la cuisson de gâteaux et de petites pâtisseries sur deux niveaux.                                                                                             |
| Chaleur tournante<br>30-250 °C                                  | Pour faire cuire des cakes dans des moules sur un niveau.                                                                                                          |
| Convection naturelle<br>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) ou pour des gâteaux cuits sur la plaque. |
| Chaleur intense<br>100-300 °C                                   | Pour des plats avec un fond croustillant (p.ex. quiche). La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.                                          |
| Chaleur de sole<br>30-200 °C                                    | Pour les plats et pâtisseries devant être bien cuits sur le dessous. À la fin de la cuisson, enclenchez la chaleur de sole juste brièvement.                       |
| Gril air pulsé<br>100-250 °C                                    | Pour de la volaille ou de gros morceaux de viande.                                                                                                                 |
| Gril, grande surface<br>faible (1)<br>moyen (2)<br>puissant (3) | Pour griller des steaks, saucisses, toasts ou des morceaux de poisson en grandes quantités.                                                                        |
| Gril, petite surface<br>faible (1)<br>moyen (2)<br>puissant (3) | Pour griller des steaks, saucisses, toasts ou des morceaux de poisson en petites quantités.                                                                        |

| Modes de cuisson et plages de température | Application                                                                       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Basse température<br>70-100 °C            | Pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point. |
| Préchauffage<br>30-70 °C                  | Pour préchauffer de la vaisselle en porcelaine.                                   |
| Maintien au chaud<br>60-100 °C            | Pour maintenir des préparations au chaud.                                         |

## Réglage du mode de cuisson et de la température

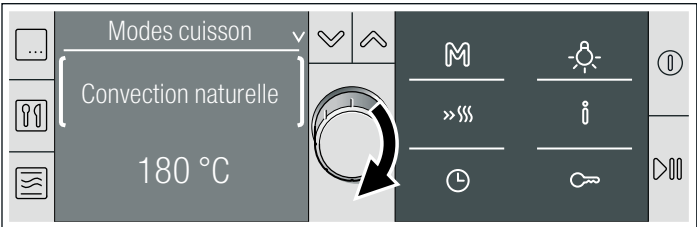
Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle, 200 °C

Allumer le four au moyen de la touche ① ou de la touche [ ]. Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.

Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage avec la touche [ ].

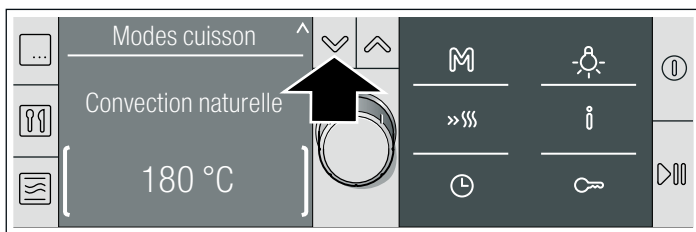
Si vous voulez régler un autre mode de cuisson et une autre température, procédez de la façon suivante :

1. Le sélecteur rotatif vous permet de régler le mode de cuisson désiré.

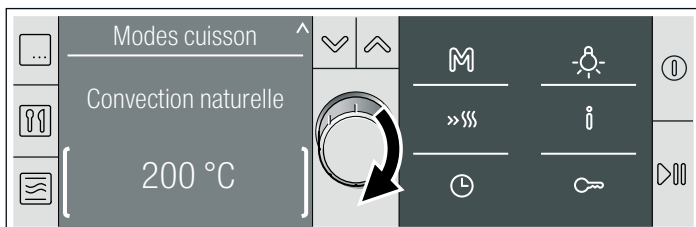


2. Commuter à la température au moyen de la touche [ ]. Les parenthèses se trouvent à gauche et à droite de la température de référence.

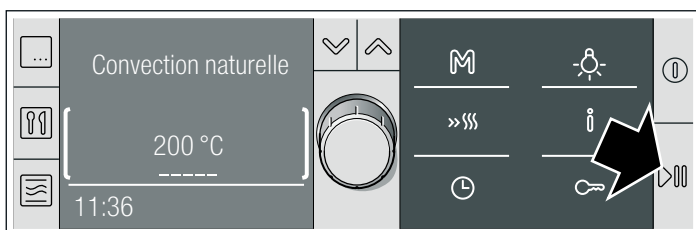




3. Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température désirée.



4. Appuyez 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.

### Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner. Le four est en état Pause. le symbole  clignote dans la ligne d'état. Fermer la porte et réappuyer sur la touche . Le fonctionnement continue.

### Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Le symbole  clignote. Réappuyer sur la touche , 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  appuyée jusqu'à l'apparition de "Sélectionner la fonction". Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

### Demander des informations

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

### Réglage de la durée

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

### Différer l'heure de la fin

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

## 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 plats avec nos recommandations de réglage, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et 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 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, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.

2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Recommandations de réglage.

La première catégorie de mets apparaît.

3. Avec la touche , passer à la 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. Vous pouvez modifier la température, mais non pas le mode de cuisson.

4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée apparaît dans la ligne d'état et s'écoule.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. 00:00:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

### Modifier la température ou la position gril

Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

### Modifier la durée

Appuyer sur la touche , commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la Taste  et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche .

### Consulter les informations

Appuyer sur la touche .

### Différer l'heure de la fin

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

## Régler le chauffage rapide

Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

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

### Régler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche  pour le chauffage rapide. Le symbole  apparaît à côté de la température réglée. Les barres du contrôle de température se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé lorsque toutes les barres sont remplies. Vous entendrez un bref signal. Le symbole »»» s'éteint. Enfourez votre plat.

Remarques

- Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.
- Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.

- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche i.
- Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »»». Le symbole s'éteint.

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 informe sur la vaisselle à utiliser et le réglage approprié des micro-ondes.

Remarque .

Dans le chapitre Testés pour vous dans notre laboratoire, vous trouverez de nombreux exemples de décongélation, de réchauffage et de cuisson utilisant les 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

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal, les préparations restent froides.

Attention !

Formation d'étincelles : le métal - p. ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 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 faites jamais fonctionner le 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 est micro-ondable, effectuez le test suivant :

1. Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale.
  2. Vérifiez régulièrement 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 souhaitée.

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

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 Watt pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 1 heure et 30 minutes.

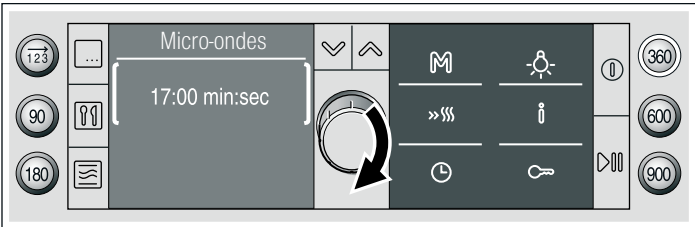
Réglage des micro-ondes

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

1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée. La touche s'allume. Le libellé "Micro-ondes" apparaît dans la visualisation. Une durée de référence s'affiche.



2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche >|||. Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. La durée est sur 00:00 min:sec. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche C.

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner. Appuyer brièvement sur la touche >||| une fois la porte refermée. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche >|||. Le symbole >||| clignote dans la ligne d'état. Le four est en état Pause. Réappuyer sur la touche >|||. Le fonctionnement continue.

Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

## Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition du libellé "Sélectionner la fonction". Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

# MicroCombi

Une puissance micro-ondes est alors 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 gâteaux, 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 de rosaces
- Même pour des rôtis, le temps de cuisson peut être divisé par deux avec ce mode de cuisson.

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

## MicroCombi intensif

Ce mode de cuisson convient pour

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

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

## Réglage du mode MicroCombi

Si la recette indique différents modes de cuisson, utilisez le réglage du mode Convection naturelle. Le temps de cuisson indiqué dans la recette ne devrait pas être inférieur à 30 minutes.

Placez le mets dans le compartiment de cuisson froid. Placez le récipient au milieu de la grille enfournée au niveau 1.

1. Appuyer sur la touche .  
Le mode MicroCombi doux, 180 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence. Si vous désirez MicroCombi intensif, tournez le sélecteur rotatif. MicroCombi intensif, 200 °C apparaît.
  2. À l'aide de la touche , commutez à la température et réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.
  3. Appuyer sur la touche  et commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif.  
Une durée de 20:00 minutes apparaît comme réglage de référence.
  4. Appuyer sur la touche  et régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
  5. Appuyer sur la touche .
  6. Démarrez à l'aide de la touche .
- La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le fonctionnement est terminé. 00:00:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche .

# Combiné

Dans ce cas, un mode de cuisson fonctionne en même temps que les micro-ondes. Les micro-ondes permettent de préparer plus vite vos plats, tout en les dorant bien. 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

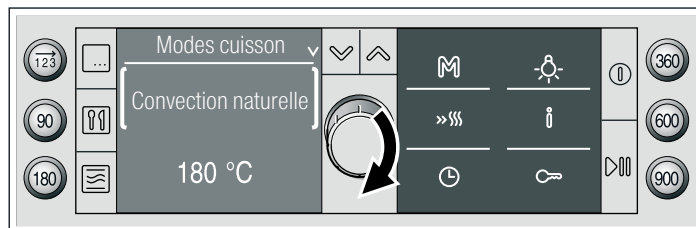
## Puissances micro-ondes appropriées

Vous pouvez combiner toutes les puissances micro-ondes avec un mode de cuisson, sauf la puissance 900 watts.

## Réglage du mode Combiné

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

1. Appuyer sur la touche .  
Le libellé "Modes cuisson" apparaît. Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.
2. Le sélecteur rotatif vous permet de régler le mode de cuisson désiré.

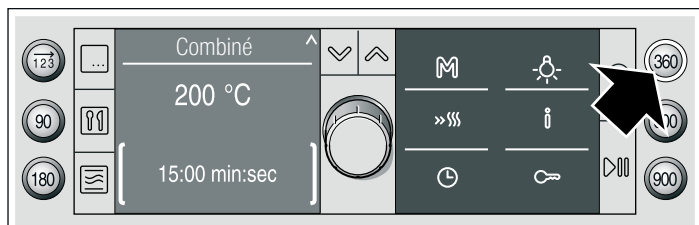


3. Commuter à la température au moyen de la touche .

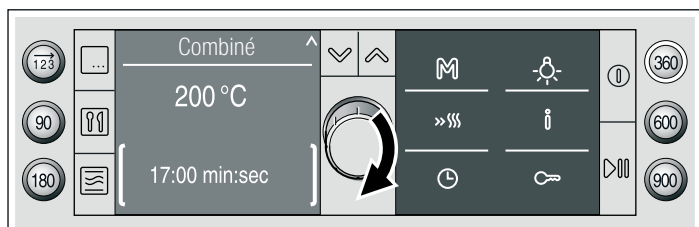
4. Modifier la température à l'aide du sélecteur rotatif.



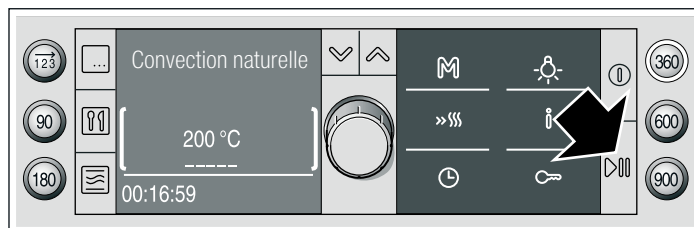
5. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.  
La touche sélectionnée s'allume. Le libellé commute à "Combiné".



6. Réglez la durée à l'aide du sélecteur rotatif.



7. Appuyez sur la touche ▶▶.



Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

#### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le fonctionnement est terminé. 00:00:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche ⏸.

#### 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.

#### Modifier la durée

Appuyer sur la touche ⏸, commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la Tasse ↕ et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche ⏸.

#### Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner. Le four est en état Pause. le symbole ▶▶ clignote dans la ligne d'état. Fermer la porte et réappuyer sur la touche ▶▶. Le fonctionnement continue.

#### Arrêter le fonctionnement

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

#### Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche ▶▶ appuyée jusqu'à l'apparition de "Sélectionner la fonction". Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

#### Différer l'heure de la fin

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

## Mode séquentiel

Le mode séquentiel vous permet de régler jusqu'à trois modes de fonctionnement successifs et de les démarrer ensuite.  
Condition préalable : vous devez régler une durée pour chaque étape.

### Récipient

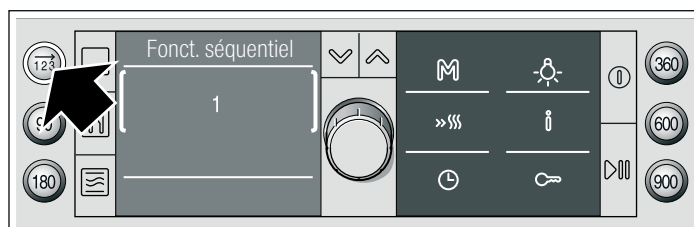
Utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes et résistant à la chaleur.

### Réglage du mode séquentiel

Réglez une durée pour chaque étape du mode de fonctionnement séquentiel.

1. Appuyez sur la touche 123.

La touche s'allume. Le libellé "Mode séquentiel" apparaît dans la visualisation. Le 1 pour la première étape du mode séquentiel est affiché entre les parenthèses.



2. Sélectionner le mode de fonctionnement désiré et régler.

3. Retourner au [1] à l'aide de la touche ↖ et, au moyen du sélecteur rotatif, sélectionner le [2] pour la deuxième étape du mode séquentiel.

4. Sélectionner le mode de fonctionnement désiré et régler.

5. Retourner au [2] à l'aide de la touche ↖ et, au moyen du sélecteur rotatif, sélectionner le [3] pour la troisième étape du mode séquentiel.

6. Sélectionner le mode de fonctionnement désiré et régler.

7. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre.

**Remarque .** La première étape du mode séquentiel est affichée dans la visualisation. La durée s'écoule visiblement.

#### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche .

#### Modifier le réglage

Le réglage peut uniquement être modifié avant le démarrage.

1. Monter à l'aide de la touche  jusqu'à ce que 1, 2 ou 3 apparaisse entre les parenthèses.
2. Au moyen du sélecteur rotatif, sélectionner l'étape que vous voulez modifier.
3. Modifier le réglage.

#### Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de "Sélectionner la fonction". Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

## Fonctions temps

Vous appelez le menu Fonctions temps 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 la minuterie
- Réglage de la durée
- Différer l'heure de la fin

### 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. Appuyer sur la touche  et régler le temps de marche de la minuterie au moyen du sélecteur rotatif.

3. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche .

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

#### Après écoulement du temps

Un signal retentit. Le temps est écoulé. L'affichage est sur  00:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

#### Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche . Appuyer sur la touche  et ramener le temps sur 00:00 au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

#### Modifier le temps de marche

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

### Régler la durée

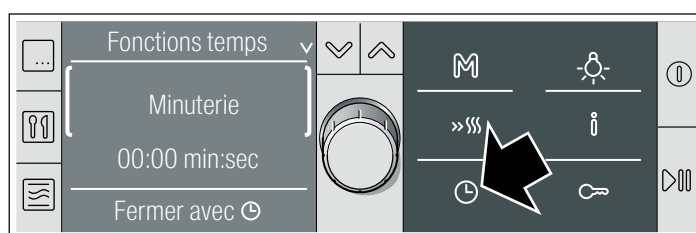
Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.

Condition : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

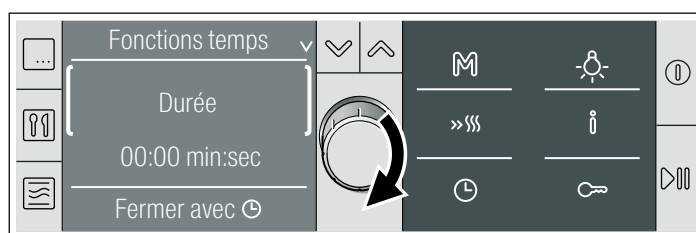
Exemple dans l'illustration : Convection naturelle, 180 °C, 45 minutes

1. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps s'ouvre.

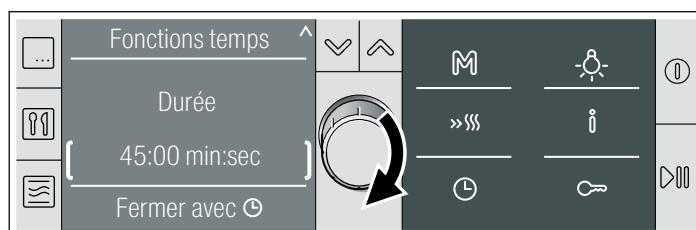


2. Commuter à la "Durée" au moyen du sélecteur rotatif.



3. Changer de ligne au moyen de la touche .

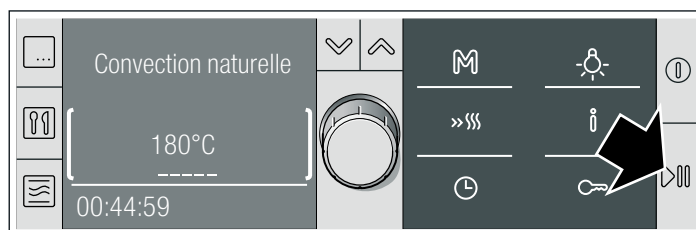
4. Régler la durée de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.



5. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps se ferme.

6. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche .



La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.



### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le fonctionnement est terminé. 00:00:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche ⏸.

### Annuler la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche ⏸. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche ⏸ et régler la durée sur 00:00 au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche ⏸.

### Modifier la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche ⏸. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche ⏸ et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche ⏸.

### 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 9:30 h. Le temps de cuisson de ce plat est de 45 minutes, il sera donc prêt à 10:15 h. Mais vous souhaitez qu'il soit prêt à 12:45 h. Reportez l'heure de fin de 10:15 h à 12:45 h. Le four se met en position de veille. L'appareil entrera en fonctionnement à 12:00 h et finira à 12:45 h.

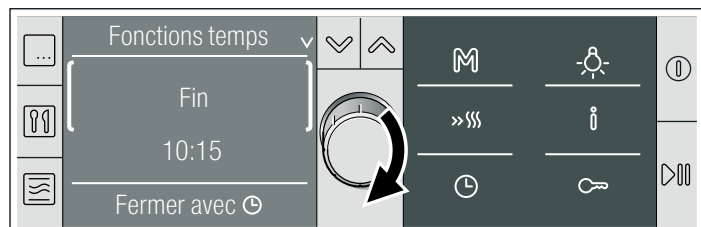
Certains programmes ne permettent pas de différer l'heure de fin.

### Régler la fin

Condition : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu Fonctions temps ⏸ est ouvert.

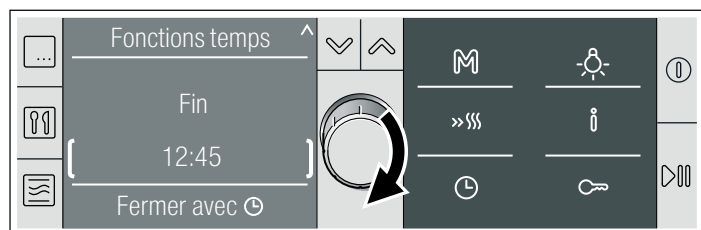
1. Passer à la ligne supérieure au moyen de la touche ⏸ et commuter à la fin au moyen du sélecteur rotatif.

L'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé est affichée.



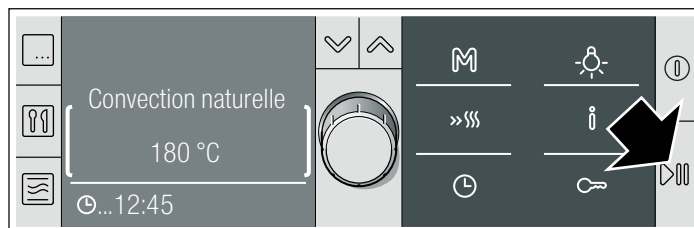
2. Appuyer sur la touche ⏸.

3. Différer la fin au moyen du sélecteur rotatif.



4. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche ⏸.

5. Confirmer à l'aide de la touche ⏸.



Le réglage est validé. Le four est en position d'attente ⏸... et se met en marche au moment approprié.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le fonctionnement est terminé. 00:00:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche ⏸.

### Modifier l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente ⏸... . Pour ce faire, ouvrir le menu au moyen de la touche ⏸. Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche ⏸ et corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche ⏸.

### Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente ⏸... . Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche ⏸ et tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Fermer le menu au moyen de la touche ⏸.

### Réglage de l'heure

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

### Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le libellé "Régler l'heure" apparaît dans la visualisation.

1. Appuyer sur la touche ⏸ et régler l'heure actuelle au moyen du sélecteur rotatif.

2. Appuyer sur la touche ⏸.

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 ⏸.

Le menu Fonctions temps s'ouvre.

2. Commuter à l'heure au moyen du sélecteur rotatif.

3. Appuyer sur la touche ⏸ et modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.

4. Appuyer sur la touche ⏸.

Le menu Fonctions temps se ferme. L'heure est modifiée.

### Masquer l'heure

Lorsque le four est éteint, l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Réglages de base*.

## Memory

La fonction Memory vous permet d'enregistrer vos réglages et de les appeler par une simple pression d'un bouton. Pour cela, vous disposez de six emplacements-mémoires. Cette fonction est utile pour des plats que vous préparez assez souvent.

### Enregistrement des réglages dans Memory

1. Réglez le mode désiré. Ne pas démarrer.
2. Appuyer brièvement sur la touche M et sélectionner l'un des six emplacements-mémoires 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.

### Réaffecter l'emplacement-mémoire

Réglez, sélectionnez l'emplacement-mémoire et mémorisez les nouveaux réglages au moyen de la touche **M**. 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 **▷|||**.

Memory démarre.

### 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 entre 85 °C et 140 °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.

### Démarrer le réglage Fonctionnement continu

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

1. Appuyer sur la touche **□**.

Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.

2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Réglage fonction.continu.

3. Commuter à la température au moyen de la touche **✓** et régler la température désirée au moyen du sélecteur rotatif.

4. Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche **⌚** et passer à la durée au moyen du sélecteur rotatif.

Le réglage de référence 27:00 heures apparaît.

5. Appuyer sur la touche **✓**.

6. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.

7. Appuyer sur la touche **▷|||**.

Le réglage Fonctionnement continu démarre. La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.

### La durée est écoulée

Le four ne chauffe plus.

### 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 **▷|||** appuyée jusqu'à l'apparition de "Sélectionner la fonction". 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 ou modifier un réglage par mégarde.

### Activer la sécurité-enfants

Maintenir la clé **⌘** appuyée jusqu'à l'apparition du symbole **⌘**. Ceci demande env. 4 secondes.

Le bandeau de commande est verrouillé.

### Supprimer le verrouillage

Maintenir la clé **⌘** appuyée jusqu'à ce que le symbole s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

**Remarque .** Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre le four au moyen de **ⓘ** ou en appuyant longtemps sur la touche **▷|||**, régler la minuterie et désactiver le signal sonore.

---

## 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 correspondant à votre appareil seront affichés dans la visualisation.



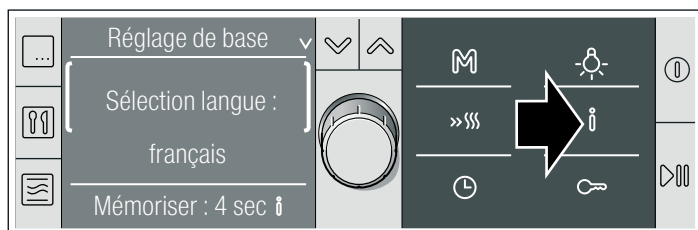
| Réglage de base                                            | Possibilités                                                      | Explication                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sprache auswählen (=Sélectionner langue)<br>deutsch        | 29 autres langues sont disponibles                                | Langue pour les textes affichés                                                                                                                                                                                         |
| Durée du signal sonore:<br>moyenne                         | moyenne = 2 minutes<br>courte = 10 secondes<br>longue = 5 minutes | Temps durant lequel le signal retentira après écoulement d'une durée                                                                                                                                                    |
| Tonalité des touches:<br>Off                               | Activé<br>Off                                                     | Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche                                                                                                                                                          |
| Luminosité de la visualisation :<br>Jour                   | Jour moyenne Nuit                                                 | Éclairage de la visualisation                                                                                                                                                                                           |
| Contraste<br>○○○●○○○                                       | p.ex. plus fort<br>○○○○●○○                                        | Contraste de la visualisation                                                                                                                                                                                           |
| Affichage heure:<br>Activé                                 | Activé<br>Désactivé*                                              | Affichage de l'heure dans la visualisation lorsque le four est éteint * L'heure tant que la chaleur résiduelle est affichée.                                                                                            |
| Continuer le fonctionnement après fermeture porte :<br>Off | Automatique<br>Désactivé*                                         | Manière de la poursuite du fonctionnement après l'ouverture et la refermeture de la porte du four *continuer le fonctionnement avec  |
| Régl. individuel:<br>- ○○○●○○○ +                           | p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif<br>- ○○○○○●○ +   | Modifier le résultat de cuisson pour tous les programmes des programmes automatiques à droite = plus intensif à gauche = plus faible                                                                                    |
| Affichage Descript.boutons:<br>Activé                      | Activé<br>Off                                                     | Affichage d'entrée après la mise en service du four                                                                                                                                                                     |
| Chaleur tournante 3D<br>Référence : 160 °C                 | de 30 à max. 250 °C                                               | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| Chaleur tournante<br>Référence : 160 °C                    | de 30 à max. 250 °C                                               | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| Convection naturelle<br>Référence : 180 °C                 | de 30 à max. 300 °C                                               | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| Chaleur intense<br>Référence : 190 °C                      | de 100 à max. 300 °C                                              | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| Chaleur de sole<br>Référence : 180 °C                      | de 30 à max. 200 °C                                               | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| Gril air pulsé<br>Référence : 190 °C                       | de 100 à max. 250 °C                                              | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| Gril, grande surface<br>Référence : puissant               | puissant moyen faible                                             | Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                   |
| Gril, petite surface<br>Référence : puissant               | puissant moyen faible                                             | Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                   |
| Basse température<br>Référence : 80 °C                     | de 70 à max. 100 °C                                               | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| Préchauffage<br>Référence : 50 °C                          | de 30 à max. 70 °C                                                | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| Maintien au chaud<br>Référence : 70 °C                     | de 60 à max. 100 °C                                               | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| MicroCombi doux<br>Référence : 180 °C                      | de 30 à max. 250 °C                                               | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| MicroCombi intensif<br>Référence : 200 °C                  | de 30 à max. 250 °C                                               | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                                                                                                                                |
| Réglage fonction.continu:<br>non                           | non<br>oui                                                        | Voir le chapitre Réglage fonctionnement continu                                                                                                                                                                         |
| Tension service<br>220-230 V                               | 220-230 V<br>230-240 V                                            | Adapter la tension service                                                                                                                                                                                              |
| Restaurer les réglages usine:<br>non                       | non<br>oui                                                        | Remettre toutes les modifications aux réglages de base                                                                                                                                                                  |

## Modifier les réglages de base

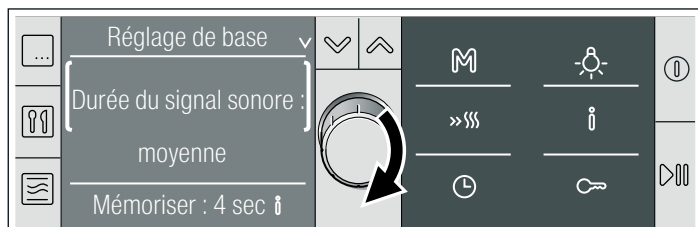
Condition : Le four doit être éteint.

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

1. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à l'apparition du libellé "Réglages base" et du premier réglage de base "Sélection langue".



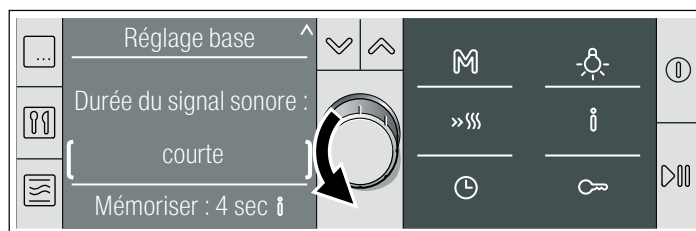
2. Avec le sélecteur rotatif, sélectionner le réglage de base désiré.



3. Commuter à la ligne suivante au moyen de la touche **↕**.

4. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.

Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, changer de ligne au moyen de la touche **↕** et régler comme décrit sous le point 2 à 4.



5. Maintenir la touche **i** appuyée, jusqu'à ce que l'heure apparaisse. Cela demande environ 4 secondes. Toutes les modifications seront mémorisées.

#### Annuler

Appuyer sur la touche **ⓘ**. 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. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

#### Coupure active

Le texte "Arrêt automatique" apparaît dans l'affichage. Le

fonctionnement est interrompu. Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez procéder à 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.

## Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes, il gardera longtemps un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

#### ⚠ Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyant à pression ou à vapeur.

#### ⚠ Risque de brûlure !

Ne nettoyez jamais l'appareil juste après l'avoir éteint. Laissez refroidir l'appareil.

#### Remarques

- Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux (verre, plastique et métal).
- Des ombres semblables à des stries peuvent apparaître sur la vitre de la porte : elles proviennent des reflets 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 du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.
- Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une

cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

#### Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou décapants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos décapant,
- 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 :<br>Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.                                                                                                                                                |
| Inox                                             | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. 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                                             | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée :<br>Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux.<br>En cas d'encrassement important : utilisez uniquement un produit de nettoyage pour four lorsque le four est refroidi. Utilisez de préférence une éponge pour inox.                                                      |
| Cache en verre de la lampe du four               | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyez avec une lavette.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bandeau de commande/vitre extérieure de la porte | Nettoyant pour vitres :<br>Essuyez immédiatement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Vitre interne de la porte                        | Nettoyant pour vitres :<br>Essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Joint                                            | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyez avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.                                                                                                                                                                                               |
| Accessoire                                       | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.                                                                                                                                                                                                                                                |

### Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière et la voûte sont revêtues d'émail autonettoyant. Elles se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes peuvent parfois disparaître uniquement après plusieurs utilisations du four.

#### Remarques

- Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec du produit de nettoyage pour four. Si du produit de nettoyage pour four parvenait par mégarde sur la paroi arrière ou la voûte, essuyez immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.
- Ne jamais utiliser des produits de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer.
- Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

### Nettoyage du fond du compartiment de cuisson et des parois latérales

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée.

En cas d'encrassement important, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement lorsque le four est froid.

### Nettoyage du cache en verre

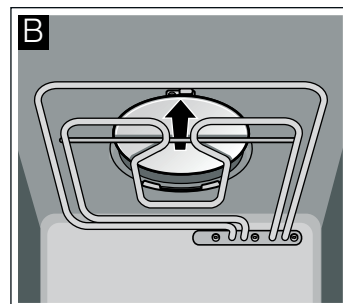
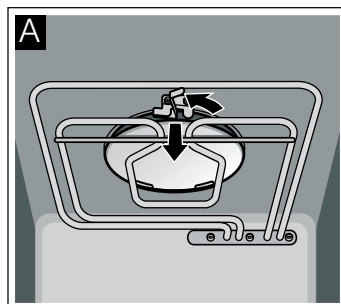
Pour le nettoyage, vous pouvez retirer le cache en verre de la voûte du four

#### ⚠ Risque de brûlure !

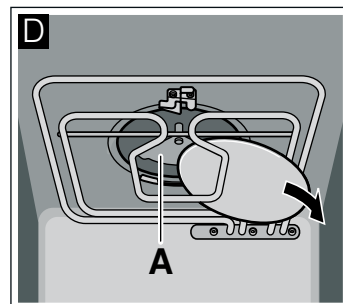
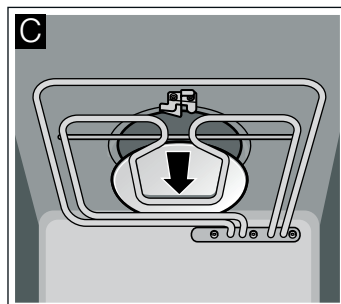
Ne procédez pas à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

#### Dépose

1. Placez un torchon dans le four.
2. Tirez vers l'avant la patte située sur la voûte du four. (Figure A)  
Avec le pouce de l'autre main, poussez le devant du cache en verre vers le bas. Relâchez la patte.
3. Avec les deux mains, glissez le cache vers l'avant et reposez-le sur la résistance du gril. (Figure B)



4. Reglissez-le légèrement en arrière. (Figure C)
5. Pivotez-le latéralement vers le bas et retirez-le. (Figure D)



#### ⚠ Risque de blessure !

Ne touchez et ne nettoyez jamais l'antenne de micro-ondes (A) !

En cas d'encrassement léger :

Lavez le cache en verre à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

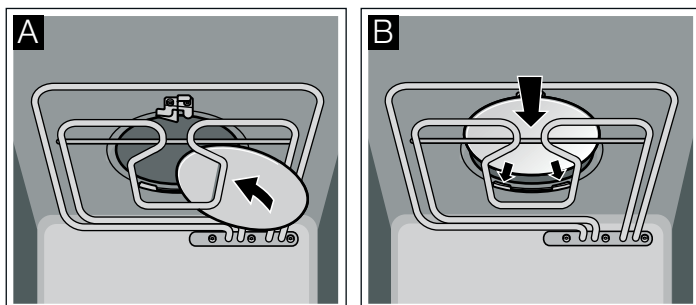
En cas d'encrassement important :

Nettoyez le couvercle en verre comme les surfaces émaillées dans le four.

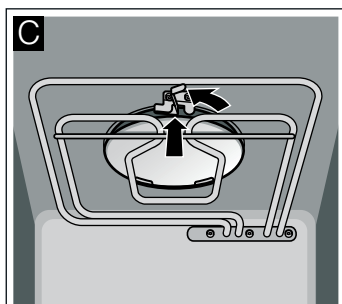
#### Pose

1. Introduisez le cache, la face lisse vers le bas, et posez-le sur la résistance du gril. (Figure A)

2. Avec les deux mains, glissez-me vers l'arrière dans les deux crochets. (Figure B)



3. Tirez la patte vers l'avant et poussez le cache en verre vers le haut. Relâchez la patte. (Figure C)



Retirez le torchon du four.

### ⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !

N'utilisez jamais l'appareil sans le cache micro-ondes en verre. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

## Nettoyage des vitres

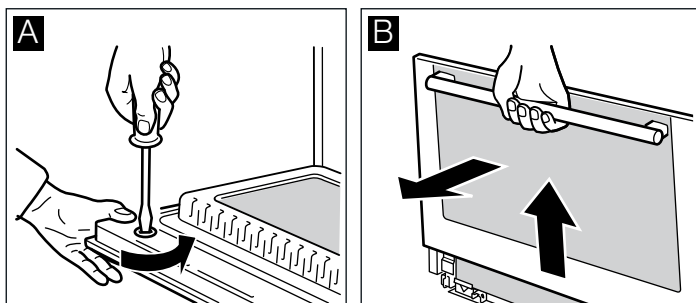
Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les vitres de la porte du four.

### ⚠ Risque de brûlure !

Ne procédez pas à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

## Dépose

1. Ouvrez la porte du four.
2. Dévissez les deux vis de la porte à l'aide d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm) tout en tenant fermement la porte vitrée de votre autre main. (Figure A)
3. Inclinez la porte et retirez la vitre en tirant la poignée de porte vers le haut. (Figure B)



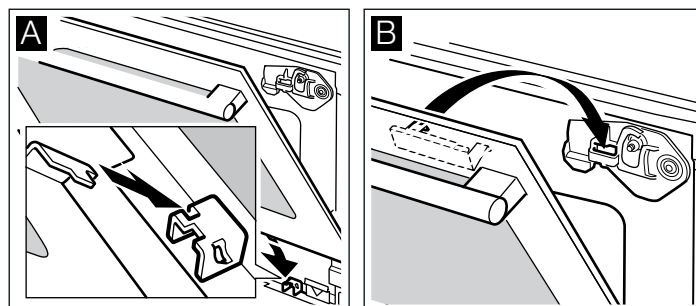
4. Fermez la porte.

## Remarques

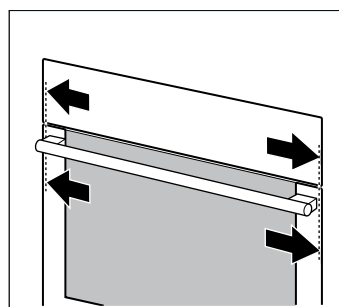
- Nettoyez les vitres à l'aide d'un produit à vitres et d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou décapants. Le racloir à verre n'est pas approprié.

## Pose

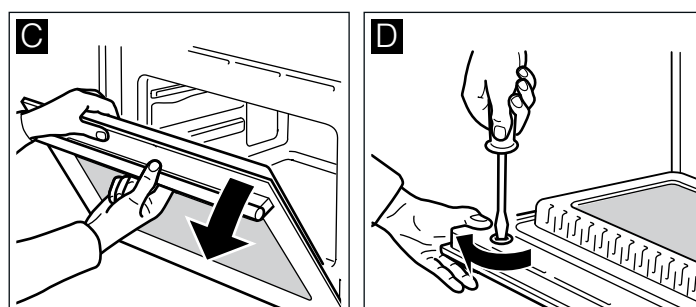
1. Avec les deux mains, insérez la vitre de la porte dans le guidage. (Figure A)
2. Poussez la vitre de la porte vers le bas, levez-la légèrement et accrochez-la en haut. (Figure B)



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



3. Ouvrez complètement la porte en tenant les vitres avec une main. (Figure C)
4. Poussez la porte de nouveau vers le bas et vissez les vis à l'aide d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm), sans les serrer, fermez la porte. (Figure D)



## Attention !

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

# Tableau des pannes

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même à la panne à l'aide du tableau.

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.

## **⚠ Risque de choc électrique !**

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

## **Tableau de dérangements**

| <b>Panne</b>                                                                          | <b>Cause possible</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>Remède/remarques</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                                                         | Fusible défectueux                                                                                                                                                                                                                   | Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                       | La fiche n'est pas connectée                                                                                                                                                                                                         | La connecter                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                       | Coupure de courant                                                                                                                                                                                                                   | Vérifier si la lumière marche dans la cuisine.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| "Régler l'heure" apparaît dans la visualisation. L'heure affichée n'est pas actuelle. | Coupure de courant                                                                                                                                                                                                                   | Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  .                                                                                                                                |
| Le four ne chauffe pas. Le texte "Démonstration" est affiché dans la ligne d'état.    | Le four est en mode démonstration                                                                                                                                                                                                    | Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes suivantes, maintenir la touche  appuyée pendant 4 secondes, jusqu'à ce que "Démonstration" s'éteigne. |
| "Arrêt automatique" apparaît dans la visualisation.                                   | L'arrêt automatique s'est activé. Le four ne chauffe plus.                                                                                                                                                                           | Appuyez sur une touche quelconque. Le texte s'efface. Vous pouvez régler à nouveau.                                                                                                                                                                                                               |
| 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 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 mode micro-ondes s'arrête sans raison apparente.                                   | Le mode micro-ondes est en panne.                                                                                                                                                                                                    | Si cette panne se réitère, appelez le service après-vente. Le four peut fonctionner sans micro-ondes.                                                                                                                                                                                             |
| Au micro-onde, les aliments chauffent plus lentement qu'avant.                        | La puissance micro-ondes réglée est trop faible.                                                                                                                                                                                     | Sélectionnez une puissance plus forte.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                       | Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.                                                                                                                                              | Si vous doublez la quantité, doublez la durée                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                       | Les mets étaient plus froids que d'habitude.                                                                                                                                                                                         | Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps.                                                                                                                                                                                                                               |

### **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.

### **Changer la lampe du four**

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

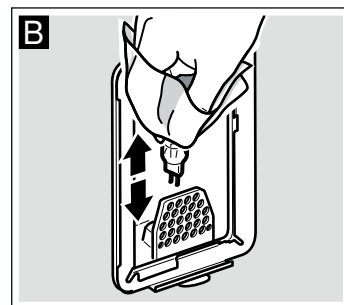
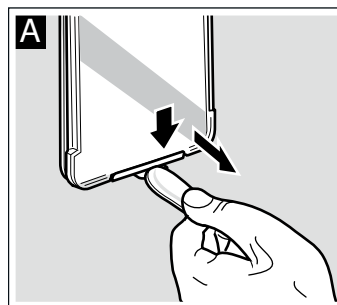
## **⚠ Risque de choc électrique !**

Ne remplacez jamais 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.

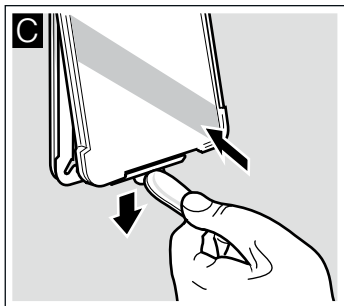
**Remarque .** Retirez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

### **Procédez de la manière suivante**

1. Coupez le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Étalez un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Retirez le cache en verre. Pour ce faire, ouvrez le cache par le bas  
Si le cache en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Figure A)
4. Retirez l'ampoule et remplacez-la par le même type d'ampoule. (Figure B)



5. Remettez en place le cache en verre. (Figure C)



6. Retirez le torchon à vaisselle. Réarmez le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnectez la fiche secteur.

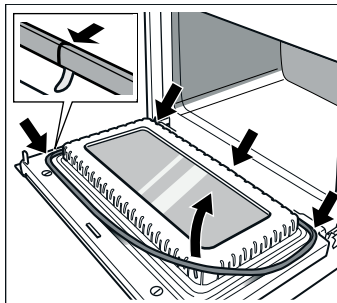
## Remplacement du joint de porte

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 !

N'utilisez jamais l'appareil si le joint de porte est défectueux. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Réutilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez l'ancien joint de porte.
3. 5 crochets sont fixés sur le joint de porte. À l'aide de ces crochets, accrochez 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. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

### Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique portant ces numéros se trouve 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 ☎ |       |

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

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 141

**FR** 01 40 10 11 00

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Cet appareil est conforme 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 à l'environnement domestique.

## 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.

### Economie d'énergie

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

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore

chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

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 répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.



# Programmes automatiques

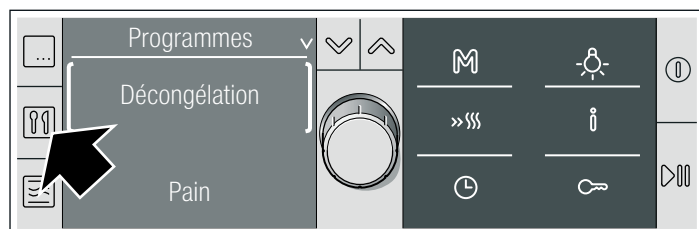
Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Il vous suffit de sélectionner le programme et d'entrer le poids de votre préparation. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal.

## Sélectionner un programme

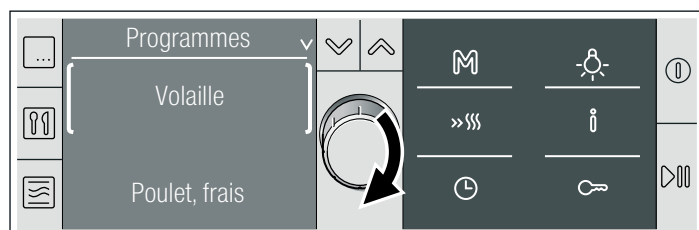
Exemple dans l'illustration : Réglage pour 1 kg de morceaux de poulet frais.

### 1. Appuyer sur la touche .

Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.

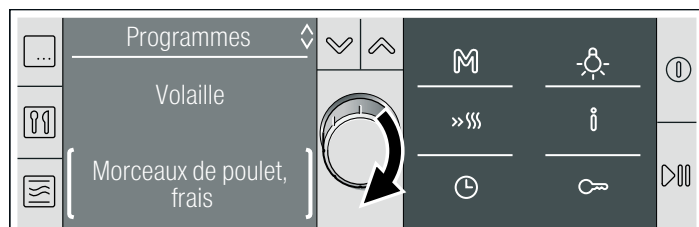


### 2. Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur rotatif.



### 3. Changer de ligne au moyen de la touche .

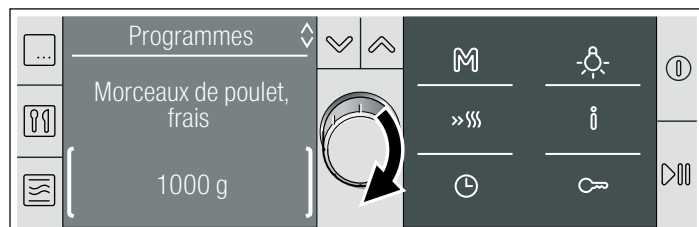
### 4. Sélectionner le programme au moyen du sélecteur rotatif.



### 5. Appuyer sur la touche .

Un poids de référence apparaît pour le programme sélectionné.

### 6. Avec le sélecteur rotatif, régler le poids du mets.



### 7. Appuyer sur la touche .

Le programme démarre. La durée apparaît dans la ligne d'état et s'écoule visiblement.

## Le programme est terminé

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

## Annuler le programme

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de "Sélectionner la fonction". Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

## Différer l'heure de la fin

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

## Réglage individuel du résultat de cuisson

Si le résultat de cuisson d'un programme ne correspond pas à votre souhait, vous pouvez le modifier la prochaine fois.

Effectuez les réglages indiqués aux points 1 à 6.

Appuyez sur la touche  et déplacez le champ lumineux à l'aide du sélecteur rotatif.

-   +

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort

Démarrer le programme au moyen de la touche .

## Décongeler et cuire avec les programmes automatiques

### Remarques

- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. 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.
- À 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 la préparation de nombreux plats, un signal retentit au bout d'un moment. Retournez les aliments ou remuez-les.

### Décongeler

#### Remarques

- Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18 °C.
- Placez les aliments surgelés 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 qui dépassent avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci évite qu'elles ne précuisent. Veillez à ce que la feuille d'aluminium ne touche pas les parois du compartiment de cuisson.
- Après la décongélation, laissez encore les aliments décongeler à cœur pendant 10 à 90 minutes afin que la température s'égalise.
- Du liquide se forme lors de la décongélation de viande, de volaille ou de poisson. 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 bœuf, d'agneau ou de porc d'abord avec le côté gras au contact du récipient.
- Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.
- S'il s'agit 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.

- Si vous décongelez un poisson entier, recouvrez la nageoire caudale avec une feuille d'aluminium ; s'il s'agit de filets de poisson, recouvrez les bords et s'il s'agit de darnes de poisson, recouvrez les extrémités qui dépassent.

| Groupe de programmes<br>Programme | Aliments appropriés                                                           | Fourchette de poids en kg | Récipients/accessoires, niveau d'enfournement |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Décongeler</b>                 |                                                                               |                           |                                               |
| Pain de froment                   |                                                                               | 0,10 - 0,60               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Pain complet***                   |                                                                               | 0,20 - 1,50               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Petits pains                      |                                                                               | 0,05 - 0,45               | Grille, niveau 1                              |
| Gâteau, sec*                      | Génoise sans glaçage, ni nappage, gâteau à pâte levée                         | 0,20 - 1,50               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Gâteau, fondant                   | Génoise aux fruits sans nappage, glaçage ni gelatine, sans crème ni chantilly | 0,20 - 1,20               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Viande hachée*                    | Viande hachée de bœuf, d'agneau, porc                                         | 0,20 - 1,00               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Bœuf**                            | Rôti de bœuf, rôti de veau, steak                                             | 0,20 - 2,00               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Porc**                            | Rôti d'échine sans os, rôti roulé, escalope, goulasch                         | 0,20 - 2,00               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Agneau**                          | Gigot d'agneau, épaule d'agneau, rôti d'agneau roulé                          | 0,20 - 2,00               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Volaille entière**                | Poulet, canard                                                                | 0,70 - 2,00               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 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, niveau 1       |
| Poisson entier**                  | Truite, morue, cabillaud                                                      | 0,20 - 1,20               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Filet de poisson**                | Filet de brochet, cabillaud, saumon, sébaste, colin, sandre                   | 0,20 - 1,00               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |
| Darne de poisson**                | Darne de cabillaud, brochet, morue, saumon                                    | 0,20 - 1,00               | Récipient plat ouvert, grille, niveau 1       |

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

\*\* Signal pour retourner après 1/3 et 2/3 du temps.

\*\*\*Signal pour retourner après 2/3 du temps

## Cuire

### Légumes

#### Remarques

- 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. Ne décongelez pas de légumes

surgelés avec de la sauce à la crème. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. S'il s'agit 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<br>Programme | Aliments appropriés                                                   | Fourchette de poids en kg | Récipients/accessoires, niveau d'enfournement |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Légumes</b>                    |                                                                       |                           |                                               |
| Cuire des légumes frais*          | Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette | 0,20 - 1,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Cuire des légumes surgelés*       | Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards        | 0,20 - 1,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |

\* Signal pour remuer après la moitié du temps.

## Pommes de terre

### Remarques

- Pommes de terre à l'eau : 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.
- Pomme 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. Égouttez au préalable l'eau produite.
- Disposez les gratin dauphinois jusqu'à une hauteur de 3 à 4 cm dans un récipient plat.

- Laissez reposer le gratin encore 5 à 10 minutes dans l'appareil après la fin du programme.
- Les frites, croquettes et rôtis doivent être prévus pour une préparation au four.

| Groupe de programmes<br>Programme   | Aliments appropriés                                                                                       | Fourchette de poids<br>en kg | Récipients/accessoires, niveau<br>d'enfournement |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Pommes de terre</b>              |                                                                                                           |                              |                                                  |
| Pommes de terre à l'eau*            | Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson | 0,20 - 1,00                  | Récipient fermé, grille, niveau 1                |
| Pommes de terre en robe des champs* | Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson | 0,20 - 1,00                  | Récipient fermé, grille, niveau 1                |
| Gratin dauphinois, frais            |                                                                                                           | 0,50 - 3,00                  | Récipient plat ouvert, grille, niveau 2          |
| Frites, surgelées**                 |                                                                                                           | 0,20 - 0,60                  | Lèchefrite, niveau 2                             |
| Croquettes, surgelées**             |                                                                                                           | 0,20 - 0,70                  | Lèchefrite, niveau 2                             |
| Röstis, surgelés**                  |                                                                                                           | 0,20 - 0,80                  | Lèchefrite niveau 2                              |

\* Signal pour remuer après la moitié du temps.

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

## Produits céréaliers

### Remarques

■ Les céréales forment beaucoup d'écume 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 à deux fois et demi son volume d'eau.

- Polenta :  
Pour de la polenta, ajoutez deux à trois fois son volume d'eau, selon la finesse des grains.
- Couscous:  
Ajoutez deux fois son volume d'eau.
- Millet :  
Ajoutez deux à deux fois et demi son volume d'eau.
- Laissez reposer les céréales encore env. 5 à 10 minutes après la fin du programme.

| Groupe de programmes<br>Programme | Fourchette de poids en kg | Récipients/accessoires, niveau<br>d'enfournement |
|-----------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Produits céréaliers</b>        |                           |                                                  |
| Riz long grain*                   | 0,10 - 0,50               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1     |
| Riz Basmati*                      | 0,10 - 0,50               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1     |
| Riz complet*                      | 0,10 - 0,50               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1     |
| Polenta***                        | 0,10 - 0,50               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1     |
| Couscous**                        | 0,10 - 0,50               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1     |
| Millet*                           | 0,10 - 0,50               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 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

### Remarques

■ Placez le plat dans un récipient approprié aux micro-ondes puis posez-le sur la grille.

■ Disposez les gratins salé et sucrés jusqu'à une hauteur d'env. 5 cm dans un récipient plat.

- Disposez les gratin dauphinois jusqu'à une hauteur de 3 à 4 cm dans un récipient plat.
- Laissez reposer le gratin dauphinois encore 5 à 10 minutes dans l'appareil après la fin du programme.

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

## Produits surgelés

### Remarques

- Utilisez des pizzas et des pizzas-baguettes précuites, surgelées.
- Les frites, croquettes et röstis doivent être prévus pour une préparation au four.

- Les pâtés impériaux et les nems doivent être prévus pour une préparation au four.
- Veillez à ne pas superposer les aliments surgelés.

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

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

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

## Volaille

### Remarques

- 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 à 150 ml de liquide au blanc de dinde. Après l'avoir retourné, rajoutez encore 50 à 100 ml de liquide, si nécessaire.
- Laissez reposer le blanc de dinde encore 10 minutes après la fin du programme.

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

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

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

## Viande

### Remarques

- Faites cuire du rosbif d'abord avec le côté gras vers le bas.
- Rôti de bœuf, 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 à 100 ml de liquide au rôti. Après l'avoir retourné, rajoutez encore 50 à 100 ml de liquide, si nécessaire.
- Ajoutez 50 à 100 ml de liquide au pain de viande.
- Laissez reposer le rôti encore 10 minutes après la fin du programme.

| Groupe de programmes<br>Programme      | Aliments appropriés                | Fourchette de poids en kg | Récipients/accessoires, niveau d'enfournement |
|----------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Bœuf</b>                            |                                    |                           |                                               |
| Rôti à braiser, frais**                |                                    | 0,80 - 2,00               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1  |
| Rosbif, médium*                        | Rosbif d'une épaisseur de 5 à 6 cm | 0,80 - 2,00               | Récipient ouvert, grille, niveau 1            |
| Rosbif, saignant*                      | Rosbif d'une épaisseur de 5 à 6 cm | 0,80 - 2,00               | Récipient ouvert, grille, niveau 1            |
| Pain de viande                         | Env. 8 cm d'épaisseur              | 0,80 - 1,50               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Paupiettes                             |                                    | 0,50 - 3,00               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1  |
| <b>Veau</b>                            |                                    |                           |                                               |
| Rôti, frais*                           | Noix, noix pâtissière              | 0,80 - 2,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Jarret avec os, frais                  |                                    | 0,80 - 3,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Osso buco                              |                                    | 0,80 - 3,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| <b>Porc</b>                            |                                    |                           |                                               |
| Rôti d'échine, frais, sans os***       |                                    | 0,80 - 2,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Rôti d'échine, frais, avec os*         |                                    | 0,80 - 2,50               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Rôti avec croûte, frais                |                                    | 0,80 - 2,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Pain de viande                         | Env. 8 cm d'épaisseur              | 0,80 - 1,50               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Rôti roulé, frais*                     |                                    | 1,00 - 3,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| <b>Agneau</b>                          |                                    |                           |                                               |
| Gigot, frais, sans os, médium*         |                                    | 0,80 - 2,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Gigot, frais, avec os, bien cuit*      |                                    | 0,80 - 2,00               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| Pain de viande                         | Env. 8 cm d'épaisseur              | 0,80 - 1,50               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |
| <b>Gibier</b>                          |                                    |                           |                                               |
| Rôti de cerf, frais*                   |                                    | 0,50 - 3,00               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1  |
| Cuissot de chevreuil désossé, frais*** |                                    | 0,50 - 2,50               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1  |
| Cuisse de lièvre, avec os, fraîche***  |                                    | 0,50 - 1,50               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1  |
| Rôti de sanglier, frais***             |                                    | 0,50 - 2,50               | Récipient haut fermé, grille, niveau 1        |
| Lapin, frais                           |                                    | 0,50 - 2,00               | Récipient haut fermé, grille sur le niveau 1  |

\* Signal pour retourner à la moitié du temps

\*\* Signal pour retourner après 1/3 et 2/3 du temps.

\*\*\*Signal pour retourner après 2/3 du temps

## Poisson

### Remarques

- 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 prévus pour une préparation au four.

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

\* Signal pour retourner après 2/3 du temps.

## Pain de viande et ragoût/potée

**Remarque .** Ajoutez 50 à 100 ml de liquide au pain de viande.

| Groupe de programmes<br>Programme | Aliments appropriés   | Fourchette de poids en kg | Récipients/accessoires, niveau d'enfournement |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Pain de viande</b>             |                       |                           |                                               |
| De viande de bœuf fraîche         | Env. 8 cm d'épaisseur | 0,80 - 1,50               | Récipient fermé, grille, niveau 1             |

\* Réglez le poids de la viande

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

\* Réglez le poids de la viande

## Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Nous vous fournissons également des indications concernant l'accessoire adapté et le niveau auquel il doit être enfourné, 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 froid. Utilisez le préchauffage uniquement s'il 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 des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires (en option) auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer 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 souvent 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. En règle générale :  
Si vous doublez la quantité, doublez la durée,  
Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps.

Enfourez la grille au niveau 1. Placez le récipient au milieu. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les aliments de tous les côtés.

### Décongélation

#### Remarques

- 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. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

| Décongeler                                                              | Poids  | Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes | Remarques                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os) | 800 g  | 180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.               | Retournez 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 bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches           | 200 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.                  | Lorsque vous les retournez, séparez 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.                                 | Retournez plusieurs fois, enlevez 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.               |                                                                 |

| Décongeler                                                        | Poids  | Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes | Remarques                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Volaille ou morceaux de volaille                                  | 600 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.                | Retournez régulièrement                                                                              |
|                                                                   | 1,2 kg | 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.               |                                                                                                      |
| Canard                                                            | 2 kg   | 180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.               | Retournez plusieurs fois                                                                             |
| Oie                                                               | 4,5 kg | 180 W, 20 min. + 90 W, 60-80 min.               | Retournez toutes les 20 minutes, éliminez le liquide provenant de la décongélation                   |
| Filet, darnes ou tranches de poisson                              | 400 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                | Séparez les pièces déjà décongelées                                                                  |
| Poisson entier                                                    | 300 g  | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.                | Retournez régulièrement                                                                              |
|                                                                   | 600 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.                |                                                                                                      |
| Légumes, p. ex. petits pois                                       | 300 g  | 180 W, 5-15 min.                                | Remuez délicatement régulièrement.                                                                   |
|                                                                   | 600 g  | 180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.                |                                                                                                      |
| Fruits, p. ex. framboises                                         | 300 g  | 180 W, 5-10 min.                                | Remuez délicatement et régulièrement, séparez 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.                                  | Retirez entièrement l'emballage                                                                      |
|                                                                   | 250 g  | 180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.                  |                                                                                                      |
| Pain entier                                                       | 500 g  | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.                | Retournez régulièrement                                                                              |
|                                                                   | 1 kg   | 180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.                |                                                                                                      |
| Gâteau sec, p. ex. cake                                           | 500 g  | 90 W, 10-15 min.                                | Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparez 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 préparations surgelées

#### Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 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 préparations surgelées | Poids     | Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes | Remarques                                                         |
|------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Menu, plat, plat cuisiné                                   | 300-400 g | 600 W, 11-15 min.                               | Retirez la préparation de son emballage, couvrez-la pour chauffer |
| Potage                                                     | 400-500 g | 600 W, 8-13 min.                                | Récipient fermé                                                   |
| Potées/Ragoûts                                             | 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 ; ajoutez un peu de liquide                       |
|                                                            | 500 g     | 600 W, 7-10 min.                                |                                                                   |
| Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes            | 300 g     | 600 W, 8-12 min.                                | récipient fermé ; ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau               |
|                                                            | 600 g     | 600 W, 13-18 min.                               |                                                                   |
| Épinards à la crème                                        | 450 g     | 600 W, 11-16 min.                               | Faites cuire sans ajouter d'eau                                   |

### Réchauffer des préparations

 **Risque de brûlure !**

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. À 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.

### 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.

### Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus

uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 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 Watt, 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    | 900 W, 1-3 min.                                 | <b>Attention !</b><br>Placez une cuillère en plastique dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement                           |
|                                                         | 300 ml    | 900 W, 3-4 min.                                 |                                                                                                                                                                        |
|                                                         | 500 ml    | 900 W, 4-5 min.                                 |                                                                                                                                                                        |
| Aliments 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.                                 |                                                                                                                                                                        |
| Potage 1 tasse 2 tasses 4 tasses                        | 175 g     | 900 W, 1½-2 min.                                | -                                                                                                                                                                      |
|                                                         | de 175 g  | 900 W, 2-4 min.                                 |                                                                                                                                                                        |
|                                                         | de 175 g  | 900 W, 4-6 min.                                 |                                                                                                                                                                        |
| Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch | 500 g     | 600 W, 7-10 min.                                | Couvert                                                                                                                                                                |
| Ragoût/potée                                            | 400 g     | 600 W, 5-7 min.                                 | Récipient 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 préparations

#### Remarques

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.
- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez 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 aliments 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 préparations           | Poids  | Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes | Remarques                                                                                                         |
|----------------------------------|--------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet entier, frais, sans abats | 1,5 kg | 600 W, 25-30 min.                                | Retournez à mi-cuisson                                                                                            |
| Filet de poisson, frais          | 400 g  | 600 W, 8-13 min.                                 | -                                                                                                                 |
| Légumes, frais                   | 250 g  | 600 W, 6-10 min.                                 | Coupez en morceaux de même grosseur ; pour 100 g, ajouter 1 à 2 cuillère à soupe d'eau, puis remuez régulièrement |
|                                  | 500 g  | 600 W, 10-15 min.                                |                                                                                                                   |
| Pommes de terre                  | 250 g  | 600 W, 8-11 min.                                 | Coupez en morceaux de même grosseur ; pour 100 g, ajouter 1 à 2 cuillère à soupe d'eau, puis remuez régulièrement |
|                                  | 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.              | Ajoutez une double quantité d'eau ; utilisez un récipient haut et fermé                                           |
|                                  | 250 g  | 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.              |                                                                                                                   |

| Cuire des préparations            | Poids  | Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes | Remarques                       |
|-----------------------------------|--------|--------------------------------------------------|---------------------------------|
| Entremets, p. ex. flan (instant.) | 500 ml | 600 W, 5-8 min.                                  | Remuez 2 à 3 fois avec un fouet |
| Fruits, compote                   | 500 g  | 600 W, 9-12 min.                                 | -                               |

### Pop-corn pour micro-ondes

#### Remarques

- Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, p. ex. le couvercle d'un moule à soufflé, une assiette en verre ou un récipient en verre (Pyrex)
- Placez toujours le récipient sur la grille enfournée au niveau 1.
- N'utilisez pas d'assiette en porcelaine ni d'assiette fortement bombée.

- Effectuez les réglages comme décrit dans le tableau. Vous devrez peut-être modifier le temps selon le produit et la quantité utilisés.
- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et secouez-le. Attention, c'est chaud !

#### Risque de brûlure !

- Ouvrez le cornet de pop corn avec précaution, de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- Ne réglez jamais sur la puissance micro-ondes maximale.

|                           | Poids             | Accessoire        | Niveau | Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes |
|---------------------------|-------------------|-------------------|--------|--------------------------------------------------|
| Pop-corn pour micro-ondes | 1 cornet de 100 g | Récipient, grille | 1      | 600 W, 4 min.                                    |

### Astuces concernant les micro-ondes

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.                                              | Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante :<br>Si vous doublez la quantité, doublez la durée<br>Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps |
| Les aliments sont devenus trop secs.                                                                                           | La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.                                      |
| Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.                                        | Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.                                                                                        |
| Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.                   | Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.                                                                                           |
| Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu. | La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.                                     |

### Gâteaux et pâtisseries

#### À propos des tableaux

#### Remarques

- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un 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 prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des plats dorés plus uniformément.

- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.
- Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.

#### Moules

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

-  Chaleur tournante
-  Convection naturelle
-  Chaleur intense

| Gâteau dans des moules              | Accessoire                          | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température ° C | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|------------------|
| Cake, 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 en pâte à cake        | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2      |  | 160-180         | -                              | 25-35            |

\* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

\*\* Préchauffez le compartiment de cuisson

| Gâteau dans des moules                                     | Accessoire                          | Niveau | Mode de cuisson                                                                   | Température ° C | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|------------------|
| Gâteau aux fruits, pâte à cake                             | Moule démontable/à kouglof          | 1      |  | 160-180         | 90 W                           | 30-40            |
| Génoise, 2 œufs                                            | Moule pour fond de tarte aux fruits | 1      |  | 150-160         | -                              | 20-25            |
| Tarte en pâte à biscuit, 6 œufs**                          | Moule démontable en couleur foncée  | 1      |  | 170-180         | -                              | 30-40            |
| Fond de tarte en pâte brisée avec bord                     | Moule démontable en couleur foncée  | 1      |  | 170-190         | -                              | 30-40            |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée* | Moule démontable en couleur foncée  | 2      |  | 160-170         | 180 W                          | 30-40            |
| Gâteau suisse (Wähe)                                       | Moule démontable en couleur foncée  | 1      |  | 190-200         | -                              | 40-50            |
| Kouglof                                                    | Moule à Kouglof                     | 1      |  | 160-180         | 90 W                           | 30-40            |
| Gâteau aux noix                                            | Moule démontable en couleur foncée  | 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 en couleur foncée  | 1      |  | 180-200         | -                              | 50-60            |

\* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

\*\* Préchauffez le compartiment de cuisson

-  Convection naturelle
-  Chaleur tournante 3D

-  Chaleur tournante
-  Chaleur intense

| Gâteau sur la plaque                          | Accessoire                                 | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température ° C | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|------------------|
| Pâte à cake avec garniture sèche              | Lèchefrite                                 | 2      |  | 160-180         | -                              | 25-35            |
| Pâte à cake avec garniture sèche              | Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée* | 1<br>3 |  | 150-170         | -                              | 40-50            |
| Pâte à cake avec garniture fondante           | Lèchefrite                                 | 1      |  | 160-180         | 90 W                           | 30-40            |
| Pâte levée avec garniture sèche               | Lèchefrite                                 | 2      |  | 170-190         | -                              | 35-45            |
| Pâte levée avec garniture sèche               | Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée  | 1<br>3 |  | 160-180         | -                              | 50-60            |
| Pâte levée avec garniture fondante (fruits)   | Lèchefrite                                 | 2      |  | 170-190         | -                              | 45-55            |
| Pâte levée avec garniture fondante (fruits)   | Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée* | 1<br>3 |  | 160-180         | -                              | 50-60            |
| Pâte brisée avec garniture sèche              | Lèchefrite                                 | 2      |  | 160-180         | -                              | 25-35            |
| Pâte brisée avec garniture sèche              | Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée* | 1<br>3 |  | 160-180         | -                              | 30-40            |
| Pâte brisée avec garniture fondante           | Lèchefrite                                 | 1      |  | 160-180         | -                              | 50-60            |
| Gâteau suisse (Wähe)                          | Lèchefrite                                 | 1      |  | 190-200         | -                              | 40-50            |
| Biscuit roulé, préchauffer                    | Lèchefrite                                 | 2      |  | 170-190         | -                              | 10-20            |
| Brioche tressée avec 500 g de farine          | Lèchefrite                                 | 2      |  | 160-180         | -                              | 40-50            |
| Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Lèchefrite                                 | 2      |  | 150-170         | -                              | 60-70            |
| Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine  | Lèchefrite                                 | 2      |  | 140-150         | -                              | 65-75            |
| Strudel, sucré                                | Lèchefrite                                 | 1      |  | 190-210         | 180 W                          | 30-40            |

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

| Gâteau sur la plaque       | Accessoire                                 | Niveau | Mode de cuisson                                                                   | Température ° C | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes |
|----------------------------|--------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|------------------|
| Pizza                      | Lèchefrite                                 | 1      |  | 210-230         | -                              | 25-35            |
| Pizza                      | Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée* | 1<br>3 |  | 180-200         | -                              | 40-50            |
| Tarte flambée, préchauffer | Lèchefrite                                 | 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                                      | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température en ° C | Durée en minutes |
|---------------------------------|-------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|
| Petits gâteaux secs             | Lèchefrite                                      | 2      |    | 150-170            | 20-30            |
| Petits gâteaux secs             | Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée*      | 1<br>3 |    | 140-160            | 30-40            |
| Macarons                        | Lèchefrite                                      | 2      |    | 120-140            | 35-45            |
| Macarons                        | Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée*      | 1<br>3 |    | 110-130            | 40-50            |
| Meringues                       | Lèchefrite                                      | 2      |    | 80-100             | 90-110           |
| Muffins                         | Plaque à muffins sur la grille                  | 2      |    | 160-180            | 35-45            |
| Muffins                         | pour 1 plaque à muffins sur lèchefrite + Grille | 1<br>3 |    | 140-160            | 50-60            |
| Pâtisserie en pâte à choux      | Lèchefrite                                      | 2      |    | 200-220            | 30-40            |
| Feuilletés                      | Lèchefrite                                      | 2      |   | 170-190            | 25-35            |
| Feuilletés                      | Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée*      | 1<br>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

**Remarque .** Préchauffer le compartiment de cuisson.

■  Chaleur tournante

| Pain et petits pains                              | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température en ° C | Durée en minutes |
|---------------------------------------------------|------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|
| Pain à la levure du boulanger 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 souhaitez utiliser votre propre recette. Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vous souhaitez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique. Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Si vous utilisez en plus les micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.

Vérifiez si votre cake est complètement cuit. Enfoncez un couteau dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au couteau.

Le gâteau s'affaisse. La prochaine fois, 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 gonflé plus 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.                                                                                               | À l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.                                                                                                                                                                    |
| Le pain ou le gâteau (au fromage blanc par ex.) a un bel aspect, mais l'intérieur est pâteux (avec des filets d'eau). | La prochaine fois, 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 farine 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. Si vous ne parvenez toujours pas à le démouler, utilisez un couteau pour décoller les bords avec précaution. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine. |
| 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. Modifiez 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.                                                                                                                                                                  |

## Rôtissage et grillade

### À propos des tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez 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.

### Récipient

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

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

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

### Conseils pour le rôtissage

Pour le rôtissage de viande et de volaille, utilisez 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 le rôti 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. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks uniquement lorsqu'ils sont grillés.

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

La viande rouge, p. ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche (p. ex. veau ou porc). Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.

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.

### Bœuf

#### Remarques

- Retournez le rôti de bœuf à braiser après  $\frac{1}{3}$  et  $\frac{2}{3}$  du temps. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez le filet de bœuf et le rosbif à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez les steaks après les  $\frac{2}{3}$  du temps.
-  Convection naturelle
-  Gril, grande surface

| Bœuf                                | Accessoire              | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température °C, position gril | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes |
|-------------------------------------|-------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------|
| Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg   | Récipient fermé, grille | 1      |  | 190-210                       | -                              | 120-140          |
| Rôti de bœuf à braiser, env. 1,5 kg | Récipient fermé, grille | 1      |  | 180-200                       | -                              | 140-160          |
| Rôti de bœuf à braiser, env. 2 kg   | Récipient fermé, grille | 1      |  | 170-190                       | -                              | 160-180          |
| Filet de bœuf médium, env. 1 kg     | Récipient fermé, grille | 1      |  | 180-200                       | 90 W                           | 30-40            |

| Bœuf                              | Accessoire               | Niveau | Mode de cuisson | Température °C, position grill | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes                                |
|-----------------------------------|--------------------------|--------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| Filet de bœuf médium, env. 1,5 kg | Récipient fermé, grille  | 1      |                 | 200-220                        | 90 W                           | 45-55                                           |
| Rosbif médium, env. 1 kg          | Récipient ouvert, grille | 1      |                 | 240-260                        | 180 W                          | 30-40                                           |
| Steaks médium, 3 cm d'épaisseur   | Lèchefrite + Grille      | 1<br>3 |                 | 3                              | -                              | 1ère face : env. 10-15<br>2ème face : env. 5-10 |

**Veau**

**Remarque .** Retournez le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson.  
 À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.

- Chaleur tournante
- Gril air pulsé

| Veau                        | Accessoire              | Niveau | 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**

**Remarques**

- Retournez le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Placez le rôti dans le récipient, la couenne vers le haut. Incisez la couenne. Ne retournez pas le rôti. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.

- Ne retournez pas le filet mignon de porc ni le kassler. À la fin, laissez reposer encore env. 5 minutes.  
Retournez la côte d'échine après les 2/3 du temps.
- Gril air pulsé
- Gril, grande surface

| Porc                                          | Accessoire               | Niveau | 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                                              |
| 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                | Lèchefrite + Grille      | 1<br>3 |                 | 2                              | -                                 | 1ère face : env. 15-20<br>2ème face : env. 10-15 |

**Agneau et gibier**

**Remarque .** Retournez l'agneau et le gibier à mi-cuisson.

- Gril air pulsé
- Convection naturelle

| Agneau et gibier                            | Accessoire               | Niveau | Mode de cuisson                                                                   | Température °C | 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, médium, 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            |
| Cuissot 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

### Remarques

- À la fin, laissez reposer le pain de viande encore env. 10 minutes.

- Retournez les saucisses après les  $\frac{2}{3}$  du temps.
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface

| Divers                                         | Accessoire               | Niveau | Mode de cuisson                                                                    | Température °C, position gril | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes                                |
|------------------------------------------------|--------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|
| Pain de viande 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 à 6 pièces d'env. 150 g | Lèchefrite + Grille      | 1<br>3 |  | 3                             | -                              | 1ère face : env. 10-15<br>2ème face : env. 5-10 |

## Volaille

### Remarques

- Placez les poulets entiers, blanc de poulet et dindonneau avec le côté blanc vers le bas. Retournez aux  $\frac{2}{3}$  du temps.
- Placez la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retournez après les  $\frac{2}{3}$  et réglez la puissance micro-ondes sur 180 Watts.
- Placez les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne le retournez pas
- Retournez les canards et oies après  $\frac{1}{3}$  et les  $\frac{2}{3}$  du temps.
- Placez les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le bas. Retournez-les à mi-cuisson.

- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.
- Retournez les rôtis de dinde ficelés après les  $\frac{2}{3}$  du temps.
- Placez les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retournez aux  $\frac{2}{3}$  du temps.
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface
-  Chaleur tournante
-  Convection naturelle

| Volaille                                           | Accessoire               | Niveau | 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<br>180 W                 | 30<br>15-25      |
| Demi-poulet, pour 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 - 7 kg                          | Lèchefrite               | 1      |  | 170-190                       | 180 W                          | 60-80            |
| Magret de canard, entier, 2 magrets de 300 à 400 g | Grille + Lèchefrite*     | 2<br>1 |  | 3                             | 90 W                           | 18-22            |
| Oie entière, 3 à 3,5 kg                            | Lèchefrite               | 1      |  | 170-190                       | 180 W                          | 80-90            |
| Poitrine d'oie, 2 pièces de 500 g                  | Grille + Lèchefrite*     | 2<br>1 |  | 210-230                       | 90 W                           | 20-25            |

\* Versez 50 ml d'eau dans la lèchefrite.



| Volaille                               | Accessoire              | Niveau | Mode de cuisson | Température °C, position gril | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes |
|----------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------|
| Cuisses d'oie, 4 cuisses d'env. 1,5 kg | Grille + Lèchefrite*    | 2<br>1 |                 | 170-190                       | 180 W                          | 30-40            |
| Dindonneau entier, env. 3 kg           | Lèchefrite              | 1      |                 | 170-180                       | 180 W                          | 60-70            |
| 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            |

\* Versez 50 ml d'eau dans la lèchefrite.

## Poisson

### Remarques

- 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

| Poisson                                                    | Accessoire              | Niveau | Mode de cuisson | Position gril | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes                                 |
|------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------|---------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|
| Poisson entier, p. ex. truite d'env. 300 g, grillé         | Lèchefrite + Grille*    | 1<br>3 |                 | 2             | -                              | 1ère face : env. 10-15<br>2ème face : env. 8-12  |
| Darne de poisson, p. ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillée | Lèchefrite + Grille*    | 1<br>3 |                 | 3             | -                              | 1ère face : env. 10-12<br>2ème face : env. 8-12  |
| Poisson entier, 2 à 3 pièces de 300 g, grillé              | Lèchefrite + Grille*    | 1<br>3 |                 | 2             | -                              | 1ère face : env. 10-15<br>2ème face : env. 10-15 |
| 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<br>360 W                 | 10-15<br>5-10                                    |
| Poisson entier env. 2 kg, étuvé                            | Récipient fermé, grille | 1      | -               | -             | 600 W<br>360 W                 | 15-20<br>10-15                                   |
| Filet de poisson p. ex. lieu noir, env. 800 g, étuvé       | Récipient fermé, grille | 1      | -               | -             | 600 W                          | 9-14                                             |

\* Huilez 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. Pour des gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.                                    |
| Comment 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 une 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 prochaine fois, 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 prochaine fois, 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.                                                                                          |

## Gratins, gratins de pomme de terre, toasts

### Remarques

- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Pour des gratins et gratins de pomme de terre, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.

- Mettez le gratin dans un récipient approprié aux micro-ondes puis déposez-le sur la grille.
- Laissez reposer les gratins et gratins de pomme de terre encore 5 minutes dans le four éteint.
- 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. Préchauffez le compartiment de cuisson.
- Toasts gratinés : placez 4 toasts côte à côte au milieu de la Lèchefrite. Répartissez 12 toasts uniformément sur la lèchefrite.

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

| Gratins, gratins de pomme de terre, toasts       | Accessoire               | Niveau | 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            |
| Soufflés dans des ramequins                      | Grille                   | 1      |  | 200-210                       | -                              | 12-17            |
| 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                    | Lèchefrite               | 2      |  | 3                             | -                              | 8-13             |
| Gratiner des toasts, 12 pièces                   | Lèchefrite               | 2      |  | 3                             | -                              | 9-14             |

## Plats cuisinés

### Remarques

- Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Ne superposez pas les frites, les croquettes ni les röstis.

- Retournez les bâtonnets de poisson, sticks de poulet, nuggets et burgers aux légumes à mi-cuisson.
- Les tartes à la crème fraîche doivent être placées sans accessoire sur la sole du four, au niveau 0.
-  Convection naturelle
-  Chaleur tournante
-  Gril à chaleur tournante

| Plats cuisinés                     | Accessoire  | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température °C | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes |
|------------------------------------|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|
| Pizza à pâte fine                  | Lèchefrite  | 1      |  | 210-230        | -                              | 20-25            |
| Pizza à pâte épaisse               | Lèchefrite  | 2      |  | 200-220        | 90 W                           | 15-25            |
| Mini-pizzas                        | Lèchefrite  | 2      |  | 210-230        | -                              | 15-20            |
| Pizza-baguette                     | Lèchefrite  | 2      |  | 180-190        | -                              | 15-20            |
| Frites                             | Lèchefrite  | 2      |  | 220-230        | -                              | 20-25            |
| Croquettes                         | Lèchefrite  | 2      |  | 200-220        | -                              | 25-35            |
| Rösti, pommes de terre farcies     | Lèchefrite  | 2      |  | 200-220        | -                              | 25-35            |
| Petits pains, baguette             | Grille      | 2      |  | 200-220        | -                              | 15-20            |
| Bretzels, pâtons                   | Lèchefrite* | 2      |  | 190-210        | -                              | 20-25            |
| Petits pains ou baguettes précuits | Grille      | 2      |  | 140-150        | -                              | 12-15            |
| Bâtonnets de poisson               | Lèchefrite  | 2      |  | 190-210        | 180 W                          | 10-15            |
| Sticks de poulet, Nuggets          | Lèchefrite  | 2      |  | 190-210        | 360 W                          | 15-20            |
| Hamburgers aux légumes             | Lèchefrite  | 2      |  | 200-220        | 180 W                          | 15-25            |
| Strudel                            | Lèchefrite  | 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 lèchefrite de papier sulfurisé.

Le papier sulfurisé doit être approprié pour ces températures.

# Cuire à 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 fondante. Avantage : vous avez de la marge pour la préparation du menu, car la viande se maintient bien au chaud.

## Cuire à 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 enfournée au niveau 1.

- 1. Sélectionnez Basse température  et réglez une température entre 70 et 100 °C. Préchauffez le compartiment de cuisson et chauffez le récipient en même temps.
- 2. Faites fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisissez la viande de tous les côtés à feu vif, aux extrémités également, et mettez-la immédiatement dans le récipient préchauffé.
- 3. Placez le récipient dans le compartiment de cuisson et remettez en marche.

### Remarques

- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Retirez 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 bœuf, de porc et d'agneau conviennent pour la cuisson 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, sans oublier les extrémités.
- Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à cœur 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 cœur de la viande est toujours rose. Mais cela ne signifie pas qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

### Cuire à basse température

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

 Cuire à basse température

| Cuire à basse température        | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température °C | Durée en minutes |
|----------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
| <b>Volaille</b>                  |        |                                                                                     |                |                  |
| Blanc de dinde                   | 1      |  | 80             | 240-270          |
| Magret de canard sans peau       | 1      |  | 80             | 110-140          |
| <b>Bœuf</b>                      |        |                                                                                     |                |                  |
| Rôti de bœuf (p. ex. rumsteck)   | 1      |  | 80             | 270-300          |
| Filet de bœuf                    | 1      |  | 80             | 150-180          |
| Rosbif                           | 1      |  | 80             | 180-220          |
| Steaks de bœuf, 3 cm d'épaisseur | 1      |  | 80             | 70-100           |
| <b>Veau</b>                      |        |                                                                                     |                |                  |
| Rôti de veau (p. ex.noix)        | 1      |  | 80             | 180-220          |
| Filet de veau                    | 1      |  | 80             | 80-100           |
| <b>Porc</b>                      |        |                                                                                     |                |                  |
| Rôti de porc (p. ex. échine)     | 1      |  | 80             | 180-210          |
| Filet mignon de porc             | 1      |  | 80             | 140-170          |
| <b>Agneau</b>                    |        |                                                                                     |                |                  |
| Filet d'agneau                   | 1      |  | 80             | 40-70            |

## Conseils pour cuire des aliments à 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 souhaitez 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 maximum. |

# 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 les normes EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

## Décongeler à l'aide du micro-ondes

| Plat   | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarque                                                                                                         |
|--------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.             | Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur le niveau 1 de la grille. Après env. 10 minutes, retirez la viande décongelée. |

## Cuisson avec les micro-ondes

| Plat           | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarque                                                    |
|----------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Lait aux œufs  | 360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.           | Placez le moule Pyrex sur le niveau 1 de la grille.         |
| Génoise        | 600 W, 8 -10min.                             | Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur le niveau 1 de la grille. |
| Pain de viande | 600 W, 20-25 min.                            | Placez le moule Pyrex sur le niveau 1 de la grille.         |

■  Gril air pulsé

■  Convection naturelle

## Cuire avec le mode combiné micro-ondes

| Plat                      | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Mode de cuisson                                                                     | Température °C | Remarque                                                    |
|---------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------|
| Gratin de pommes de terre | 600 W, 20-25 min.                            |    | 170-190        | Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur le niveau 1 de la grille. |
| Gâteau                    | 180 W, 15-20 min.                            |    | 180-200        | Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur le niveau 1 de la grille. |
| Poulet*                   | 360 W, 30-35 min.                            |  | 200-220        | Retournez au bout de 15 minutes.                            |

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

## Cuisson de pâtisseries

### Remarques

- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Tourte aux pommes : placez des moules à manqué foncés côte à côte.

-  Convection naturelle
-  Chaleur tournante
-  Chaleur tournante 3D
-  Chaleur intense

|                                            | Récipient                                       | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Biscuits dressés                           | Lèchefrite                                      | 2      |  | 160-180        | 20-30                     |
|                                            | Lèchefrite                                      | 2      |  | 150-170        | 20-30                     |
|                                            | Lèchefrite* +<br>Plaque à pâtisserie émaillée** | 1<br>3 |  | 140-150        | 30-40                     |
| Petits gâteaux                             | Lèchefrite                                      | 2      |  | 160-180        | 25-35                     |
|                                            | Lèchefrite                                      | 2      |  | 140-160        | 25-35                     |
| Petits gâteaux                             | Lèchefrite* +<br>Plaque à pâtisserie émaillée** | 1<br>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 plaque | Lèchefrite                                      | 2      |  | 170-190        | 45-55                     |
|                                            | Lèchefrite* +<br>Plaque à pâtisserie émaillée** | 1<br>3 |  | 160-180        | 50-60                     |
| Tourte aux pommes                          | 2 Moules à manqué Ø 20 cm sur la grille         | 2      |  | 170-190        | 70-90                     |

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

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

Grillades

 Gril, grande surface

| Plat                   | Accessoire           | Niveau | Mode de cuisson                                                                   | Position gril | Durée, minutes |
|------------------------|----------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| Dorer des toasts*      | Grille               | 3      |  | 3             | 1-2            |
| Beefburger 12 pièces** | Grille et Lèchefrite | 3<br>1 |  | 3             | 30             |

\* Préchauffez 5 minutes.  
\*\* Retournez à mi-cuisson.

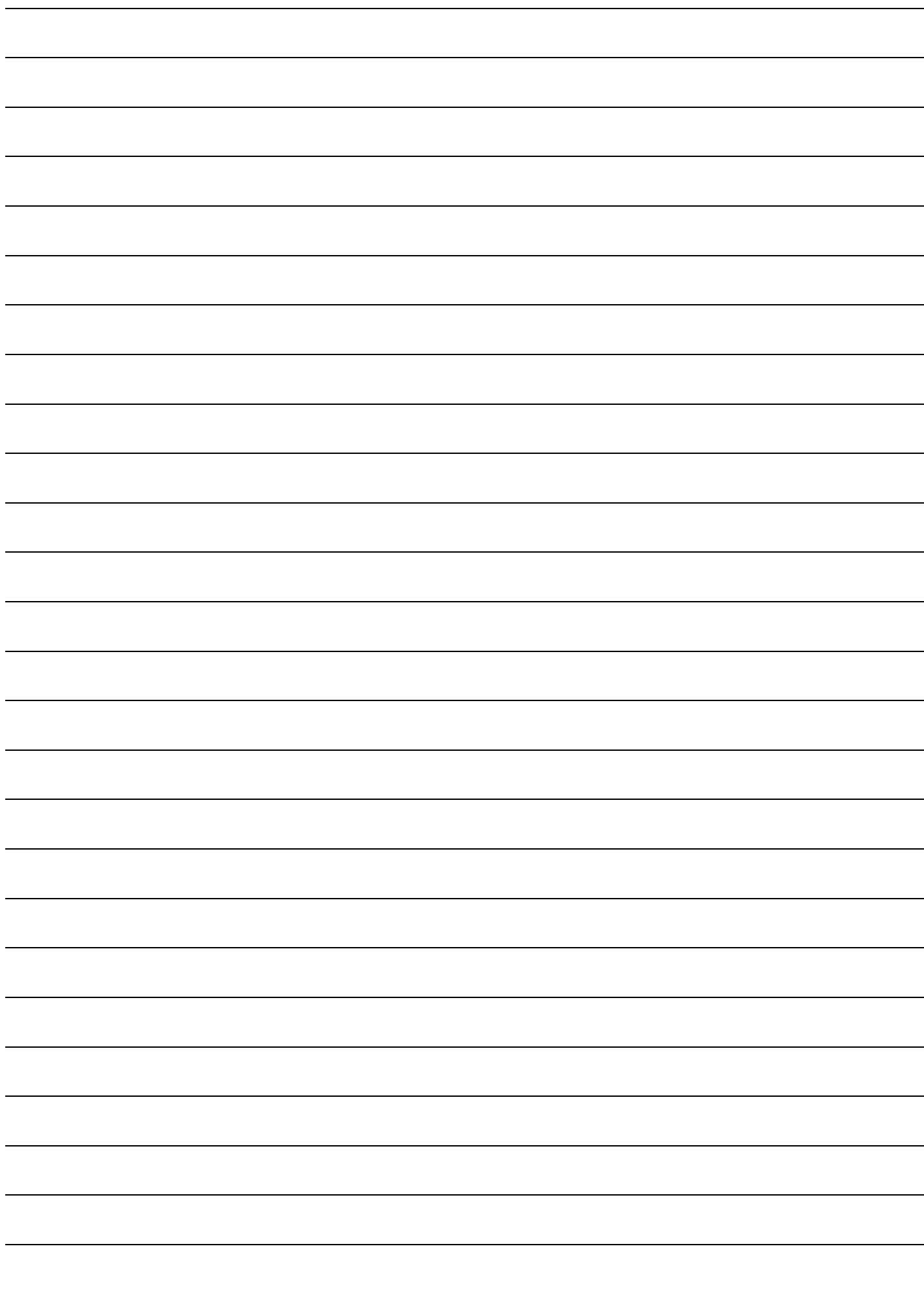
L'acrylamide dans certains aliments

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 fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

| Conseils pour la préparation de plats avec une faible formation d'acrylamide |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De manière générale                                                          | Réduisez au minimum les temps de cuisson. Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cuire des petits gâteaux secs<br>Frites au four                              | Au max. à 200 °C avec la convection naturelle, au max. à 180 °C avec la chaleur tournante ou la chaleur tournante 3D. Au max. à 190 °C, avec la convection naturelle, au max. à 170 °C avec la chaleur tournante ou la chaleur tournante 3D. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide. Répartissez les aliments sur la plaque sur une couche et uniformément. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas. |











Robert Bosch Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND