

HBC86P7.3



BOSCH

[fr] Mode d'emploi2



9000615357

Consignes de sécurité	2	Différer l'heure de la fin	15
Avant l'encastrement	3	Annuler le réglage Fonctionnement continu	15
Indications pour votre sécurité	3	Sécurité-enfants	15
Indications concernant les micro-ondes	3	Réglages de base	16
Causes de dommages	4	Modifier les réglages de base	17
Votre nouvel appareil	5	Arrêt automatique	17
Bandeau de commande	5	Autonettoyage	17
Touches	5	Préparatifs	18
Sélecteur rotatif	5	Réglage de l'autonettoyage	18
Affichage	5	Après l'autonettoyage	18
Contrôle de la température	6	Entretien et nettoyage	18
Compartiment de cuisson	6	Nettoyants	18
Accessoire	6	Nettoyage des vitres	19
Avant la première utilisation	7	Tableau des pannes	20
Premiers réglages	7	Tableau de dérangements	20
Chauffer le compartiment de cuisson	7	Changer la lampe du four	21
Nettoyer les accessoires	8	Remplacement du joint de porte	21
Allumer et éteindre le four	8	Service après-vente	21
Mise en service	8	Numéro E et numéro FD	21
Mise hors service	8	Programmes automatiques	22
Réglage du four	8	Sélectionner un programme	22
Modes de cuisson	8	Réglage individuel du résultat de cuisson	22
Réglage du mode de cuisson et de la température	9	Décongeler et cuire avec les programmes automatiques	22
MicroCombi doux MicroCombi intensif	9	Conseils concernant l'énergie et l'environnement	27
Recommandations de réglage	10	Economie d'énergie	27
Régler le chauffage rapide	10	Élimination écologique	27
Les micro-ondes	11	Testés pour vous dans notre laboratoire	27
Conseils pour les récipients	11	Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes	28
Puissances micro-ondes	11	Astuces concernant les micro-ondes	30
Réglage des micro-ondes	11	Gâteaux et pâtisseries	31
Combiné	11	Conseils pour la pâtisserie	33
Puissances micro-ondes appropriées	12	Rôtissage et grillade	33
Réglage du mode Combiné	12	Conseils pour les rôtis et grillades	37
Mode séquentiel	12	Gratins, gratins de pomme de terre, toasts	37
Récipient	12	Plats cuisinés	37
Réglage du mode séquentiel	12	Cuire à basse température	38
Fonctions temps	13	Cuire à basse température	38
Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement ...	13	Conseils pour cuire des aliments à basse température	39
Réglage de la minuterie	13	Plats tests	39
Réglage de la durée	13	Cuisson de pâtisseries	40
Différer l'heure de la fin	14	Grillades	40
Réglage de l'heure	14	L'acrylamide dans certains aliments	41
Memory	15		
Enregistrement des réglages dans Memory	15		
Démarrer Memory	15		
Réglage fonctionnement continu	15		
Démarrer le réglage Fonctionnement continu	15		
La durée est écoulée	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.

Autonettoyage

Risque d'incendie !

- Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant l'autonettoyage. Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Éloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !!

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

Indications concernant les micro-ondes

Préparation d'aliments

Risque d'incendie !

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

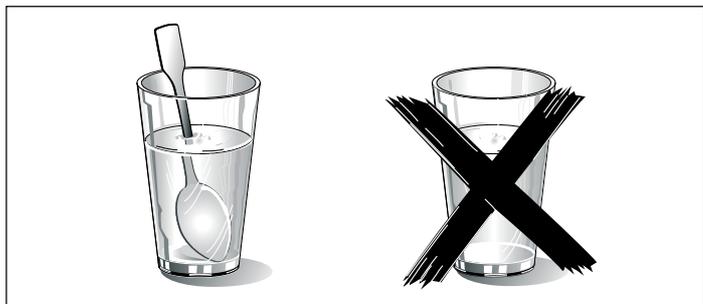
Risque de brûlure !

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.

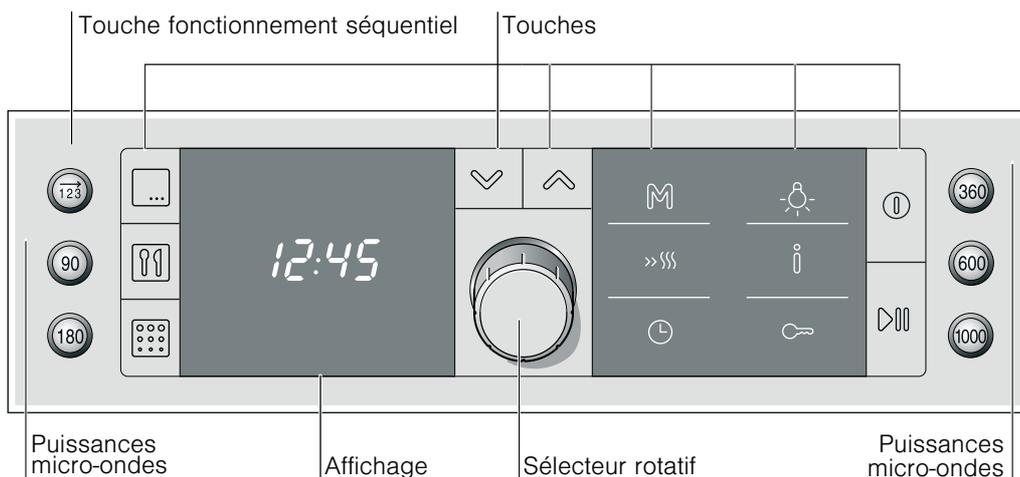
Votre nouvel appareil

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 de 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/touche	Fonction de la touche
123	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
1000	Sélectionner la puissance micro-ondes 1000 W
[...]	Sélectionner les modes de cuisson
[🍲]	Sélectionner les programmes automatiques
[🧼]	Sélectionner l'autonettoyage
⏪	Descendre d'une ligne dans la visualisation
⏩	Remonter d'une ligne dans la visualisation
[M]	Sélectionner Memory
»»»	Enclencher le chauffage rapide

Symbole/touche	Fonction de la touche
🕒	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
💡	Eteindre et allumer la lampe du four
i	Pression brève = interroger des informations 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 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.. A 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

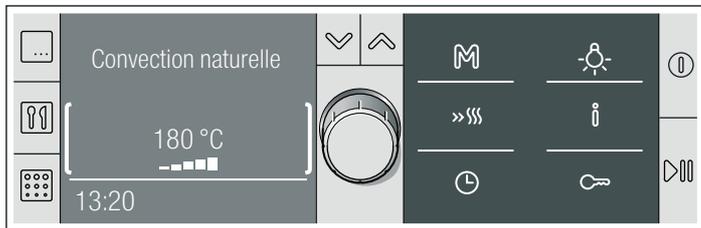
La ligne d'état se situe en bas dans la visualisation. Elle apparaît après le démarrage et indique l'heure actuelle, les fonctions de temps qui s'écoulent ou la sécurité-enfants réglée. Avant le démarrage, vous obtenez des textes d'indication pour le réglage, si nécessaire.

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 en-dessous de la température réglée. La température est atteinte lorsque la dernière barre est remplie.



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

Pendant la chauffe, vous pouvez demander la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche . Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Chaleur résiduelle

Après l'arrêt, le contrôle de température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. 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

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.

continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

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

Lampe du four

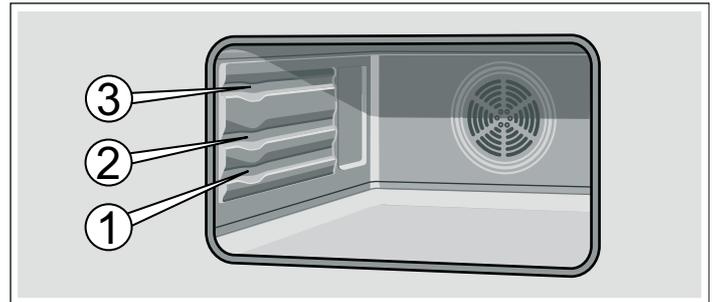
La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

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 .



Récipient en verre

Pour de gros rôtis, gâteaux fondants, gratins et gratins de pomme de terre.

Placez le récipient en verre sur la grille.



Lèche-frite HEZ862000

Pour des gros rôtis, gâteaux secs et fondants, gratins et gratins de pomme de terre. Elle sert également de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. Enfouez par ailleurs la lèche-frite au niveau 1.

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

Accessoires en option	Numéro HEZ	Utilisation
Plaque à pâtisserie émaillée	HEZ861000	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfourner la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite 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, enfournez la lèchefrite en verre au niveau 1. La lèchefrite 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		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.
Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres		
Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 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 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.

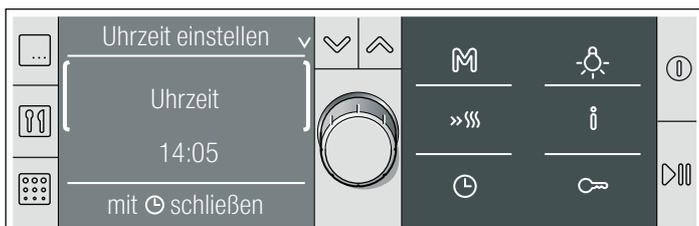
Avant la première utilisation

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" (Régler l'heure) est affiché dans la ligne supérieure de l'affichage. 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 est 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 .

L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.

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 .

Le fonctionnement démarre. Le libellé "Modes cuisson" est masqué. La ligne d'état avec l'heure apparaît en bas dans l'affichage.

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

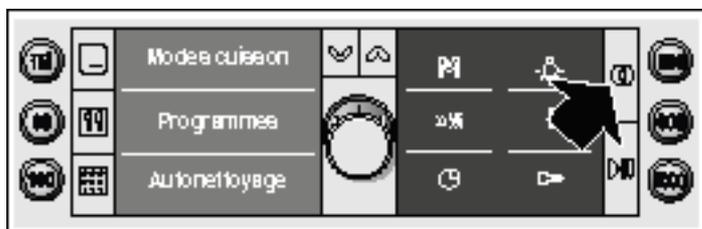
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Allumer et éteindre le four

La touche  sert à allumer et à éteindre le four.

Mise en service

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



Sélectionnez la fonction désirée :

- Touche 90, 180, 360, 600 ou 1000 W = micro-ondes
- Touche  = modes de cuisson
- Touche  = programmes
- Touche  = autonettoyage
- Touche  = mode séquentiel
- Touche  = réglages Memory mémorisés

Mise hors service

Appuyer sur la touche . Le four s'éteint.

Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Modes de cuisson

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

Modes de cuisson et plages de température	Application
Chaleur tournante 3D 30-250 °C	Pour la cuisson de gâteaux et de petites pâtisseries sur deux niveaux.
Chaleur tournante 30-250 °C	Pour faire cuire des cakes dans des moules sur un niveau.
Convection naturelle 30-300 °C	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc) ou pour des gâteaux cuits sur la plaque.
Chaleur intense 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.

Modes de cuisson et plages de température	Application
Chaleur de sole 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 100-250 °C	Pour de la volaille ou de gros morceaux de viande.
Gril, grande surface faible (1) moyen (2) puissant (3)	Pour griller des steaks, saucisses, toasts ou des morceaux de poisson en grandes quantités.
Gril, petite surface faible (1) moyen (2) puissant (3)	Pour griller des steaks, saucisses, toasts ou des morceaux de poisson en petites quantités.
Basse température 70-100 °C	Pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point.
Préchauffage 30-70 °C	Pour préchauffer de la vaisselle en porcelaine.
Maintien au chaud 60-100 °C	Pour maintenir des préparations au chaud.

Modes de cuisson et plages de température	Application
MicroCombi doux 30-250 °C	Pour de la pâte à cake dans des moules, de la pâte brisée avec un remplissage fondant et des gâteaux à base de préparations. Une puissance micro-ondes plus faible est automatiquement activée en plus du mode du four.
MicroCombi intensif 30-250 °C	Pour de la volaille, du poisson et des soufflés. Une puissance micro-ondes moyenne est automatiquement activée en plus du mode du four.

Réglage du mode de cuisson et de la température

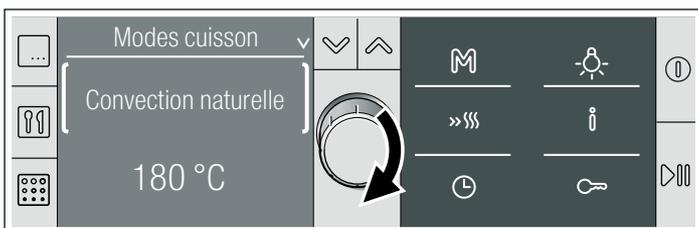
Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle, 200 °C

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

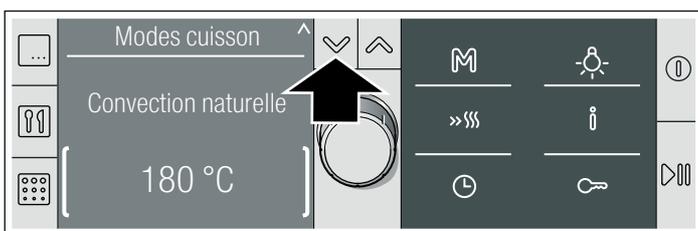
Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage avec la touche .

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

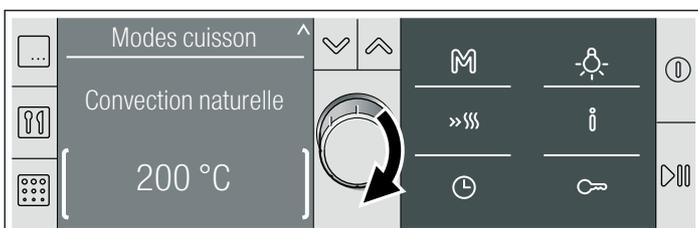
1. Le sélecteur rotatif vous permet de régler le mode de cuisson désiré.



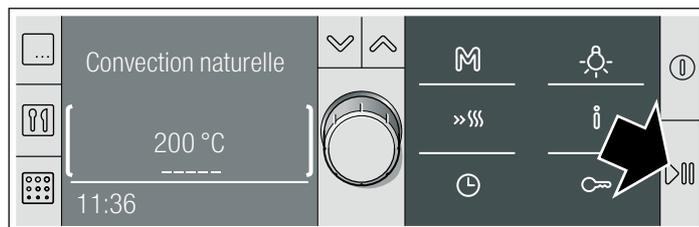
2. Commuter à la température au moyen de la touche . Les parenthèses se trouvent à gauche et à droite de la température de référence.



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



4. Appuyer sur la touche .



Le fonctionnement démarre.

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

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.

MicroCombi doux MicroCombi intensif

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

MicroCombi doux

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

- des génoises, p. ex. gâteau marbré, gâteau des rois, gâteau aux fruits
- des gâteaux à base de pâte brisée avec une garniture fondante, p. ex. tourte aux pommes, gâteau au fromage blanc
- des gâteaux à base de préparations mélangées
- des gâteaux à la levure de boulanger, p. ex. gâteau 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.

Réglages

Si la recette indique différents modes de cuisson, utilisez le réglage du mode Convection naturelle. Le temps de cuisson indiqué dans la recette ne doit 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 Chaleur tournante 3D et la température 160 °C apparaissent dans la visualisation comme réglage de référence.

2. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le mode de cuisson MicroCombi doux ou MicroCombi intensif.

3. À l'aide de la touche , commutez à la température et réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.

4. Appuyer sur la touche  et commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif.

5. Appuyer sur la touche , et régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.

6. Appuyer sur la touche .

7. 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 .

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 .
- 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.
1000 W	Pour réchauffer des liquides.

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 1000 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 ⏸.

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.

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 1000 W.

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. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



7. Appuyer 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 $\vec{123}$.

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 \wedge 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 \wedge 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 $\triangleright \parallel$.

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 \ominus .

Modifier le réglage

Le réglage peut uniquement être modifié avant le démarrage.

1. Monter à l'aide de la touche \wedge 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 $\triangleright \parallel$ 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 \ominus . 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 des fonctions de temps - expliqué succinctement

1. Ouvrir le menu au moyen de la touche \ominus .
2. Avec le sélecteur rotatif, régler la fonction désirée.
3. Changer de ligne au moyen de la touche \surd et régler l'heure ou la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Fermer le menu au moyen de la touche \ominus .

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit en détail plus loin dans ce chapitre.

Réglage de la minuterie

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

1. Appuyer sur la touche \ominus .
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Appuyer sur la touche \surd 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 \ominus .

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole $\omin�$ 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 $\omin�$ 00:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche $\omin�$.

Annuler le temps de marche

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

Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche $\omin�$. Appuyer sur la touche \surd 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 $\omin�$.

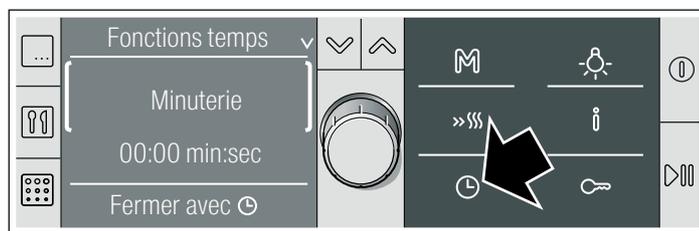
Réglage de la durée

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

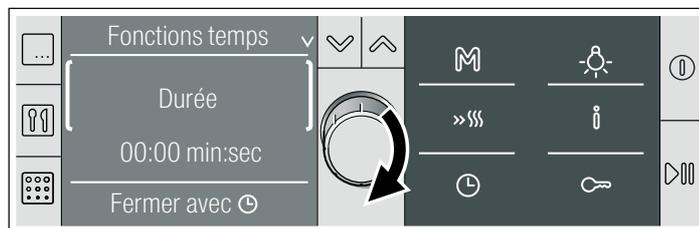
Condition : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

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

1. Appuyer sur la touche $\omin�$.
Le menu Fonctions temps s'ouvre.

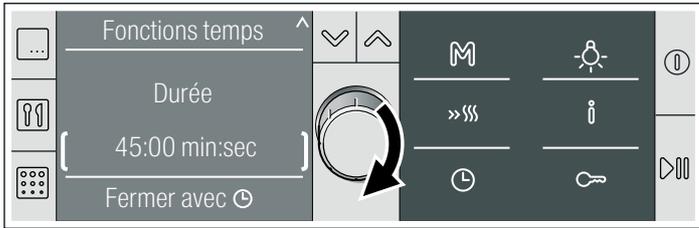


2. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Changer de ligne au moyen de la touche \surd .

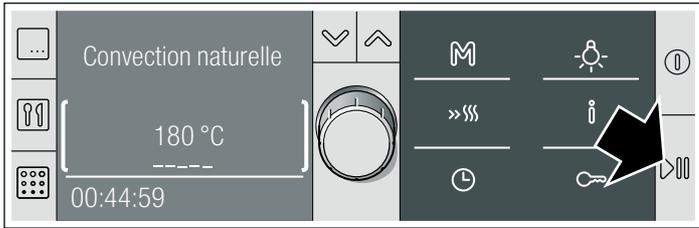
4. Régler la durée de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.



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 défile de manière visible dans la ligne d'état.



La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. Vous pouvez couper le signal 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 facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

L'heure de la fin peut être différée lors de

- tous les modes de cuisson et pour tous les plats des recommandations de réglage
- pour de nombreux programmes
- et pour l'autonettoyage

Exemple : Vous enfournez le plat à 9.30 h. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 h. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12.45 h.

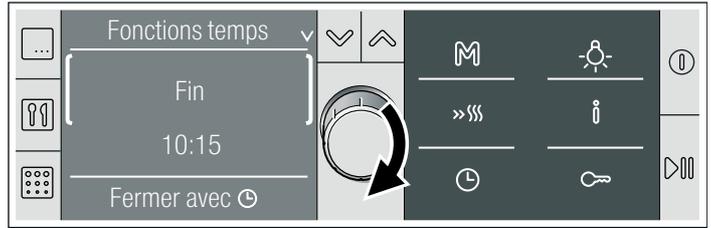
Reportez l'heure de la fin de 10.15 h à 12.45 h. Le four se met en position d'attente. Le fonctionnement commencera à 12.00 h et finira à 12.45 h.

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

Différer la fin

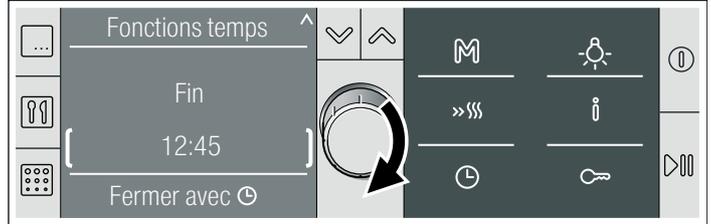
Condition : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée doit être réglée. Le menu Fonctions temps ⏸ est ouvert.

1. Commuter à la "Fin" au moyen du sélecteur rotatif. L'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé est affichée dans la deuxième ligne.



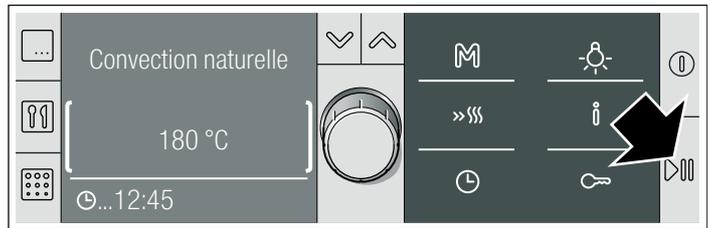
2. Appuyer sur la touche ⏴.

3. Au moyen du sélecteur rotatif, différer la fin.



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

5. Confirmer au moyen de la touche ▶️.



Le réglage est validé. Le four est en position attente ⏸... .

L'heure de la fin est affichée dans la ligne d'état. Lorsque le fonctionnement démarre, la durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

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

Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, 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. Pour cela, 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 ramener l'heure de la fin à zéro au moyen du sélecteur rotatif 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

Vous ne pouvez pas enregistrer l'autonettoyage.

1. Réglez le mode désiré. Ne pas démarrer.
2. Appuyer brièvement sur la touche  et sélectionner l'un des six emplacements-mémoires au moyen du sélecteur rotatif.
3. Maintenir la touche  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 . Les anciens réglages seront écrasés.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés.

1. Appuyer brièvement sur la touche  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) deutsch	29 autres langues sont disponibles	Langue pour les textes affichés
Durée du signal sonore: moyenne	moyenne = 2 minutes courte = 10 secondes longue = 5 minutes	Temps durant lequel le signal retentira après écoulement d'une durée
Tonalité des touches: Off	Activé Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
Luminosité de la visualisation : Jour	Jour moyenne Nuit	Éclairage de la visualisation
Contraste ○○○●○○○	p.ex. plus fort ○○○○○●○	Contraste de la visualisation
Affichage heure: Activé	Activé 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 : Off	Automatique Désactivé*	Manière de la poursuite du fonctionnement après l'ouverture et la refermeture de la porte du four *continuer le fonctionnement avec 
Régl. individuel: - ○○○●○○○ +	p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif - ○○○○○●○ +	Modifier le résultat de cuisson pour tous les programmes des programmes automatiques à droite = plus intensif à gauche = plus faible
Affichage Descript.boutons: Activé	Activé Off	Affichage d'entrée après la mise en service du four
Chaleur tournante 3D Référence : 160 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur tournante Référence : 160 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Convection naturelle Référence : 180 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur intense Référence : 190 °C	de 100 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur de sole Référence : 180 °C	de 30 à max. 200 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril air pulsé Référence : 190 °C	de 100 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril, grande surface Référence : puissant	puissant moyen faible	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Gril, petite surface Référence : puissant	puissant moyen faible	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Basse température Référence : 80 °C	de 70 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Préchauffage Référence : 50 °C	de 30 à max. 70 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Maintien au chaud Référence : 70 °C	de 60 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
MicroCombi doux Référence : 180 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
MicroCombi intensif Référence : 200 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson

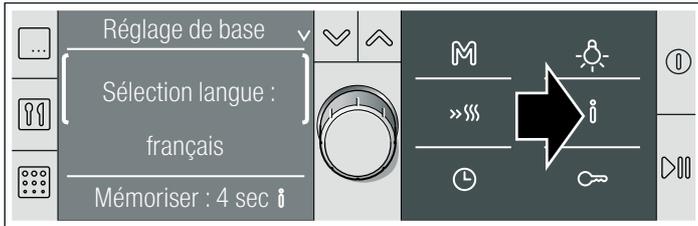
Réglage de base	Possibilités	Explication
Réglage fonction.continu: non	non oui	Voir le chapitre Réglage fonctionnement continu
Tension service 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Adapter la tension service
Restaurer les réglages usine: non	non oui	Remettre toutes les modifications aux réglages de base

Modifier les réglages de base

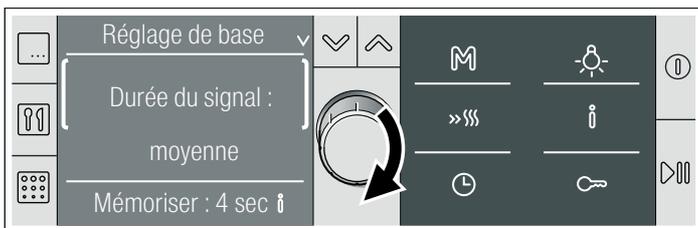
Condition : Le four doit être éteint.

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

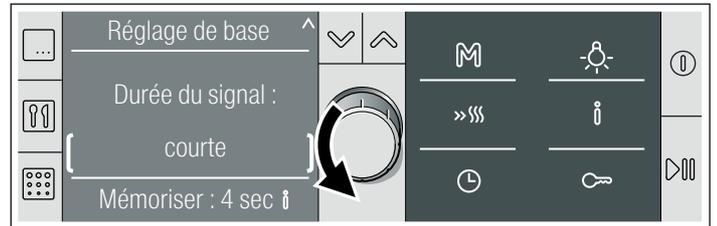
- Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à l'apparition du libellé "Réglages base" et du premier réglage de base "Sélection langue".



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



- Commuter à la ligne suivante au moyen de la touche **∨**.
- 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.
- Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que l'heure apparaisse. Cela demande environ quatre secondes. Toutes les modifications sont mémorisées.

Annuler

Appuyer sur la touche **⓪**. 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.

Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le compartiment de cuisson est chauffé à env. 480 °C. Les résidus accumulés lors du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés. L'autonettoyage dure env. 2 heures y compris le temps de chauffe et de refroidissement.

Remarques

- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson a un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint. N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.
- Si, après le démarrage, vous ouvrez encore une fois la porte de l'appareil, il se peut que le crochet de verrouillage soit visible en haut du four. C'est normal. Le crochet disparaît

automatiquement lorsque vous refermez la porte. Veuillez ne pas essayer de déplacer le crochet à la main.

- N'essayez pas d'ouvrir la porte de l'appareil une fois l'autonettoyage enclenché. Vous risquez d'interrompre le nettoyage.
- La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte pendant l'autonettoyage. Les barres du contrôle de température n'apparaissent pas.

⚠ Risque d'incendie !

- L'extérieur de l'appareil devient très chaud. Veillez à ce que le devant de l'appareil reste dégagé. Éloignez impérativement les jeunes enfants.
- N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.

Préparatifs

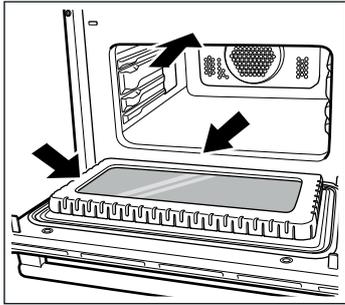
Sortez tous les accessoires et les ustensiles du four.

⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne nettoyez avec le produit de nettoyage du four les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et des gaz toxiques sont produits.

⚠ Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essayez la sole du four, la porte du four à l'intérieur et les surfaces du bord à l'avant du four avec un chiffon humide. Veillez à ne pas frotter le joint du four.



Il vous suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Vous pouvez également le nettoyer plus souvent si cela s'avère nécessaire. Un nettoyage consomme seulement env. 3,8 kWh.

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 nettoyeur 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.

Réglage de l'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche

2. Démarrer le nettoyage avec

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

A la fin du nettoyage

Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. La porte du four peut uniquement être réouverte lorsque le symbole est éteint.

Annuler le nettoyage

Eteindre le four au moyen de . Tant que le symbole est allumé, la porte du four est verrouillée.

Corriger la position de nettoyage

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit. Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Différer la fin.

Après l'autonettoyage

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

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 : 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 : 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.

Niveau	Nettoyants
Four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. 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 : Nettoyez avec une lavette.
Bandeau de commande/vitre extérieure de la porte	Nettoyant pour vitres : Essuyez immédiatement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.
Vitre interne de la porte	Nettoyant pour vitres : Essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : 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 : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Nettoyage des vitres

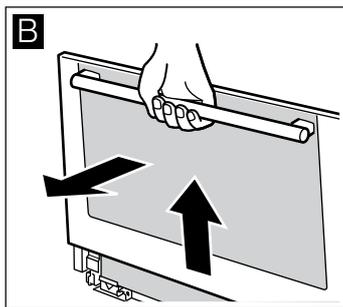
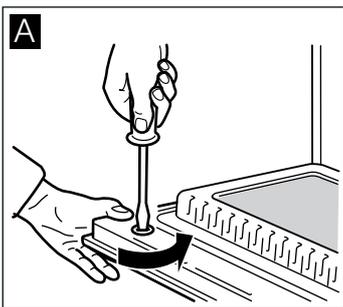
Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les vitres de la porte du four.

⚠ Risque de brûlure !

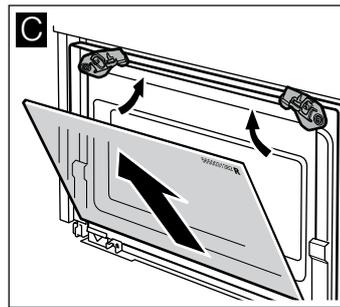
Ne procédez pas à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

Dépose

- Ouvrez la porte du four.
- Dévissez les deux vis sur la porte à l'aide d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm). Ce faisant, tenez la vitre de porte avec une main. (Figure A)
- Fermez lentement la porte et retirez la vitre vers le haut par la poignée de porte. (Figure B)



- Tenez la vitre intermédiaire et poussez vers le haut les dispositifs d'enclenchement à la porte. Retirez la vitre vers le haut. (Figure C)



Remarques

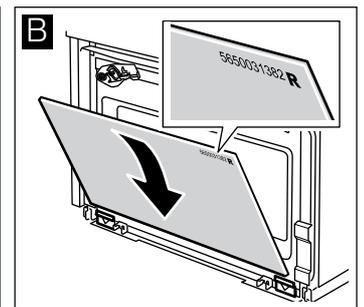
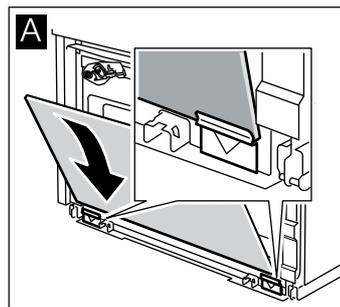
- Nettoyez les vitres à l'aide d'un produit à vitres et d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou décapants. Le racloir à verre n'est pas approprié.

Pose

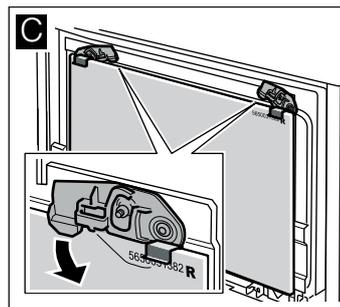
- Avec les deux mains, tenez la vitre intermédiaire au niveau supérieur et insérez-la vers le bas dans le guidage. (Figure A)

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

- L'écriture doit se trouver lisiblement en haut à droite. (Figure B)

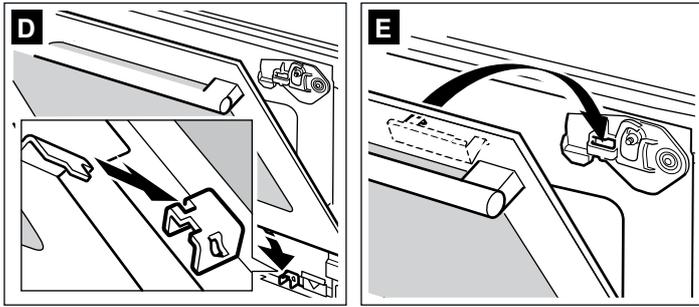


- Poussez les dispositifs d'enclenchement vers le bas. (Figure C)

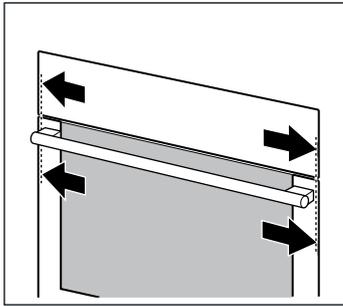


- Avec les deux mains, insérez la vitre de la porte dans le guidage. (Figure D)

5. Poussez la vitre de la porte vers le bas, levez-la légèrement et accrochez-la en haut. (Figure E)

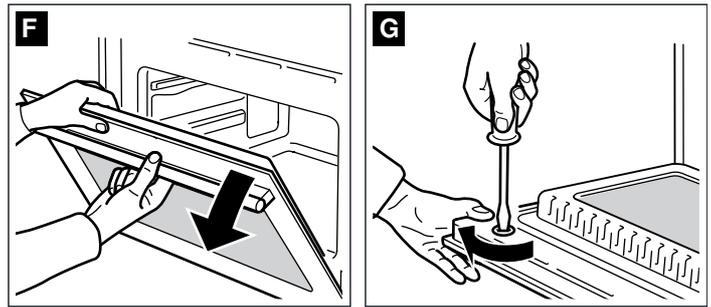


Veillez à ce que la vitre de la porte soit au même niveau que le bandeau de commande.



6. Ouvrez complètement la porte en tenant les vitres avec une main. (Figure F)

7. 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 G)



Remarque : 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

Panne	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	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 ☺.
La porte du four ne s'ouvre pas. Le texte "Régler l'heure" est indiqué dans la visualisation. L'heure affichée n'est pas actuelle.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage.	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche ☺. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi. Le symbole ☺ s'éteint. Vous pouvez ouvrir la porte du four.
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 ▷|||.

Panne	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne chauffe pas à la température réglée.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche  . Appuyez 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.

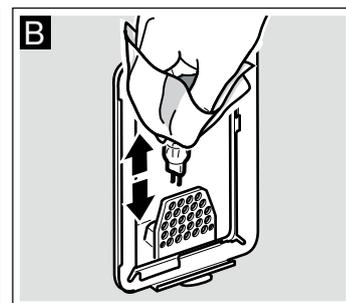
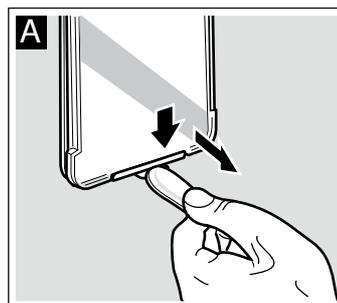
Risque de choc électrique !

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.

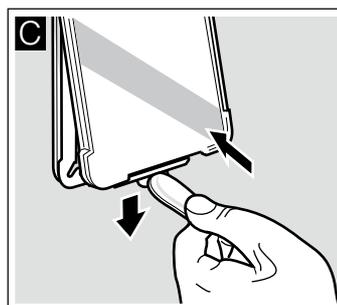
Remarque : Retirez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

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.

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 

Veillez 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 garantisiez 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.

Programmes automatiques

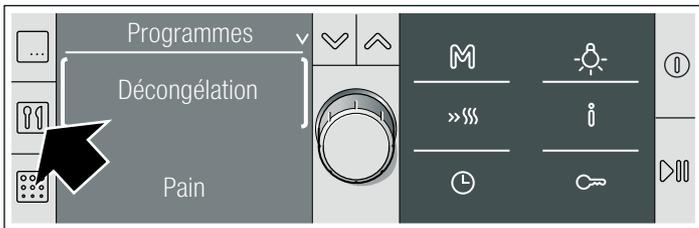
Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Il vous suffit de sélectionner le programme et d'entrer le poids de votre préparation. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal.

Sélectionner un programme

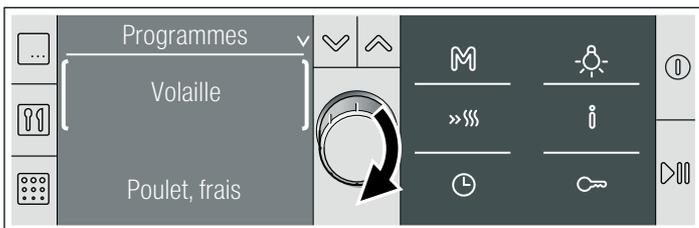
Exemple dans l'illustration : Réglage pour 1 kg de morceaux de poulet frais

1. Appuyer sur la touche .

Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.

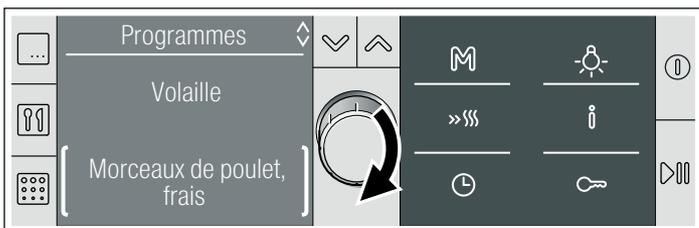


2. Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur rotatif.



3. Changer de ligne au moyen de la touche .

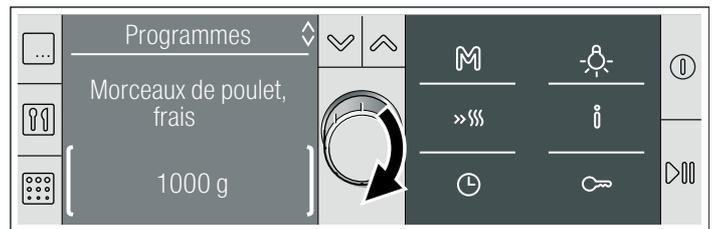
4. Sélectionner le programme au moyen du sélecteur rotatif.



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	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Décongeler			
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 gélatine, 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 Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Légumes			
Cuire des légumes frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille, 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 röstis doivent être prévus pour une préparation au four.

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Pommes de terre			
Pommes de terre à l'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 Programme	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Produits céréaliers		
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 Programme	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Gratin		
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 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 Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Volaille			
Poulet frais*	Poulet entier	0,80 - 1,80	Récipient haut fermé, grille 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

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

** Signal pour retourner à la moitié du temps.

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
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 Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Bœuf			
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
Veau			
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
Porc			
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
Agneau			
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
Gibier			
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 $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps.

***Signal pour retourner après $\frac{2}{3}$ 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 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	Lèche-frite, niveau 2
Anneaux de calmar, surgelés*	0,20 - 0,50	Lèche-frite, 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 Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Pain de viande			
De viande de bœuf fraîche	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, niveau 1
De viande de porc fraîche	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, niveau 1
De viande mixte fraîche	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, niveau 1
De viande d'agneau fraîche	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, niveau 1
Ragoût/potée*			
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

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.

Élimination 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.

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.

Enfournez 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.	
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-chaleur 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 cuillère 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-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Réchauffer des préparations	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Retirez la préparation de son emballage, couvrez-la pour chauffer
Boissons	150 ml	1000 W, 1-3 min.	Attention ! Placez une cuillère en plastique dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
	300 ml	1000 W, 3-4 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Aliments pour bébé, p. ex. biberon de lait	50 ml	360 W, ½-1 min.	Placez le biberon sur le fond du compartiment de cuisson sans tétine/ couvercle ; après le réchauffage, agitez bien ou remuez, contrôlez 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	1000 W, 1½-2 min.	-
	de 175 g	1000 W, 2-4 min.	
	de 175 g	1000 W, 4-6 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600 W, 7-10 min.	Couvert
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5-7 min.	Récipient fermé
	800 g	600 W, 7-10 min.	

Réchauffer des préparations	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Légumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajoutez 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-chaueur 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.	
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 :

Si vous doublez la quantité, doublez la durée

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
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 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

* 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
Pâte levée avec garniture sèche	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie émaillée	1 3		160-180	-	50-60
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite	2		170-190	-	45-55
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		160-180	-	50-60
Pâte brisée avec garniture sèche	Lèche-frite	2		160-180	-	25-35
Pâte brisée avec garniture sèche	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		160-180	-	30-40
Pâte brisée avec garniture fondante	Lèche-frite	1		160-180	-	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèche-frite	1		190-200	-	40-50
Biscuit roulé, préchauffer	Lèche-frite	2		170-190	-	10-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Lèche-frite	2		160-180	-	40-50
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Lèche-frite	2		150-170	-	60-70
Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Lèche-frite	2		140-150	-	65-75
Strudel, sucré	Lèche-frite	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Lèche-frite	1		210-230	-	25-35
Pizza	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		180-200	-	40-50
Tarte flambée, préchauffer	Lèche-frite	2		220-240	-	15-20

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

■ Convection naturelle

■ Chaleur tournante 3D

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en ° C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Lèche-frite	2		150-170	20-30
Petits gâteaux secs	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		140-160	30-40
Macarons	Lèche-frite	2		120-140	35-45
Macarons	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		110-130	40-50
Meringues	Lèche-frite	2		80-100	90-110
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2		160-180	35-45
Muffins	pour 1 plaque à muffins sur lèche-frite + Grille	1 3		140-160	50-60
Pâtisserie en pâte à choux	Lèche-frite	2		200-220	30-40
Feuilletés	Lèche-frite	2		170-190	25-35
Feuilletés	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		170-190	30-40
Pâtisserie à base de pâte levée	Lèche-frite	2		200-220	20-30

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

-  Convection naturelle
-  Chaleur tournante

Remarque . Préchauffer le compartiment de cuisson.

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 dessèchera.

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'étuvé

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
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 3		3	-	1ère face : env. 10-15 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 gril	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 $\frac{2}{3}$ du temps.

■  Gril air pulsé

■  Gril, grande surface

Porc	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	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 3		2	-	1ère face : env. 15-20 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 3		3	-	1ère face : env. 10-15 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 180 W	30 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 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 1		210-230	90 W	20-25
Cuisses d'oie, 4 cuisses d'env. 1,5 kg	Grille + Lèchefrite*	2 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 3		2	-	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 8-12
Darne de poisson, p. ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillée	Lèchefrite + Grille*	1 3		3	-	1ère face : env. 10-12 2ème face : env. 8-12
Poisson entier, 2 à 3 pièces de 300 g, grillé	Lèchefrite + Grille*	1 3		2	-	1ère face : env. 10-15 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 360 W	10-15 5-10
Poisson entier env. 2 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filet de poisson p. ex. lieu noir, env. 800 g, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W	9-14

* 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 Lèche-frite. Répartissez 12 toasts uniformément sur la lèche-frite.
-  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	Lèche-frite	2		3	-	8-13
Gratiner des toasts, 12 pièces	Lèche-frite	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 rôtis.
- 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
Volaille				
Blanc de dinde	1		80	240-270
Magret de canard sans peau	1		80	110-140

Cuire à basse température	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Bœuf				
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
Veau				
Rôti de veau (p. ex. noix)	1		80	180-220
Filet de veau	1		80	80-100
Porc				
Rôti de porc (p. ex. échine)	1		80	180-210
Filet mignon de porc	1		80	140-170
Agneau				
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* + Plaque à pâtisserie émaillée**	1 3		140-150	30-40
Petits gâteaux	Lèchefrite	2		160-180	25-35
	Lèchefrite	2		140-160	25-35
Petits gâteaux	Lèchefrite* + Plaque à pâtisserie émaillée**	1 3		150-170	35-45
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		160-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur plaque	Lèchefrite	2		170-190	45-55
	Lèchefrite* + Plaque à pâtisserie émaillée**	1 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		3	30
		1			

* 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 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