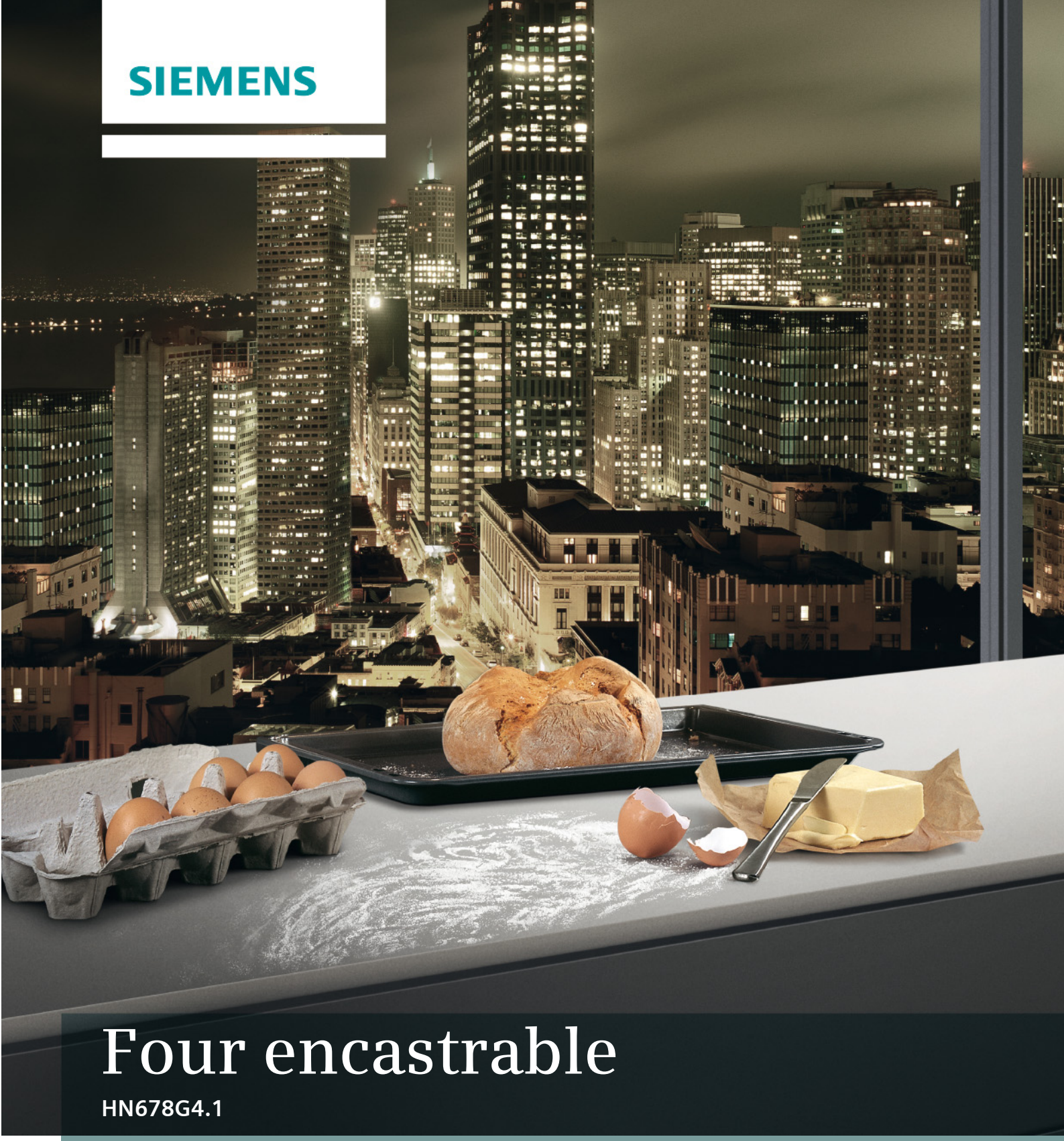
SIEMENS



Four encastrable

HN678G4.1

siemens-home.com/welcome

fr Mode d'emploi

Register your product online

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 5
Généralités 5
Micro-ondes 6
Vapeur 7
Thermomètre à viande 7
Fonction de nettoyage 7

Causes de dommages 8
Généralités 8
Micro-ondes 8
Vapeur 9

Protection de l'environnement 9
Économie d'énergie 9
Elimination écologique 9

Présentation de l'appareil 10
Bandeau de commande 10
Éléments de commande 10
Écran 10
Menu des modes de fonctionnement 11
Modes de cuisson 11
Autres informations 12
Fonctions du compartiment de cuisson 12

Accessoires 13
Accessoires fournis 13
Insertion de l'accessoire 13
Accessoires en option 14

Avant la première utilisation 15
Avant la première mise en service 15
Première mise en service 15
Nettoyez le compartiment de cuisson 15
Nettoyage des accessoires 15

Utilisation de l'appareil 16
Allumer et éteindre l'appareil 16
Démarrer ou interrompre le fonctionnement 16
Réglage d'un mode de fonctionnement 16
Réglage du mode de cuisson et de la température . . 16
Chauffage rapide 17

Fonctions temps 17
Minuteur 17
Durée 18
Heure de la fin 18

Sécurité-enfants 19
Activation et désactivation 19
Porte de l'appareil verrouillée 19

Réglages de base 19
Modifier les réglages 19
Liste des réglages 19
Modifier l'heure 20

Les micro-ondes 20
Récipients 20
Puissances micro-ondes 20
Réglage des micro-ondes combinées avec un mode de cuisson 21
Réglage des micro-ondes 21
Séchage 21

Vapeur 22
Bruits 22
Cuisson avec de la vapeur 22
Réchauffer 22
Laisser lever la pâte 23
Remplir le réservoir d'eau 23
Après chaque fonctionnement à la vapeur 24

Thermomètre à viande 25
Modes de cuisson 25
Introduire le thermomètre à viande dans le mets 25
Régler la température à coeur 26
Températures à coeur de différents aliments 26

Réglage fonctionnement continu 27
Démarrer le réglage Sabbat 27

Nettoyants 27
Nettoyants appropriés 27
Maintenir l'appareil propre 28

Fonction nettoyage 29
Autonettoyage 29
Détartrage 30

Supports 31
Décrocher et accrocher les supports 31

Porte de l'appareil 32
Enlever le recouvrement de la porte 32
Dépose et pose des vitres de la porte 32

Anomalies, que faire ? 34
Tableau de dérangements 34
Durée de fonctionnement maximale dépassée 35
Lampes dans le compartiment de cuisson 35

Service après-vente 35
Numéro de produit et numéro de fabrication 35

Plats 36
Indications concernant les réglages. 36
Sélectionner un plat 36
Capteur de cuisson 37
Régler un plat. 37

Testés pour vous dans notre laboratoire. 38
N'utilisez pas de moules en silicone 38
Gâteaux et petites pâtisseries 38
Pain et petits pains 43
Pizzas, quiches et gâteaux salés 45
Gratins et soufflés 47
Volaille 49
Viande 51
Poisson 55
Légumes et garnitures 58
Desserts. 60
Modes de cuisson Eco. 61
L'acrylamide dans l'alimentation. 62
Cuisson basse température 62
Déshydratation 64
Mise en conserve. 65
Laisser lever la pâte 66
Décongeler. 66
Réchauffer les plats 68
Maintien au chaud 70
Plats d'essai 70

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

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 13*

Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
  Cet appareil et ses parties accessible deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ Mise en garde – 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, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !
Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

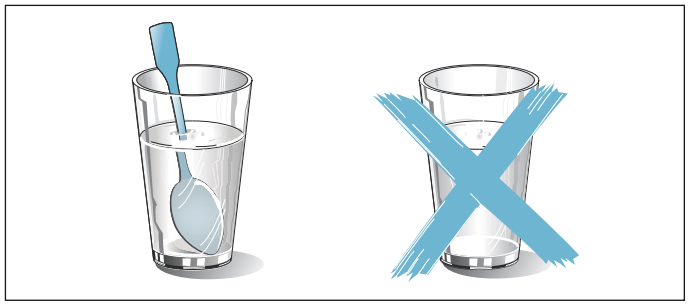
Micro-ondes

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages.
  Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur.
  Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
  Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
  Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
  Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ Mise en garde – Risque d'explosion !
Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

⚠ Mise en garde – 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. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠Mise en garde – Risque de blessure !
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. 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. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- Les récipients et les ustensiles métalliques peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques. Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠Mise en garde – Risque de choc électrique !
L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

⚠Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !
- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres.
- L'énergie micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson défectueuse ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé. Prévenez le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Vapeur

⚠Mise en garde – Risque de brûlure ! !
- L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.
- De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson. Ne pas mettre la main dans le compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil avec de la vapeur.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

⚠Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !
Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Thermomètre à viande

⚠Mise en garde – Risque de choc électrique !
L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utiliser uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

Fonction de nettoyage

⚠Mise en garde – Risque d'incendie !
- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Causes de dommages

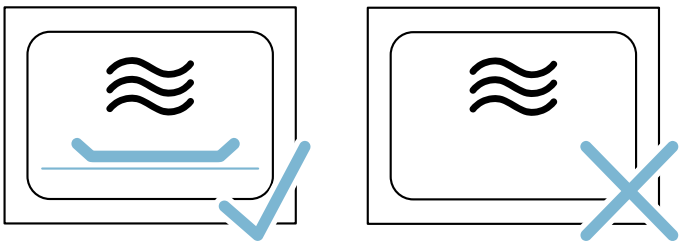
Généralités

Attention !
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Moules en silicone : Ne pas utiliser des moules en silicone ou des feuilles, recouvrements ou accessoires contenant du silicone. La sonde de cuisson peut être endommagée.
- 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 occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement 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 s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte 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 utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Micro-ondes

Attention !
- Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Combiner les accessoires : Ne pas combiner la grille avec la lèchefrite. Introduites directement l'une sur l'autre peut occasionner la formation d'étincelles. Les introduire uniquement à une hauteur distincte respective.
- Mode micro-ondes seul : en cas d'utilisation uniquement avec micro-ondes, la poêle universelle ou la plaque à pâtisserie n'est pas compatible. Des étincelles peuvent se produire, ce qui endommagerait le compartiment de cuisson. Utilisez la grille fournie comme surface support ou utilisez le four à micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.
- Barquettes en aluminium : n'utilisez aucune barquette en aluminium dans l'appareil. La formation d'étincelles endommage l'appareil.

- Utilisation du micro-ondes sans aliments : faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne démarrez jamais le micro-ondes sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester rapidement un récipient. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*



- Popcorn au micro-ondes : ne sélectionnez jamais une puissance trop élevée. Réglez au maximum sur 600 W. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre de la porte peut éclater en cas de surcharge.

Vapeur

Attention !

- Moules : la vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas adaptés pour la cuisson à la vapeur.
- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Eau chaude dans le réservoir d'eau : L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.
- Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
- Solution détartrante : Veillez à ce que la solution détartrante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Cela endommage les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution détartrante immédiatement avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil 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 moule absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- 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 diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches et d'un sélecteur rotatif. L'écran affiche les réglages actuels.

1 **Touches**
Les touches à gauche et à droite du sélecteur rotatif possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner.

2 **Sélecteur rotatif**
Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif à gauche ou à droite.

3 **Écran tactile**
Dans l'écran tactile sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou aussi des textes d'information. Pour le réglage, effleurez le champ de texte respectif. Les champs de texte changent en fonction de la sélection.

4 **Champ tactile**
L'effleurement du champ ouvre le bandeau d'interrupteurs. Vous pouvez retirer le réservoir d'eau.

Éléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Touches

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches.

Touches		Signification
on/off		Allumer et éteindre l'appareil
menu	Menu	Ouvrir le menu des modes de fonctionnement
	Information	Appeler l'affichage d'informations
	Sécurité enfants	Activer et désactiver la sécurité enfants
	Fonctions de temps	Ouvrir le menu Fonctions temps
	Chauffage rapide	Activer et désactiver le chauffage rapide
start/stop		Démarrer, arrêter ou annuler le fonctionnement
	Ouvrir le bandeau	Remplir ou vider le réservoir d'eau

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. les modes de cuisson, le premier point réapparaît après le dernier. Pour la température par ex. vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière lorsque la température minimale ou maximale est atteinte.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans l'écran. Elle affiche l'heure et les fonctions de temps réglées.

Ligne de progression

La ligne de progression vous permet de voir l'état d'avancement par ex. du chauffage du four ou de l'écoulement de la durée. La ligne droite en dessous de la valeur focalisée se remplit de gauche à droite au fur et à mesure de la progression du fonctionnement en cours.

Écoulement du temps

Si vous avez démarré votre appareil sans une durée, vous pouvez voir en haut à droite dans la ligne d'état combien de temps l'appareil fonctionne déjà.

Si vous avez réglé une durée et la durée a été ensuite annulée, l'écoulement du temps reprend le temps déjà écoulé et continue à compter à partir de ce temps. Ainsi vous pouvez toujours contrôler depuis combien de temps le fonctionnement est déjà en marche.

Contrôle de température

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

Témoin de chauffe	Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies. Les barres n'apparaissent pas lors des positions gril et de nettoyage.
Indicateur de chaleur résiduelle	Quand l'appareil est éteint, le contrôle de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60°C.

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

Pendant la chauffe, vous pouvez appeler la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche [i].

Menu des modes de fonctionnement

Le menu est divisé en différents modes de fonctionnement. Cela vous permet d'accéder rapidement à la fonction désirée.

Mode de fonctionnement	Emploi
Modes de cuisson	Pour préparer votre plat, vous disposez de nombreux modes de cuisson parfaitement adaptés.
Plats ⟶ *"Plats" à la page 36*	Vous trouverez ici, pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées déjà programmées.
Micro-ondes ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*	Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos plats plus rapidement.
Micro-ondes combinées ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*	Avec ce mode vous pouvez enclencher un mode de cuisson en plus des micro-ondes.
Vapeur ⟶ *"Vapeur" à la page 22*	Grâce à la vapeur, vous obtenez un meilleur résultat de cuisson de certains mets.
Séchage ⟶ *"Vapeur" à la page 22*⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*	A utiliser après chaque fonctionnement avec de la vapeur ou les micro-ondes.
Détartrage ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 29*	Avec ce mode, vous éliminez le calcaire de l'évaporateur.
Autonettoyage ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 29*	L'autonettoyage nettoie votre four automatiquement.
Réglages ⟶ *"Réglages de base" à la page 19*	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil à vos habitudes.

Modes de cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Modes de cuisson		Température	Emploi
	Chaleur tournante 4D	30-275°C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Convection naturelle	30-300°C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Chaleur tournante eco	30-275°C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Convection naturelle eco	30-300°C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole.
	Gril air pulsé	30-300°C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.

	Gril grande surface	Positions gril: 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface en-dessous de la résistance du gril est chauffée.
	Gril petite surface	Positions gril: 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des petites quantités, telles que steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La partie centrale sous la résistance du gril est chauffée.
	Position Pizza	30-275°C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
	Chaleur intense	30-300°C	Pour des mets avec un fond croustillant. La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.
	Cuisson basse température	70-120°C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Chaleur de sole	30-250°C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Déshydratation	30-150°C	Pour sécher des herbes, fruits et légumes.
	Maintien au chaud	60-100°C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
	Préchauffer la vaisselle	30-70°C	Pour chauffer de la vaisselle.
	Fonction coolStart	30-275°C	Pour la préparation rapide de produits surgelés au niveau 3. La température est fonction des indications du fabricant. Utilisez la température la plus élevée qui est indiquée sur l'emballage. La durée de cuisson est comme indiquée ou plus courte. Le préchauffage n'est pas utile.
	Réchauffer	80-180°C	Pour chauffer des mets en les préservant et pour réchauffer des pâtisseries. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
	Position étuve	30-50°C	Pour laisser lever des pâtes à la levure et des levains et pour faire maturer du yaourt. La pâte lève plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.

Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou modifier dans la plage respective.

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée. Pour cela, appuyez sur la touche i. L'indication est affichée pendant quelques secondes.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

Fonctions du compartiment de cuisson

Certaines fonctions facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement.

Ventilateur de refroidissement

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

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

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

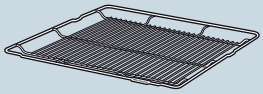
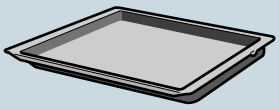
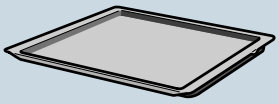
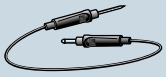
Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur.
⟶ *"Réglages de base" à la page 19*

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

	**Grille** Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux. Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés. La grille est appropriée pour le mode micro-ondes.
	**Lèchefrite** Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.
	**Plaque à pâtisserie** Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
	**Thermomètre à viande** Permet une cuisson précise. L'utilisation est décrite dans le chapitre correspondant. ⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 25*

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

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

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Dès qu'il refroidit, la déformation disparaît.

Micro-ondes

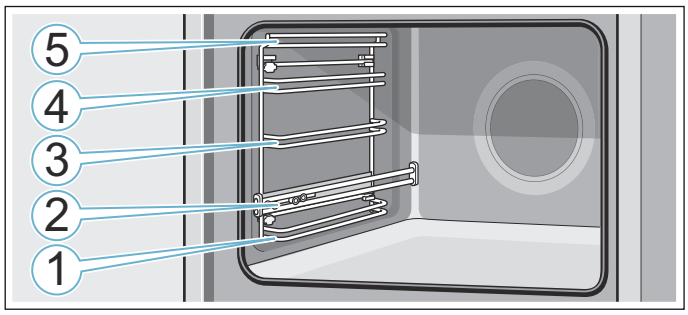
Pour le fonctionnement avec micro-ondes seul, c'est exclusivement la grille fournie qui est compatible. La lèchefrite ou la plaque à pâtisserie peut déclencher la formation d'étincelles, ce qui endommage le compartiment de cuisson.

En cas d'utilisation combinée avec micro-ondes ou le mode Plats, vous pouvez aussi utiliser la lèchefrite, la plaque à pâtisserie ou tout autre accessoire fourni.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.

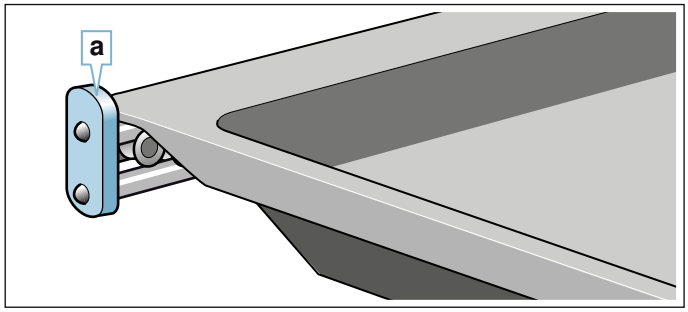


Aux niveaux d'enfournement 1, 3, 4 et 5, introduire l'accessoire toujours entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans qu'il ne bascule. Les rails télescopiques au niveau 2 permettent de sortir l'accessoire plus loin.

Veillez à ce que l'accessoire se trouve derrière la patte **a** sur le rail télescopique.

Exemple illustré : poêle universelle



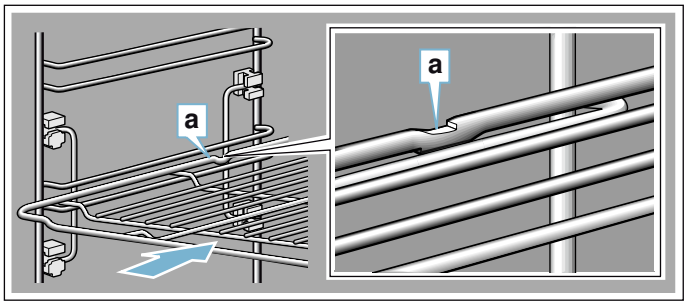
Remarques

- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.

Fonction d'arrêt

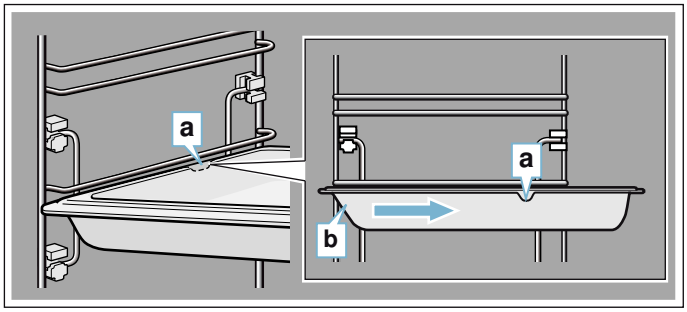
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. L'inscription "microwave" doit se situer à l'avant et la courbure doit être orientée vers le bas ⌣.



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèchefrite



Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 35*

Accessoires en option
Grille Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.
Lèchefrite, adaptée pour l'autonettoyage Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.
Plaque à pâtisserie, adaptée pour l'autonettoyage Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
Grille d'insertion Pour la viande, la volaille et le poisson. À placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.
Poêle professionnelle avec grille d'insertion Pour préparer de grandes quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro Le couvercle permet d'utiliser la lèchefrite-pro comme une cocotte-pro.
Plaque à pizza Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.
Tôle à griller, adaptée pour l'autonettoyage Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèchefrite.
Pierre à pain et à pizzas, adaptée pour l'autonettoyage Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.
Cocotte en verre (5,1 litres) Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés. Idéale pour le mode de fonctionnement "Plats".
Tablette en verre Pour de gros rôtis, gâteaux fondants et soufflés.
Lèchefrite en verre Pour des soufflés, plats aux légumes et pâtisseries.
Baguettes décoratives Pour recouvrir l'étagère du meuble et la plaque de base de l'appareil.

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre eau du robinet.

Pour que l'appareil se rappelle de manière fiable le niveau de détartrage requis, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

Attention !
Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.
N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

Remarques
- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur "adoucie".
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 "très dure".
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

Classe de dureté de l'eau	Réglage
0	0 adoucie
1 (à 1,3 mmol/l)	1 douce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 moyenne
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dure
4 (plus de 3,8 mmol/l)	4 très dure

Première mise en service

Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran.

Remarque : Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 19*

Régler la langue

La langue "Deutsch" est préréglée.

1. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
2. Appuyer sur la flèche ⋁.
   Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

L'heure démarre à 12:00 heures.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurer la flèche ⋁

Régler la date

La date 1.1.2014 est préréglée.

1. Appuyez toujours sur la flèche ⋁ pour passer au réglage suivant.
2. A l'aide du sélecteur rotatif, réglez le jour actuel, le mois et l'année.

Régler la dureté de l'eau

La classe de dureté de l'eau "très dure" est réglée par défaut.

Modifiez ce réglage si votre eau est plus douce. Informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau.

1. Réglez la dureté de l'eau à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la flèche ⋁.
   Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée.

Nettoyez le compartiment de cuisson

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

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage (comme les billes de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
4. Allumez l'appareil avec la touche on/off.
5. Remplissez le réservoir d'eau.
6. Réglez le mode de cuisson, la température et l'adjonction de vapeur, puis démarrez l'appareil.

Réglages	
Mode de cuisson	Convection naturelle avec l'adjonction de vapeur (intensité "faible")
Température	240°C
Durée	1 heure

7. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
8. Éteignez l'appareil après la durée indiquée en appuyant sur la touche on/off.
9. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
10. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
11. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant que vous puissiez procéder à un réglage sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Exception : La sécurité enfants et le minuteur peuvent aussi être réglés lorsque l'appareil est éteint.
Les affichages ou informations, par ex. concernant l'indication de la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles l'appareil éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, éteignez-le. Si rien n'est réglé pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off vous allumez l'appareil.
on/off au-dessus de la touche est éclairé en bleu.

Dans l'écran apparaît le logo Siemens et ensuite un mode de cuisson et une température.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer quel modes de fonctionnement doit apparaître après la mise en service.

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off vous éteignez l'appareil.
L'éclairage au-dessus de la touche s'éteint.

Une fonction réglée est annulée.

L'heure apparaît dans l'écran.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

Démarrer ou interrompre le fonctionnement

Pour lancer le fonctionnement ou pour interrompre un fonctionnement en cours, appuyez sur la touche start/stop. Après une interruption du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Pour effacer tous les réglages, appuyez sur la touche on/off.

Si vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson pendant le fonctionnement, le fonctionnement sera interrompu. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte du compartiment de cuisson.

Conseil : Vous pouvez modifier ce réglage dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 19*

Réglage d'un mode de fonctionnement

Lorsque vous sélectionnez un mode de fonctionnement, l'appareil doit être allumé.

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Effleurez le mode de fonctionnement désiré.
   Selon le mode de fonctionnement, différentes options possibles sont à disposition.
3. Modifier la sélection à l'aide du sélecteur rotatif.
   Selon la sélection, modifier d'autres réglages.
4. Démarrer avec la touche start/stop.
   Un temps apparaît dans l'écran. Les réglages et la ligne de progression sont visibles.

Réglage du mode de cuisson et de la température

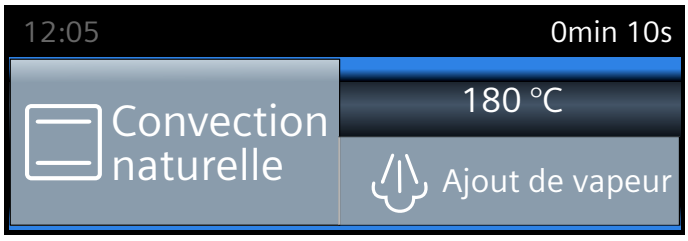
Après la mise en service de l'appareil, le mode de cuisson de référence réglé avec une température apparaît dans l'écran. Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche start/stop. Pour régler un autre mode de cuisson, procédez de la façon suivante.

Pour d'autres réglages, vous modifiez les valeurs de la manière suivante :

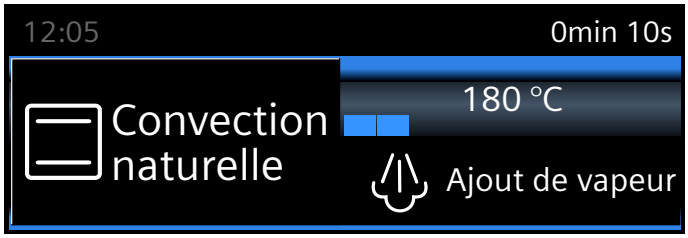
Exemple illustré : convection naturelle avec 180°C.

1. Modifiez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.

2. Appuyez sur la température de référence.
3. Modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif.



4. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.



Le mode de cuisson et la température réglés sont indiqués à l'écran.

Chauffage rapide

Avec la touche »ʃʃʃ vous pouvez chauffer le compartiment de cuisson très rapidement.
Le chauffage rapide n'est pas possible lors de tous les modes de cuisson.

Modes de cuisson appropriés :

	Chaleur tournante 4D
	Convection naturelle
	Chaleur intense

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat et l'accessoire uniquement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Réglage

Veillez à un mode de cuisson approprié. La température doit être réglée à plus 100°C, sinon le chauffage rapide ne peut pas être démarré.

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche »ʃʃʃ.

Le symbole »ʃʃʃ apparaît à gauche de la température. Le contrôle de la température commence à se remplir.

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. Le symbole »ʃʃʃ s'éteint. Enfournez votre plat.

Remarques

- Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche [i].

Annuler

Appuyer sur la touche »ʃʃʃ. Le symbole »ʃʃʃ s'éteint dans l'écran.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps		Emploi
	Minuteur	Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. Un signal retentit après écoulement du temps réglé.
|→|	Durée	Un signal retentit après écoulement d'une durée réglée. L'appareil s'éteint automatiquement.
→|	Heure de la fin	Réglez une durée et une heure de la fin. L'appareil se met automatiquement en marche, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure désirée.

Remarques

- Vous pouvez régler une durée jusqu'à une heure à la minute près.
  Vous pouvez régler une durée au-dessus d'une heure par pas de 5 minutes.
- Selon la direction dans laquelle vous tournez le sélecteur rotatif, la durée commence à une valeur de référence : gauche 10 minutes,
  droite 30 minutes.
- Un signal retentit après écoulement de chaque fonction de temps et "Terminé" est affiché dans la ligne d'état.
- Avec la touche [i] vous pouvez appeler entre-temps des informations qui apparaissent alors brièvement dans l'écran.

Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il fonctionne en parallèle à d'autres réglages de temps et émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.
Vous pouvez régler au maximum 24 heures.

1. Appuyer sur la touche ◷.
   Le champ pour le minuteur s'ouvre.
2. Régler le temps du minuteur avec le sélecteur rotatif.
   Le minuteur se met en marche quelques secondes plus tard.

Le symbole 🔔 pour le minuteur et le temps qui s'écoule sont affichés à gauche dans la ligne d'état.

Après écoulement du temps

Un signal retentit. "Temps du minuteur écoulé" s'affiche. Avec la touche ◷ vous pouvez effacer le signal prématurément.

Annuler le temps du minuteur

Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷ et ramener le temps à zéro. Fermer le menu à l'aide de la touche ◷.

Modifier le temps du minuteur

Ouvrir le menu des fonctions du temps à l'aide de la touche ◷ et, dans les secondes suivantes, modifier le

temps du minuteur à l'aide du sélecteur rotatif. Démarrer le minuteur à l'aide de la touche ◷.

Durée

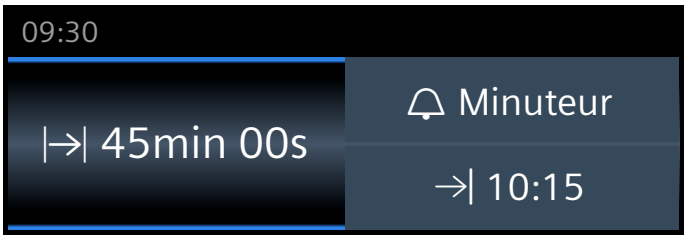
Lorsque vous réglez une durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.
Vous pouvez régler au maximum 23 heures et 59 minutes.

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

Exemple : Réglage pour Chaleur tournante 4D, 180°C, durée 45 minutes.

1. Appuyez sur la touche ◷.
   Le menu des fonctions de temps s'ouvre.

2. Réglez la durée avec le sélecteur rotatif.



3. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.
   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 s'affiche "Terminé". Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

Annuler la durée

Ouvrir le menu des fonctions de temps avec la touche ◷. Ramener la durée à zéro. L'affichage commute au mode de cuisson et à la température réglés.

Modifier la durée

Ouvrir le menu des fonctions de temps avec la touche ◷. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

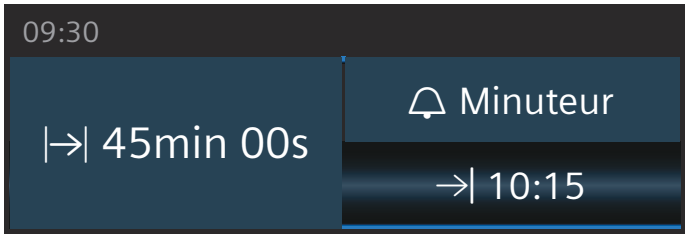
Heure de la fin

Lorsque vous différez l'heure de la fin, tenez compte du fait que les aliments facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

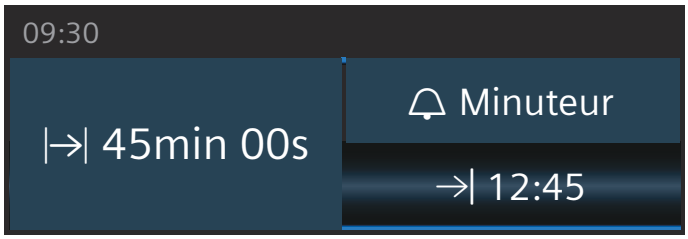
Condition : Le mode réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu des fonctions de temps ◷ est ouvert.

Exemple illustré : Vous enfournez le mets à 9.30 heures. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 heures. Mais vous souhaitez qu'il soit prêt à 12.45 heures.

1. Appuyez sur le champ "Fin →|".
   L'heure de la fin s'affiche.



2. Différez l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif.



3. Confirmez avec la touche start/stop.

Le four est en position d'attente. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état s'affiche "Terminé". Vous pouvez effacer 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. Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷, appuyer sur "Fin →|" et corriger l'heure de la fin avec le sélecteur rotatif. Quitter le menu à l'aide 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 des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷. Effleurer "Fin →|" et ramener l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. La durée s'écoule immédiatement.

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Activation et désactivation

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants, l'appareil allumé et éteint.

Appuyez respectivement 4 secondes env. sur la touche. Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran et le s'affiche dans la ligne d'état.

Porte de l'appareil verrouillée

Dans les réglages de base, vous pouvez modifier les réglages de telle manière que la porte de l'appareil soit verrouillée en plus du bandeau de commande.

La porte de l'appareil se verrouille lorsque la température dans le compartiment de cuisson atteint env. 50°C. Le symbole apparaît dans la ligne d'état. Si le four est éteint, la porte de l'appareil se verrouille dès que vous activez la sécurité enfants.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le mode de fonctionnement "Réglages".
   Le premier réglage de base apparaît.
3. Modifier les valeurs au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la flèche ⋁, pour commuter aux réglages de base suivantes.
5. Pour mémoriser, appuyer sur la touche menu.
   Dans l'écran apparaît Rejeter ou Mémoriser.

Liste des réglages

Dans la liste, vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification. Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages correspondant à votre appareil seront affichés dans l'écran.

Vous pouvez modifier les réglages suivants :

Réglage	Sélection
Sélection de la langue	D'autres langues sont disponibles
Heure	Régler l'heure actuelle
Date	Régler la date actuelle
Durée du signal sonore	Court (30 s)
	Moyen (1 m)
	Long (5 m)
Volume	Réglable sur 5 niveaux
Tonalité des touches	Désactivée (tonalité lors de l'activation/ désactivation avec on/off reste)
	Activée
Luminosité de l'écran	Réglable sur 5 niveaux
Affichage de l'heure	Digital avec la date
	Analogique
	Arrêt
Éclairage	Allumé en service
	Éteint en service
Sécurité enfants	Verrouillage de la porte + verrouillage des touches
	Uniquement verrouillage des touches
Continuer automatique-ment	Lors de la fermeture de la porte
	Ne pas continuer automatiquement (appuyer sur la touche start/stop)
Mode après la mise en marche	Menu général
	Modes de cuisson
	Plats*
	Micro-ondes
	Micro-ondes combinées
	Cuisson vapeur
Assombrissement de nuit	Désactivé
	Activé (écran assombri entre 22:00 et 5:59 heures)
Logo de marque	Afficher
	Pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé
	Minimal
Dureté de l'eau	0 (adoucie)
	1 (douce)
	2 (moyenne)
	3 (dure)
	4 (très dure)
Réglage Sabbat	Activé
	Désactivé
Réglages usine	Réinitialiser
	Ne pas réinitialiser

*) Disponible, selon le modèle d'appareil

Remarque : Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres réglages seulement après la mémorisation.

Modifier l'heure

Vous modifiez l'heure dans les réglages de base.

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

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Effleurer "Réglages".
3. Appuyer répétitivement sur la flèche ⋁ jusqu'à atteindre "Heure".
4. Modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
5. Appuyer sur la touche menu.
   Dans l'écran apparaît Mémoriser ou Rejeter.

Coupure de courant

Après une panne de courant de longue durée, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran.

Réglez de nouveau la langue, l'heure et la date.

Les micro-ondes

Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un mode de cuisson.

Pour utiliser les micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation.

Récipients

Les récipients ne sont pas tous micro-ondables. Afin que vos mets soient chauffés et que l'appareil ne soit pas endommagé, utilisez uniquement des récipients micro-ondables.

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux laissent passer les micro-ondes. Vous pouvez également utiliser la céramique si elles est entièrement émaillée et non fissurée.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Plus besoin de transvaser. N'utilisez des récipients avec des motifs dorés ou argentés que si le fabricant garantit qu'ils sont micro-ondables.

Pour cuire des gâteaux en mode combiné, vous pouvez utiliser des moules à pâtisserie en métal. Votre gâteau brunira ainsi également d'en dessous.
Pour d'autres utilisations, les récipients en métal ne sont pas appropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal fermés, les mets restent froids.

Attention !

Formation d'étincelles : le métal, par ex., la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle de très courte durée.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez ce test.

1. Placez le récipient vide pendant ½ - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient.

Le récipient doit rester froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.
Arrêtez le test.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Accessoires fournis

Pour le fonctionnement avec micro-ondes seul, c'est exclusivement la grille fournie qui est compatible. La lèchefrite ou la plaque à pâtisserie peut déclencher la formation d'étincelles, ce qui endommage le compartiment de cuisson.

En cas d'utilisation combinée avec micro-ondes ou le mode Plats, vous pouvez aussi utiliser la lèchefrite, la plaque à pâtisserie ou tout autre accessoire fourni.

En cas d'utilisation avec micro-ondes, en l'absence de toute autre indication, il est préférable d'enfourner l'accessoire au niveau 2.

Puissances micro-ondes

Vous pouvez régler 5 puissances micro-ondes différentes.

Puis-sance	Mets	durée maximale
90 W	pour décongeler des mets délicats	1 h 30 min.
180 W	pour décongeler et poursuivre la cuis-son	1 h 30 min.
360 W	pour faire cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats	1 h 30 min.
600 W	pour faire chauffer et cuire des mets	1 h 30 min.
max	pour faire chauffer des liquides	30 min.

Réglage des micro-ondes combinées avec un mode de cuisson

Vous pouvez régler des puissances de 90 watts à 360 watts.
Les modes de cuisson ne peuvent pas tous être combinés avec les micro-ondes.

Modes de cuisson appropriés :

	Chaleur tournante 4D
	Convection naturelle
	Gril air pulsé
	Gril grande surface
	Gril petite surface

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le mode de fonctionnement "Micro-ondes combinées".
   Un mode de cuisson, une température, une puissance micro-ondes et une durée sont affichés comme réglages de référence.
3. Effleurez le champ respectif et réglez les valeurs désirées à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.
   La durée s'écoule visiblement.

Vous pouvez modifier les valeurs. Appuyez sur la touche start/stop, le four est à l'état Pause. Effleurez le champ de micro-ondes respectif et modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif. Redémarrez à l'aide de la touche start/stop.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le compartiment de cuisson ne chauffe plus. |→| 0min 00s est affiché dans l'écran et "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal sonore prématurément à l'aide de la touche ◷.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche start/stop : Le four est à l'état Pause. Réappuyer sur la touche start/stop, le fonctionnement continue.

Ouvrir la porte de l'appareil : Le fonctionnement est interrompu.
Après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer sur la touche on/off.

Réglage des micro-ondes

Pour obtenir un résultat optimal avec les micro-ondes, introduisez la grille toujours au niveau d'enfournement 2.

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le mode de fonctionnement "Micro-ondes".
   Des puissances micro-ondes et une durée sont affichées comme valeurs de référence.
3. Sélectionner la puissance micro-ondes souhaitée en l'effleurant.
4. Effleurer le champ "Durée" et régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Démarrer les micro-ondes à l'aide de la touche start/stop.
   La durée s'écoule visiblement.

Vous pouvez modifier la puissance micro-ondes. Appuyez sur la touche start/stop, le four est à l'état Pause. Effleurez sur le champ de micro-ondes respectif. Redémarrer à l'aide de la touche start/stop.
Vous pouvez modifier à tout moment la durée au cours du fonctionnement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. |→| 0min 00s est affiché dans l'écran et "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal sonore prématurément à l'aide de la touche ◷.
Si vous voulez régler de nouveau une puissance micro-ondes, effleurez le champ respectif et entrez une durée. Le fonctionnement redémarre.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche start/stop : Le four est à l'état Pause. Réappuyer sur la touche start/stop, le fonctionnement continue.

Ouvrir la porte de l'appareil : Le fonctionnement est interrompu. Appuyer sur la touche start/stop après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer sur la touche on/off.

Séchage

Avec le mode de fonctionnement "Séchage", le compartiment de cuisson est chauffé et l'humidité dans le compartiment de cuisson s'évapore. Utilisez le fonction Séchage après chaque fonctionnement avec les micro-ondes.

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le mode de fonctionnement "Séchage".
3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.

Ouvrez la porte de l'appareil pendant 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Vapeur

Certains modes de cuisson permettent de préparer des mets avec de la vapeur. Vous disposez en plus des modes de cuisson Laisser laisser la pâte et Réchauffer.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Bruits

Pompe

Vous entendez un bruit de bourdonnement pendant le fonctionnement et après la désactivation. Ce bruit survient pendant le test fonctionnel de la pompe. Il s'agit d'un bruit de fonctionnement normal.

Bandeau

Vous entendez un bruit de bourdonnement ou un cliquetis pendant l'ouverture du volet. Les bruits surviennent lors du déplacement du volet. Il s'agit de bruits de fonctionnement normaux.

Cuisson avec de la vapeur

Lors de la cuisson avec de la vapeur, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson à des intervalles et intensités différents pendant le fonctionnement de l'appareil. Cela permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson.

Votre aliment à cuire
- aura une croûte croustillante
- aura un bel aspect
- sera juteux et fondant à l'intérieur
- réduira peu en volume

Vous réglez vous même la combinaison souhaitée mode de cuisson et intensité de la vapeur. Pour choisir un mode de cuisson et l'intensité de vapeur appropriés, utilisez les indications du tableau ou sélectionnez un programme.

Intensité de la vapeur

Plusieurs intensités d'adjonction de vapeur sont à votre disposition :
- faible
- moyenne
- Fort

Modes de cuisson appropriés

Les modes de cuisson suivants permettent d'utiliser la vapeur :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Maintien au chaud
- Réchauffer
- Position étuve

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Régler le mode de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
3. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurer le champ "Adjonction de vapeur" et régler l'intensité de la vapeur au moyen du sélecteur rotatif.
5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   L'appareil chauffe.

Remarque : Lorsque le réservoir d'eau se vide alors qu'un mode avec de la vapeur est en cours, une notification vous invitant à le remplir apparaît. Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

Annuler l'ajout de vapeur

Pour désactiver la vapeur prématurément, effleurez le champ "Adjonction vapeur". Régler le sélecteur rotatif sur "Arrêt".

Remarque : Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

Interrompre le fonctionnement de l'appareil

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

Réchauffer

Avec le mode de cuisson "Réchauffer" vous pouvez réchauffer des mets déjà cuits en les préservant ou réchauffer des pains et pâtisseries de la veille. L'activation de la vapeur se fait automatiquement.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le réchauffement, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Effleurer la touche menu.
3. Effleurer le champ "Cuisson à la vapeur".
4. Régler "Réchauffer" à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurer la durée et régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   L'appareil chauffe.

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

Laisser lever la pâte

Avec le mode de cuisson "Laisser lever la pâte", la pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante et ne sèche pas.

Pour choisir le réglage adapté, utilisez les indications du tableau. ⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 38*

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le mode Lasser lever la pâte, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
   Remarque : Activez le mode 'Laisser lever la pâte' uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).
2. Effleurer la touche menu.
3. Effleurer le champ "Cuisson à la vapeur".
4. Régler "Laisser lever la pâte" à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurer la durée et régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   L'appareil chauffe.

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Avant de mettre l'appareil en marche, ouvrez le bandeau et remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. ⟶ *"Réglages de base" à la page 19*

⚠ Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !
Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau ou la solution détartrante que nous recommandons. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables (par ex., des boissons alcoolisées). Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent sortir.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne. Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi. Retirez le réservoir d'eau de son logement.

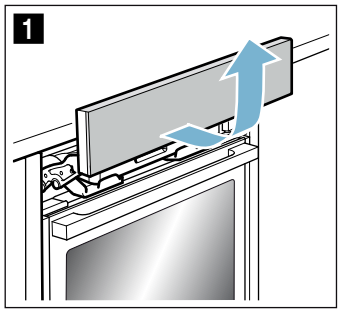
Attention !

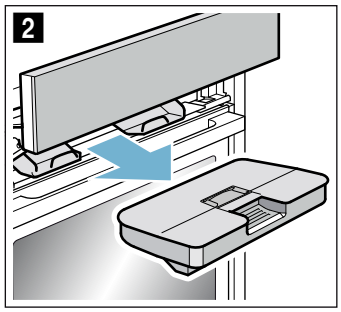
Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.
N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

Remarques

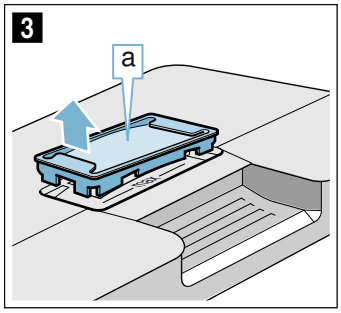
- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez dans ce cas uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

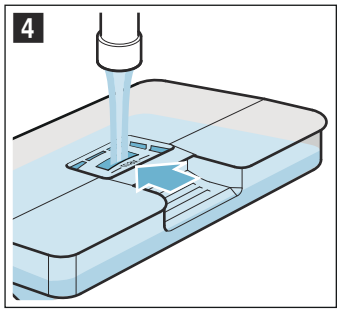
1. Appuyer sur le champ .
   Le bandeau est automatiquement poussé vers l'avant.
2. Tirer le bandeau vers l'avant des deux mains et le pousser ensuite vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'encliquette (fig. 1).
3. Lever le réservoir d'eau et l'enlever de son logement (fig. 2).



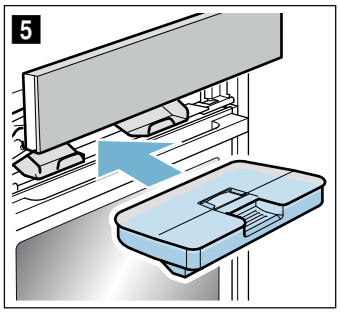


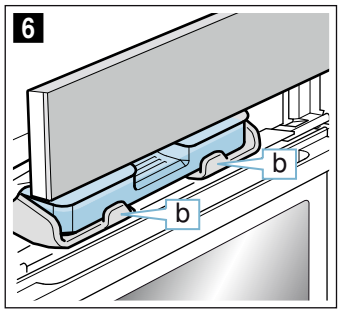
4. Appuyer sur le chapeau le long du joint afin qu'aucune eau ne puisse sortir du réservoir d'eau.
5. Retirer le cache **a**(figure 3).
6. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max" (fig. 4).





7. Remettre le cache **a** en place dans l'ouverture du réservoir d'eau.
8. Insérer le réservoir d'eau rempli (fig. 5). Veillez à ce que le réservoir d'eau s'encliquette derrière les deux fixations **b** (fig. 6).





9. Poussez lentement le bandeau vers le bas, puis vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé.
   Le réservoir d'eau est rempli. Vous pouvez démarrer des modes avec de la vapeur.

Remplir le réservoir d'eau

Lorsque le réservoir d'eau est vide alors qu'il fonctionne en mode vapeur, une notification vous invitant à le remplir apparaît.

Remarques

- Les modes avec de la vapeur se poursuivent sans adjonction de vapeur.
- Si le réservoir d'eau se vide pendant le mode Laisser lever la pâte ou Réchauffer, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Après chaque fonctionnement à la vapeur

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Attention !

Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Après chaque fonctionnement avec de la vapeur, l'eau résiduelle est récupérée dans le réservoir d'eau. Ensuite videz et séchez le réservoir d'eau. De l'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson. Pour sécher le compartiment de cuisson, vous pouvez utiliser le mode de cuisson "Fonction séchage" ou sécher le compartiment de cuisson manuellement.

Remarques

- Après l'extension de l'appareil, le champ reste allumée un peu plus longtemps, afin de vous rappeler de vider le réservoir d'eau.
- Éliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

Vider le réservoir d'eau

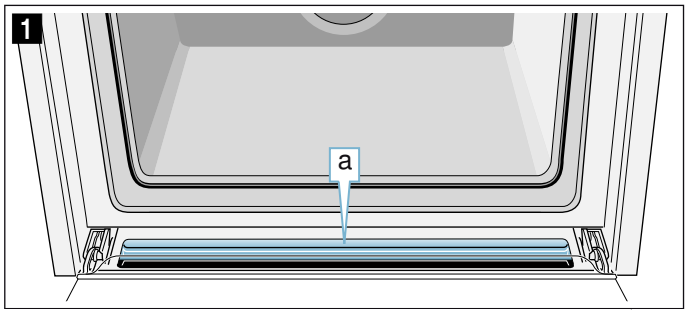
Attention !

- Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.

1. Ouvrez le bandeau.
2. Enlever le réservoir d'eau.
3. Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
7. Laisser sécher avec le couvercle ouvert.
8. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
9. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Séchez la gouttière

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Essuyez la gouttière **a** en dessous du compartiment de cuisson avec une lavette éponge (image 1).



Démarrer la fonction séchage

Lors du séchage, le compartiment de cuisson chauffe afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

Attention !

Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures et essuyer l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.

3. Si nécessaire, appuyer sur la touche on/off pour mettre l'appareil en service.
4. Appuyer sur la touche menu.
   Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
5. Effleurer le champ "Continuer".
6. Effleurer le champ "Fonction séchage".
7. Appuyer sur la touche start/stop.
   Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.
8. Ouvrir la porte de l'appareil et la laisser ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

Thermomètre à viande

Le thermomètre à viande Plus permet une cuisson précise. Il mesure la température à l'intérieur des aliments. Dès que la température réglée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement.

Modes de cuisson

Lorsque vous avez connecté le thermomètre à viande dans le compartiment de cuisson, vous disposez des modes de cuisson suivants.

Dans certains modes de cuisson, vous pouvez combiner le mode de cuisson avec la fonction micro-ondes ou vapeur. Basculez en mode de fonctionnement “Combinaison micro-ondes ou vapeur”.

	Chaleur tournante 4D	Micro-ondes ou vapeur
	Chaleur tournante eco	
	Convection naturelle	Micro-ondes ou vapeur
	Convection naturelle eco	
	Position Pizza	
	Gril air pulsé	Micro-ondes ou vapeur
	Chaleur intense	
	Réchauffer	

Remarques

- Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des aliments entre 30°C et 99°C.
- Utilisez uniquement le thermomètre à viande faisant partie de la fourniture. Vous pouvez le racheter auprès du service après-vente comme pièce de rechange.
- Enlevez toujours le thermomètre à viande du compartiment de cuisson après l'utilisation. Ne le conservez jamais dans le compartiment de cuisson.

Température dans le compartiment de cuisson

Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande, ne réglez pas une température supérieure à 250°C.

La température réglée du compartiment de cuisson doit être au moins 10°C plus haute que la température à coeur réglée.

Introduire le thermomètre à viande dans le mets

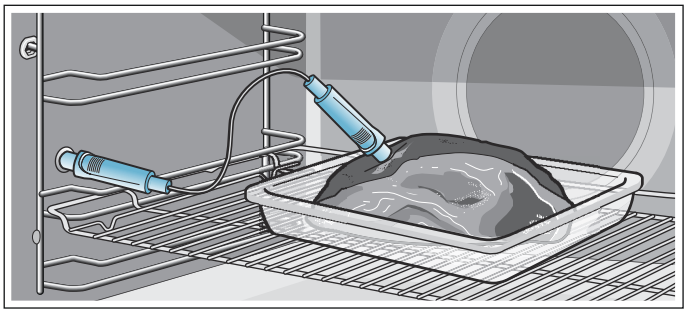
Avant d'enfourner votre mets, introduisez le thermomètre à viande dans l'aliment à cuire.

Le thermomètre à viande possède trois points de mesure. Veillez à ce que le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.

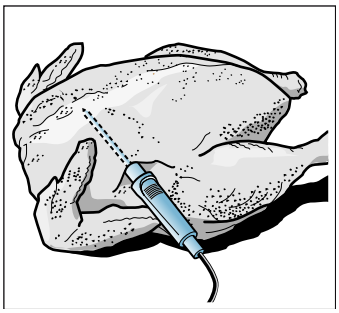
Attention !

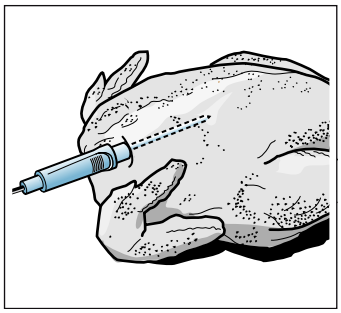
Si vous enclenchez en plus les micro-ondes, la pointe du thermomètre à viande doit se trouver dans l'aliment à cuire.

Viande : en cas de gros morceaux, introduisez le thermomètre obliquement par le haut dans la viande aussi loin que possible.
En cas de morceaux moins épais, introduisez-le sur le côté à l'endroit le plus épais.

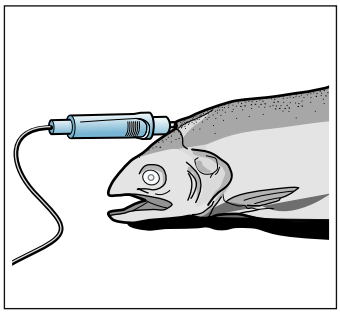


Volaille : introduisez le thermomètre à viande à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, aussi loin que possible. Selon la nature de la volaille, introduisez le thermomètre à viande à l'oblique ou dans le sens de la longueur. Tournez ensuite la volaille, puis placez-la sur la grille, avec le côté blanc vers le bas.





Poisson : introduisez le thermomètre à viande derrière la tête, vers l'arête centrale, aussi loin que possible. Placez le poisson entier sur la grille en position "à la nage" à l'aide d'une moitié de pomme de terre.



Retourner l'aliment à cuire : si vous souhaitez retourner l'aliment à cuire, ne retirez pas le thermomètre à viande. Une fois l'aliment à cuire retourné, assurez-vous de la position correcte du thermomètre à viande.

Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de service, tous les réglages seront réinitialisés et devront de nouveau être réglés.

Attention !

Ne coincez pas le câble du thermomètre à viande.
N'utilisez pas de récipient fermé.
Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande en raison d'une chaleur trop élevée, vous devez laisser quelques centimètres de distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Régler la température à coeur

1. Connectez le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.
2. Sélectionnez le mode de cuisson ou le mode de fonctionnement "Plats" à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyez sur la température de référence et réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyez sur le champ « Température à cœur » et réglez la température à cœur au moyen du sélecteur rotatif.
   Vous pouvez enclencher en plus les micro-ondes ou la vapeur, selon les besoins.
5. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.
   La ligne de progression indique la montée de la température à cœur.

La température à coeur réglée est atteinte dans l'aliment à cuire

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez retirer le thermomètre à viande de la prise. Le symbole ⁄ s'éteint.

Modifier la température à coeur

Vous pouvez modifier à tout moment la température à coeur.

Annuler

Retirez le thermomètre à viande de la prise.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'intérieur du four et la sonde thermométrique chauffent beaucoup. Pour brancher et débrancher la sonde, utiliser des gants de four.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

Températures à coeur de différents aliments

N'utilisez pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

A la fin de la notice d'utilisation, vous trouverez des indications détaillées concernant le mode de cuisson et la température. ⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 38*

Aliment	Température à coeur en °C
Volaille	
Poulet	80-85
Blanc de poulet	75-80
Canard	80-85
Magret de canard, rosé	55-60
Dinde	80-85
Blanc de dinde	80-85
Oie	80-90
Porc	
Échine de porc	85-90
Filet mignon de porc, rosé	62-70
Longe de porc, bien cuit	72-80
Boeuf	
Filet de boeuf ou rosbif, saignant	45-52
Filet de boeuf ou rosbif, rosé	55-62
Filet de boeuf ou rosbif, bien cuit	65-75
Veau	
Rôti de veau ou paleron, maigre	75-80
Rôti de veau, épaule	75-80
Jarret de veau	85-90
Agneau	
Gigot d'agneau, rosé	60-65
Gigot d'agneau, bien cuit	70-80
Selle d'agneau, rosée	55-60
Poisson	
Poisson entier	65-70
Filet de poisson	60-65

Aliment	Température à coeur en °C
Divers	
Rôti de viande hachée, tous types de viande	80-90
Chauffer, réchauffer des mets	65-75

Réglage fonctionnement continu

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre l'appareil.

Démarrer le réglage Sabbat

Condition : Vous avez activé "Réglage Sabbat activé" dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 19*

Le compartiment de cuisson chauffe avec la Convection naturelle et une température entre 85°C et 140°C.

1. Appuyer sur la touche on/off.
   Un mode de cuisson et une température de référence apparaissent dans l'écran.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche et sélectionner le mode de cuisson "Réglage Sabbat".
3. Appuyer sur la température de référence et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷ et effleurer le champ "Durée".
   Le réglage de référence 25:00 heures apparaît.
5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   La durée défile visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état.

Différer l'heure de la fin

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

Annuler la fonction Sabbat

Appuyer sur la touche on/off. Tous les réglages sont effacés. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Nettoyants

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !
Dégâts de la surface
N'utilisez pas de
- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
Cet appareil et ses parties accessible deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Matière plastique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	
Surfaces émaillées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou d'eau au vinaigre : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche. Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 29* **Remarque :** Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, retirez-les avec de l'acide citrique.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Recouvrement de la porte en inox	Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants. Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox. Enlever le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Cadre intérieur de la porte en inox	Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants. Il élimine des décolorations. Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.
Réservoir d'eau	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et rincer abondamment à l'eau claire pour éliminer les restes de produit à vaisselle. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Laisser sécher avec le couvercle ouvert. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Thermomètre à viande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
  Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Fonction nettoyage

Votre appareil est doté des modes de fonctionnement "Autonettoyage" et "Détartrage". Avec l'autonettoyage, vous nettoyez facilement votre compartiment de cuisson. Le détartrage permet d'éliminer le calcaire de l'évaporateur.

Autonettoyage

Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson seront réduits en cendres.

Vous pouvez choisir parmi trois positions de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure, 15 minutes
2	moyen	env. 1 heure, 30 minutes
3	intensif	env. 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Un nettoyage consomme env. 2,5-4,7 kWh.

Remarque : Pour votre sécurité, la porte du compartiment de cuisson se verrouille automatiquement. Elle peut seulement être réouverte lorsque le symbole pour le verrouillage s'éteint dans la ligne d'état. L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas allumé pendant le nettoyage.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !
- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Avant la fonction de nettoyage

Attention !
Enlevez le réservoir d'eau de l'appareil avant de lancer le nettoyage. ⟶ *"Vapeur" à la page 22*

Lors de la fonction de nettoyage, vous pouvez laisser un accessoire, par ex. la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie. Avant le nettoyage, enlevez les grosses salissures. Enfournez l'accessoire au niveau 2.

Nettoyez le côté intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas récurer le joint, ne pas l'enlever !

Remarque : Lors de la fonction de nettoyage, vous pouvez laisser l'accessoire émaillé faisant partie de la fourniture. Toutes les grilles ne peuvent pas être nettoyées avec cette fonction. Les grilles ne sont pas adaptées pour la fonction de nettoyage et se décolorent. D'autres accessoires qui sont adaptés pour la fonction de nettoyage sont indiqués dans le tableau des accessoires en option. ⟶ *"Accessoires" à la page 13*

⚠ Mise en garde
Risque d'incendie !
- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

Réglage de l'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le mode de fonctionnement "Autonettoyage".
   La position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence. Vous pouvez lancer le nettoyage immédiatement au moyen de la touche start/stop ou
3. sélectionner une autre position de nettoyage au moyen du sélecteur rotatif.
4. Lancer le nettoyage au moyen de la touche start/stop.

La porte du compartiment de cuisson se verrouille peu de temps après la mise en marche. Le symbole pour le verrouillage apparaît à droite dans la ligne d'état à côté de la durée qui s'écoule.
La porte du compartiment de cuisson peut uniquement être réouverte lorsque le symbole dans la ligne d'état s'éteint.

A la fin du nettoyage

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Vous pouvez arrêter le signal à l'aide de la touche . Le message "L'appareil refroidit" apparaît dans la ligne d'état.

Annuler le nettoyage

Éteindre le four au moyen de la touche on/off. La porte du compartiment de cuisson peut uniquement être ouverte lorsque le symbole dans la ligne d'état s'éteint.

Corriger la position de nettoyage

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

Vous pouvez programmer de sorte que le nettoyage se déroule la nuit

Dans le chapitre Réglages de temps est décrit comment reporter l'heure de la fin. Vous pouvez utiliser le four à tout moment le jour. ⟶ *"Fonctions temps" à la page 17*

Après la fonction de nettoyage

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson, dans l'accessoire, sur les supports et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.

Essuyez les éléments télescopiques avec un chiffon humide. Ensuite, rentrez et sortez plusieurs fois tous les éléments télescopiques. Des décolorations peuvent rester au niveau des éléments télescopiques après le nettoyage. Cela n'a aucun effet sur la fonction.

Remarques

- Pendant le nettoyage, le cadre se décolore sur la face intérieure de la porte de l'appareil. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. La décoloration peut uniquement être éliminée à l'aide d'un nettoyant pour inox.
- Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Il s'agit de résidus alimentaires qui ne présentent aucun risque. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique en cas de besoin.

Détartrage

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.

Le détartrage comprend plusieurs étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être entièrement terminé pour que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Le détartrage dure au total env. 70 - 90 minutes.

- Détartrage (env. 55 - 70 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Premier rinçage (env. 6 - 9 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Deuxième rinçage (env. 6 - 9 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et séchez-le

En cas d'interruption du détartrage (par ex. en raison d'une panne de courant ou de la mise hors tension de l'appareil), vous serez invité, une fois l'appareil rallumé, à effectuer deux rinçages. Tant que le deuxième cycle de rinçage n'est pas terminé, l'appareil est verrouillé pour d'autres modes.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée. Dès qu'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, l'appareil vous invite via un message à effectuer un détartrage. Le nombre de fonctionnements restants est affiché après la mise en marche de l'appareil. Vous pouvez donc préparer le détartrage en temps voulu.

Lancement

Attention !

- Dommages matériels : utilisez exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil. Détartrant, n° de commande 311 680
- Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante ou le détartrant n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface fragile. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Si avant le détartrage vous avez utilisé une fonction faisant appel à de la vapeur, éteignez d'abord l'appareil, afin que l'eau résiduelle soit évacuée du système d'évaporation.

1. Mélanger 400 ml d'eau avec 200 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
2. Appuyer sur la touche on/off.
3. Retirer le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.
4. Introduire complètement le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
5. Fermer le bandeau.
6. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
7. Sélectionnez le mode de fonctionnement Détartrage.
   Lorsque vous effleurez le champ « Suite », vous obtenez des informations concernant le nettoyage.
   La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
8. Lancer le nettoyage au moyen de la touche start/stop.
   L'appareil est détartré. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état. Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

Premier rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Démarrez à l'aide de la touche marche/arrêt.
   L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

Deuxième rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Démarrez à l'aide de la touche marche/arrêt.
   L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

Nettoyage de finition

1. Ouvrez le bandeau.
2. Videz le réservoir d'eau et séchez-le.

3. Éteignez l'appareil.
   Le détartrage est terminé et l'appareil est prêt à fonctionner.

Supports

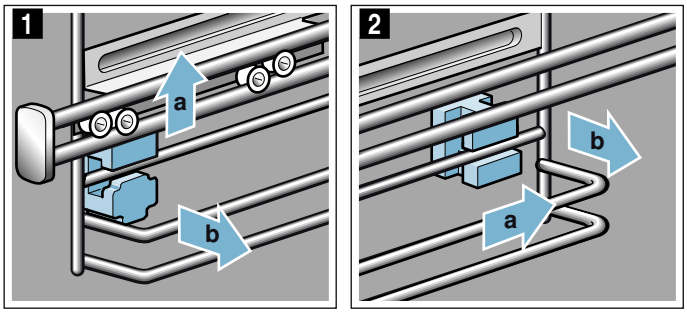
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Décrocher et accrocher les supports

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports

1. Pousser le support vers le haut à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. 1).
2. Pousser ensuite tout le support un peu vers l'arrière **a** et l'enlever **b** (fig. 2).

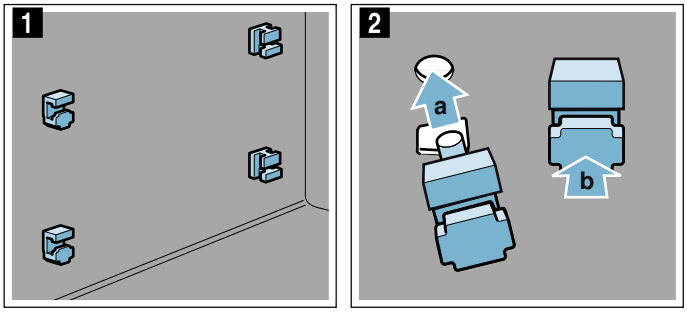


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

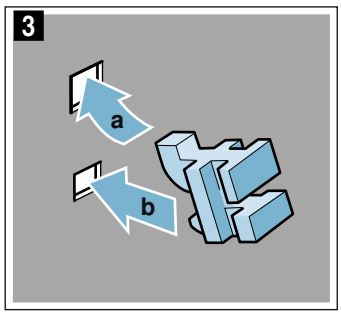
Enficher les fixations

Si les fixations sont tombées en enlevant les supports, elles doivent être correctement réintroduites.

1. Les fixations sont différentes à l'avant et à l'arrière (fig. 1).
2. A l'avant, engager le crochet de la fixation dans le trou rond **a**, l'incliner légèrement, l'accrocher en bas et la mettre droit **b** (fig. 2).



3. A l'arrière, accrocher le crochet de la fixation dans le trou supérieur **a** et la pousser dans le trou inférieur **b** (fig. 3).

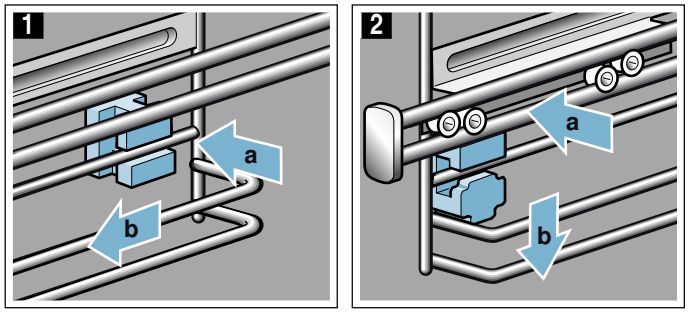


Accrocher les supports

En accrochant le support, veillez à ce que le chanfrein soit en haut.

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Les rails télescopiques doivent pouvoir être tirés vers l'avant.

1. Enfiler le support en haut et en bas à l'arrière **a** et le tirer vers l'avant **b** (fig. 1).
2. L'enficher ensuite à l'avant **a** et le pousser en arrière **b** (fig. 2).



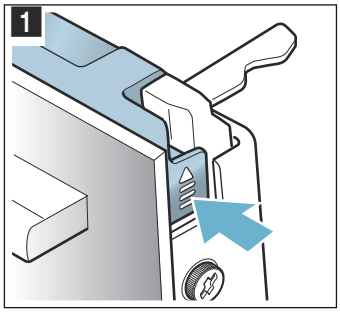
Porte de l'appareil

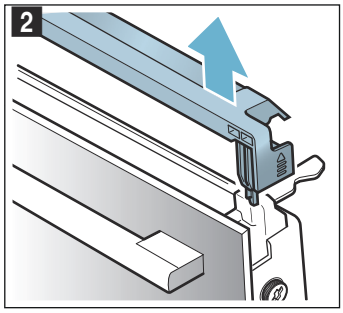
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

Enlever le recouvrement de la porte

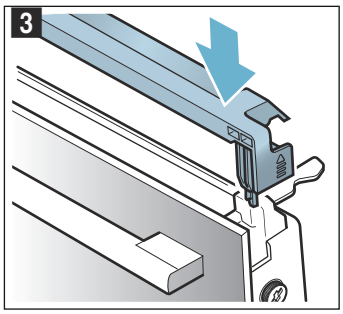
L'insert en inox du recouvrement de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage à fond, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).
   Fermer délicatement la porte de l'appareil





   Remarque : Nettoyer l'insert en inox dans le recouvrement avec un nettoyant pour inox. Nettoyer le reste du recouvrement de la porte avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux.
4. Rouvrir un peu la porte de l'appareil. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 3).



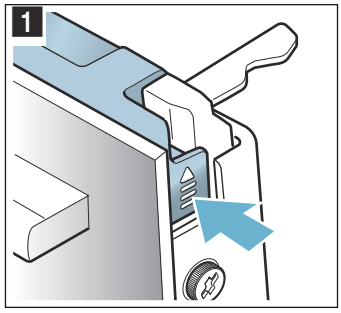
5. Fermer la porte de l'appareil.

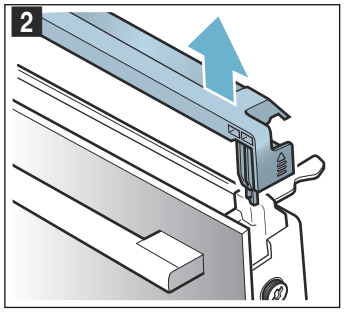
Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

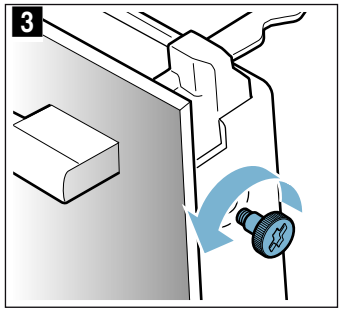
Dépose sur l'appareil

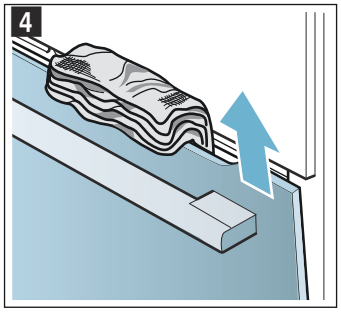
1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).



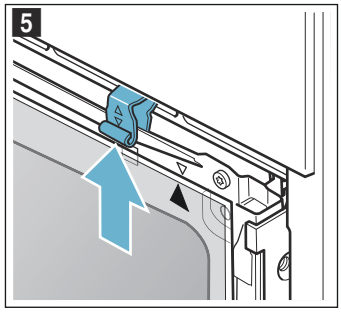


4. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil (fig. 3) et les enlever.
5. Avant de refermer la porte, coincer un torchon plié plusieurs fois (fig. 4).
   Retirer la vitre frontale par le haut et la déposer sur une surface plane, la poignée de la porte vers le bas.





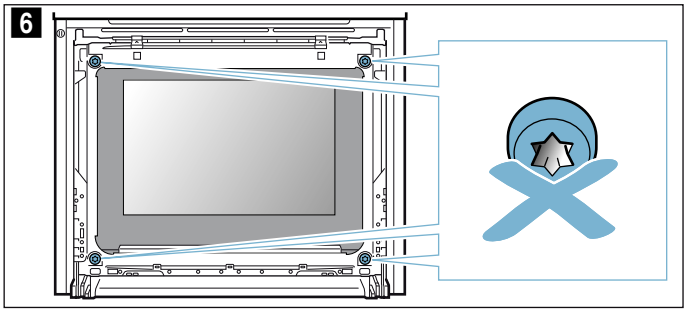
6. En haut à la vitre intermédiaire, pousser les deux fixations vers le haut, ne pas les enlever (fig. 5).
   Retenez la vitre avec une main. Enlever la vitre.



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

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Par l'ouverture des vis, la sécurité de l'appareil n'est plus garantie. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Ne jamais dévisser les vis.

Ne pas dévisser les quatre vis noires (fig. 6).

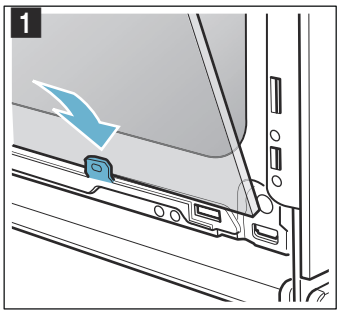


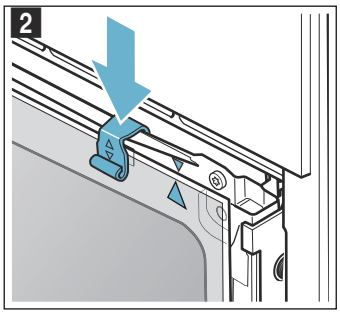
⚠ Mise en garde
Risque de blessure !
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Pose sur l'appareil

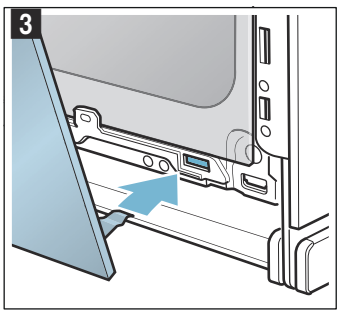
En posant la vitre intérieure, veillez à ce que la flèche sur la vitre se trouve en haut à droite et qu'elle coïncide avec la flèche sur la tôle.

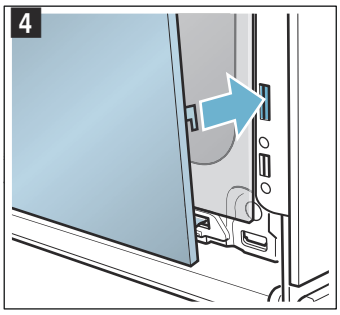
1. Introduire la vitre intermédiaire en bas dans la fixation (fig. 1) et l'appuyer en haut.
2. Pousser les deux fixations vers le bas (fig. 2).



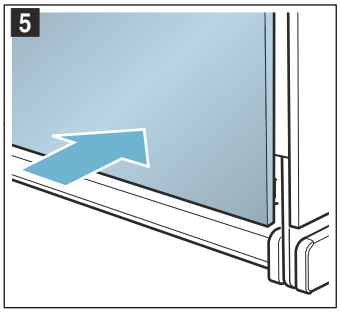


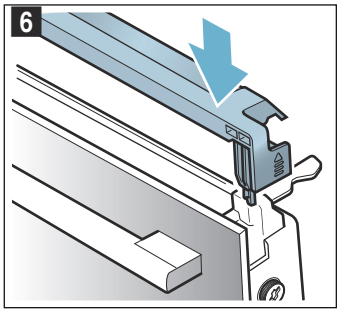
3. Introduire la vitre frontale dans les fixations en bas (fig. 3).
4. Fermer la vitre frontale jusqu'à ce que les deux crochets supérieurs se trouvent en face de l'ouverture (fig. 4).





5. Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement (fig. 5).
6. Rouvrir un peu la porte de l'appareil et enlever le torchon.
7. Revisser les deux vis à gauche et à droite.
8. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 6).





9. Fermer la porte de l'appareil.

Attention !

Réutilisez le compartiment de cuisson seulement si les vitres sont correctement installées.

Anomalies, que faire ?

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

Remarque : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez la partie tableau à la fin de la notice d'utilisation. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces. ⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 38*

⚠ Mise en garde – 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, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Tableau de dérangements

En cas de messages d'erreur accompagnés de E, par ex. E0111, éteindre l'appareil et le rallumer. Si le message réapparaît, appeler le service après-vente.

Dérangement	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Coupure de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, le symbole 🔒 est affichée dans l'écran	La porte de l'appareil est verrouillée jusqu'à ce que le compartiment de cuisson ait refroidi	Attendre que le symbole 🔒 s'éteigne
L'appareil est en service, mais aucune commande n'est possible, le symbole 🔑 est affiché dans l'écran	La sécurité enfants est activée	Appuyer sur la touche 🔑, jusqu'à ce que le symbole 🔑 s'éteigne
E8010	La porte de l'appareil a été ouverte immédiatement après avoir appuyé sur la touche 🔑	Fermer la porte de l'appareil et appuyer sur la touche on/off
L'éclairage du compartiment de cuisson est tombé en panne	L'ampoule LED est défectueuse	Appeler le service après-vente
Le mode de cuisson à la vapeur ou le détartrage ne démarre pas ou cesse de fonctionner	Réservoir d'eau vide	Remplissez le réservoir d'eau
	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Le détartrage bloque le fonctionnement de la vapeur	Procédez au détartrage
	Sonde défectueuse	Contactez le service après-vente
L'appareil vous invite à effectuer un rinçage	L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint	Après la remise en marche l'appareil, rincer deux fois
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage, sans que le compteur n'apparaisse auparavant	La classe de dureté de l'eau réglée est trop faible	Procédez au détartrage Vérifiez et adaptez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée
Les touches clignotent	Phénomène normal dû à l'eau de condensation se trouvant derrière le bandeau de commande	Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporera
Le compartiment de cuisson ne chauffe pas et "Mode démonstration activé" est affiché dans l'écran	L'appareil est en mode démonstration	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles et le réenclencher après env. 10 secondes. Allumer l'appareil et sélectionner dans les réglages "Mode démonstration désactivé".
Le message "Remplir le réservoir d'eau" apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Réservoir d'eau non verrouillé	Verrouiller le réservoir d'eau ⟶ *"Vapeur" à la page 22*
	Sonde défectueuse	Appeler le service après-vente
	Le réservoir d'eau est tombé. Avec le choc, des pièces internes du réservoir d'eau ont bougé, le réservoir d'eau n'est plus étanche.	commander un nouveau réservoir d'eau

Le bandeau ne s'ouvre pas	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
	Sonde défectueuse	Appeler le service après-vente Si nécessaire, videz le réservoir d'eau : ouvrez la porte de l'appareil, placez vos doigts à droite et à gauche sous le volet pour le retirer
L'appareil ne s'allume pas et « Compartiment de cuisson trop chaud » s'affiche sur l'affichage	Pour le mets ou le mode de cuisson sélectionné, le compartiment de cuisson est trop chaud	Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez

Durée de fonctionnement maximale dépassée

Votre appareil met automatiquement fin au fonctionnement si aucune durée n'est réglée et le réglage n'a pas été modifié pendant une longue durée.

Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

L'appareil signale dans l'écran que le fonctionnement s'arrêtera automatiquement. Ensuite, le fonctionnement s'arrête.

Pour réutiliser l'appareil, vous devez d'abord l'éteindre. Puis rallumez l'appareil et régler le mode désiré.

Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas sans que cela soit désiré, par ex. en cas de très longues durées de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

Lampes dans le compartiment de cuisson

Pour éclairer le compartiment de cuisson, votre appareil est équipé d'une ou de plusieurs ampoules LED d'une longue durée de vie.

Si toutefois une ampoule LED ou le couvercle en verre de la lampe était un jour défectueux, appelez le service après-vente. Le couvercle de la lampe ne doit pas être enlevé.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.
Si votre appareil est équipé d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve à droite sous le bandeau de commande.

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

E-Nr.	**FD-Nr.**

Service après-vente

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements
B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

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

Plats

Avec le mode de fonctionnement "Plats" vous pouvez préparer des mets les plus différents. L'appareil sélectionne à votre place le réglage optimal.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si cela devait être le cas, une indication s'affiche sur l'affichage. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez.

Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et de la taille et du type de l'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments irréprochables et de la viande à la température du réfrigérateur. En cas de plats surgelés, utiliser uniquement des aliments sortant du congélateur.
- En cas de certains mets, l'appareil propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson en fonction de vos besoins
- En cas d'autres plats, l'appareil vous demande d'entrer le poids. Entrez toujours le poids total, sauf indication contraire de l'appareil. L'appareil se charge ici à votre place des réglages du temps et de la température.
  Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids prévue.
- En cas de plats de rôtissage, lors desquels l'appareil se charge à votre place de la sélection de la température, des températures jusqu'à 300°C peuvent être mémorisées. Pour cette raison, veillez à utiliser un ustensile suffisamment résistant à la température.
- L'appareil vous donne des indications par ex. concernant les ustensiles, la hauteur d'enfournement ou l'adjonction de liquide en cas de viande. Lors de certains mets il est nécessaire par ex. de retourner ou de remuer le mets pendant la cuisson. Cela est indiqué dans l'écran juste après le démarrage. Un signal vous rappelle cela au moment opportun.
- A la fin de la notice d'utilisation vous trouverez des indications concernant les récipients appropriés et des conseils et astuces pour la préparation.
  ⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 38*

Micro-ondes

Lors de certains mets, les micro-ondes sont automatiquement activées. Grâce aux micro-ondes, la durée de cuisson diminue nettement, voire elle est quasiment divisée par deux. L'appareil vous indique que vous devez utiliser des ustensiles appropriés aux micro-ondes. Dans le chapitre Micro-ondes vous trouverez des indications concernant les ustensiles appropriés. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*

Modes avec de la vapeur

Lors de certains mets, la fonction vapeur est automatiquement activée. L'appareil vous indique quand vous devez remplir le réservoir d'eau. Vous trouverez des indications générales concernant la fonction Vapeur dans le chapitre respectif. ⟶ *"Vapeur" à la page 22*

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Thermomètre à viande

Lors de certains mets, vous pouvez aussi utiliser le thermomètre à viande. Dès que le thermomètre à viande est connecté dans la prise, l'appareil vous affiche les mets appropriés pour son utilisation. Vous pouvez modifier la température dans le compartiment de cuisson et la température à coeur.
⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 25*

Sélectionner un plat

Les plats sont conçus selon une structure uniforme :

- Catégorie
- Mets
- Plat

Le tableau suivant présente les catégories avec les mets qui s'y rattachent. Vous retrouverez pour chaque mets un ou plusieurs plats.

Catégories	Mets
Gâteaux, pain	Gâteau
	Petits fours
	Petits gâteaux secs
	Pain
	Petits pains
	Gâteaux salés, pizza, quiches
Gratins, soufflés	Gratin, ingrédients relevés, frais, cuits
	Lasagnes, fraîches
	Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur
	Gratin, sucré, frais
	Soufflé dans des ramequins
Produits surgelés	Pizza
	Plats au four
	Produits de pommes de terre
	Volaille, poisson
	Légumes
Volailles	Poulet
	Canard, oie
	Dinde

Catégories	Mets
Viandes	Porc
	Bœuf
	Veau
	Agneau
	Gibier
	Plats de viande
Poisson	Poisson
	Filets de poisson
Légumes	Potée de légumes
	Gratiner des légumes
	Pommes de terre au four, coupées en deux
	Pommes de terre au four, entières
Régénérer, réchauffer	Légumes
	Menu
	Pâtisserie
	Accompagnements
Décongeler des mets	Pain, petits pains
	Gâteau
	Viande, volaille
	Poisson

Capteur de cuisson

Votre appareil est équipé d'un capteur de cuisson. Ce dernier est automatiquement activé dès que vous sélectionnez une pâtisserie à partir des catégories suivantes de la liste de sélection.

Catégorie	Mets	Plats
Gâteau, pain, pizza	Gâteau	Gâteau dans un moule
		Gâteau cuit sur la plaque
		Tarte plate garnie/tarte
	Petites pâtisseries	Feuilletés
		Muffins
		Pâtisserie à base de pâte levée
	Gâteaux salés, pizza, quiches	Gâteaux salés, quiches
		Pizza
		Tarte flambée

L'appareil est aux commandes. L'appareil règle le processus de cuisson de manière entièrement automatique, aucun autre réglage n'est nécessaire de votre part. Dès que la pâtisserie est cuite, l'appareil s'éteint automatiquement. Un signal retentit. La durée correspond approximativement à la recette de votre pâtisserie et n'est pas affichée. Le capteur de cuisson peut uniquement être démarré à partir d'un four refroidi.

Toutes les autres catégories de cuisson ne sont pas contrôlées par le capteur de cuisson. Un réglage éprouvé vous est proposé ici, avec des possibilités d'adaptation.

Les moules foncés en métal sont appropriés. N'utilisez pas de moule en silicone ni d'accessoire contenant du silicone. Cela endommage le capteur de cuisson.

Tant que « Ne pas ouvrir la porte » s'affiche, le capteur de cuisson est actif. N'ouvrez pas la porte de l'appareil au risque d'annuler les réglages. L'appareil vous propose de poursuivre la cuisson. L'appareil continue de chauffer et vous pouvez adapter la durée proposée. Vous devez surveiller vous-même le processus.

Régler un plat

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné. Effleurez toujours le champ "Continuer".

1. Appuyez sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionnez le mode de fonctionnement "Plats".
   La première catégorie s'affiche.
3. Sélectionnez la catégorie souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurez le champ "Continuer".
5. Sélectionnez le mets au moyen du sélecteur rotatif.
6. Effleurez le champ "Continuer".
7. Sélectionnez le plat au moyen du sélecteur rotatif.
8. Effleurez le champ "Continuer".
9. Réglez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
   Remarque : Si vous effleurez le champ "Conseil", vous obtenez des informations sur le niveau d'enfournement, les récipients, etc.
10. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.

Une fois tous les réglages effectués, démarrez à l'aide de la touche start/stop.
Lors du réglage à la vapeur, l'appareil démarre juste après le réchauffage.

Le réglage est terminé

Un signal retentit. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

Si le résultat de cuisson ne répond pas à vos attentes, vous pouvez encore allonger le temps de cuisson. Effleurez sur le champ "Poursuivre la cuisson". Une durée de référence apparaît que vous pouvez toutefois modifier.

Si le résultat de cuisson répond à vos attentes, effleurez "Terminer". "Bon appétit" s'affiche.

Annuler le réglage

Appuyez sur la touche on/off. Tous les réglages sont effacés. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Différer l'heure de la fin

Lors de certains plats, vous pouvez différer l'heure de la fin. C'est dans les fonctions de temps que vous pouvez voir comment différer l'heure de fin. ⟶ *"Fonctions temps" à la page 17*

Si vous avez réglé une heure de fin, l'écran passe au temps d'attente. La barre d'état affiche l'heure à laquelle la cuisson est terminée. Les réglages ne peuvent pas être modifiés. Veillez à ce que les aliments facilement

périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.
Si vous utilisez la fonction vapeur, il y aura très certainement une grande quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson. Essuyez le compartiment après la cuisson, une fois qu'il a refroidi.

N'utilisez pas de moules en silicone

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Attention !

N'utilisez pas de moules en silicone, d'accessoires ou de films contenant du silicone. La sonde de cuisson peut être endommagée.
Même lorsque la sonde de cuisson n'est pas utilisée, elle peut être endommagée.
Exception : si un thermomètre à viande est fourni, vous pouvez l'utiliser.

Gâteaux et petites pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

Si vous cuisez en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir la durée de la cuisson.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*

En mode combiné, vous pouvez utiliser les moules usuels en métal. Si des étincelles se forment entre le moule et la grille, vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule sur la grille. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Si vous utilisez des moules en plastique, en céramique ou en verre, la durée de cuisson indiquée dans le tableau de réglages est réduite. Le fond du gâteau brunit moins.

La cuisson en combinaison avec le micro-ondes n'est possible que sur un étage.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Cuire sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : niveau 5
  Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :
- 4 grilles avec papier de cuisson
  première grille : niveau 5
  deuxième grille : niveau 3
  troisième grille : niveau 2
  quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux fondants, pour que le jus n'encrasse pas le compartiment de cuisson.

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Pour faire cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou petites pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Chaleur intense

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min.
Gâteau dans moules							
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2	Convection naturelle	150-170	-	-	50-70
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2	Chaleur tournante 4D	160-180	90	-	30-40
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2	Chaleur tournante 4D	150-160	-	1	50-70
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1	Chaleur tournante 4D	140-150	-	-	60-80
Génoise, fine	Moule à savarin/à cake	2	Convection naturelle	150-170	-	-	60-80
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof	2	Convection naturelle	160-180	-	-	40-60
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof	2	Chaleur tournante 4D	160-180	90	-	35-45
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	3	Convection naturelle	160-180	-	-	20-30
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	2	Chaleur tournante 4D	150-160	-	1	25-35

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min.
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	3		190-210	-	-	50-60
Tarte	Moule à tarte, fer noir	1		220-240	-	-	25-35
Tarte	Moule à tarte, fer noir	3		200-220	-	1	30-40
Brioche	Moule à kouglof	2		150-170	-	-	50-70
Brioche	Moule à kouglof	2		150-160	-	1	60-70
Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable	Moule démontable Ø28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-170*	-	-	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-160	-	1	20-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
Gâteau cuit sur la plaque							
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	-	20-40
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-170	-	1	30-40
Cake, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	-	-	30-50
Tarte avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		180-200	-	-	25-30
Tarte avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	-	-	35-45
Tarte avec garniture fondante	Poêle universelle	3		160-180	-	-	55-75
Gâteau suisse (Wähe)	Poêle universelle	3		200-210	-	-	50-60
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Poêle universelle	3		160-180*	-	-	15-25
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-160	-	1	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	-	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Poêle universelle	3		180-200	-	-	30-40
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	-	45-60
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	-	-	25-35

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min.
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		150-160	-	3	30-40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190*	-	-	15-20
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200*	-	1	10-15
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		150-170	-	-	45-60
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Poêle universelle	3		140-150	-	2	80-90
Strudel, sucré	Poêle universelle	2		170-180	-	-	50-60
Strudel, sucré	Poêle universelle	3		180-190	-	2	50-60
Strudel, congelé	Poêle universelle	3		200-220	-	-	35-45
Strudel, congelé	Poêle universelle	3		180-200	-	1	35-45
Strudel, congelé	Poêle universelle	3		200-220	90	-	20-25
Petits fours							
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160**	-	-	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150**	-	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150**	-	-	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140**	-	-	35-45
Muffins	Plaque à muffins	3		170-190	-	-	15-20
Muffins	Plaque à muffins	3		150-160	-	1	25-35
Muffins, 2 niveaux	Plaque à muffins	3+1		160-180*	-	-	15-30
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	-	25-40
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	2	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	-	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	-	-	20-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		200-220*	-	1	15-25
Feuilletés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	-	-	20-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Feuilletés, plats, 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	-	30-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220*	-	1	25-35
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	-	-	35-45
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	-	20-30
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	1	25-35
Petits gâteaux secs							
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	-	-	25-40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	-	-	25-40

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min.
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-150**	-	-	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	-	-	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	-	-	15-30
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-90*	-	-	120-150
Meringue, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		80-90*	-	-	120-180
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	-	-	20-40
Macarons, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	-	-	25-45
Macarons, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		90-110	-	-	30-45

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

Vous désirez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie a bruni de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante 4D. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Pain et petits pains

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson de pain et de petits pains. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, les pains et petits pains forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur deux niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Pour faire cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents pains et petits pains. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les pains ou petits pains seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Attention !
Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Fonction coolStart

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pain						
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pain complet, 1 kg	Poêle universelle	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pain complet, 1 kg	Poêle universelle	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Fougasse	Poêle universelle	3		250-270	-	20-25
Fougasse	Poêle universelle	3		220-230	3	20-30
Petits pains						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits**	Poêle universelle	3		-	-	-
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Plaque à pâtisserie	3		200-220	2	10-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	-	10-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		150-170	3	25-35
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		200-220	2	20-30
Baguette, précuite, réfrigérée**	Poêle universelle	3		-	-	-
Baguette, précuite, réfrigérée	Plaque à pâtisserie	3		200-220	1	10-20
Régénérer les petits pains, baguette	Grille	2		150-160*	-	10-20
Petits pains, congelés						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits**	Poêle universelle	3		-	-	-

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Plat	Accessoires	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Petits pains ou baguette, à réchauf-fer, précuits	Plaque à pâtisserie	3		180-200	1	15-25
Produits à la saumure, pâtons**	Poêle universelle	3		-	-	-
Produits à la saumure, pâtons	Plaque à pâtisserie	3		210-230	1	18-25
Croissant, pâtons	Poêle universelle	3		170-190	-	30-35
Croissant, pâtons	Plaque à pâtisserie	3		180-200	1	20-25
Régénérer les petits pains, baguette	Grille	2		160-170	-	10-20
Toast						
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		190-210	-	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		230-250	-	10-15
Faire dorer des toast (ne pas pré-chauffer)	Grille	5		3	-	3-5
* Préchauffer						
** Tenez compte des indications sur l'emballage						

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de pizzas, quiches et gâteaux salés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

Si vous cuisez en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir la durée de la cuisson.

En mode combiné, vous pouvez utiliser les moules usuels en métal. Si des étincelles se forment entre le moule et la grille, vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule sur la grille. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Si vous utilisez des moules en plastique, en céramique ou en verre, la durée de cuisson indiquée dans le tableau de réglage se réduit. Le fond du gâteau salé brunit.

La cuisson en combinaison avec le micro-ondes n'est possible que sur un étage.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :
- 4 grilles avec papier de cuisson
  première grille : niveau 5
  deuxième grille : niveau 3
  troisième grille : niveau 2
  quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Pour les pizzas avec beaucoup de garniture, utilisez la lèchefrite.

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Pour faire cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le plat serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Chaleur intense
- Fonction coolStart

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pizza							
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, réfrigérée**	Grille	3		-	-	-	-
Pizza, congelée							
Pizza, pâte fine 1 pièce**	Grille	3		-	-	-	-
Pizza, pâte fine 1 pièce	Lèchefrite	2		210-230	90	-	10-20
Pizza, pâte fine 2 pièce	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, pâte épaisse, 1 pièce**	Grille	3		-	-	-	-
Pizza, pâte épaisse, 1 pièce	Lèchefrite	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, pâte épaisse, 2 pièce	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	-	-	20-30

* Préchauffer
** Tenez compte des indications sur l'emballage

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pizza-baguette**	Grille	3		-	-	-	-
Pizza-baguette, 2 pièces	Lèchefrite	2		180-200	90	-	10-20
Mini pizzas**	Lèchefrite	3		-	-	-	-
Minipizzas, 9 pièces	Lèchefrite	2		210-230	90	-	10-20
Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Gâteaux salés & quiches							
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Moule à tarte, fer noir	1		190-210	-	-	40-50
Quiche	Moule à tarte, fer noir	3		190-210	-	-	30-40
Tarte flambée	Lèchefrite	3		280-300*	-	-	10-18
Tarte flambée	Lèchefrite	2		200-220*	-	2	15-25
Pirojki	Moule à soufflé	2		190-200	-	-	30-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	3		180-190	-	-	30-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	2		170-190	-	2	30-40
Böreks	Lèchefrite	3		200-210	-	-	30-40

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Gratins et soufflés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gratins et de soufflés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Préparation au micro-ondes

Si vous réaliser une préparation seulement avec le micro-ondes ou en combinaison avec celui-ci, vous pouvez considérablement réduire la durée de cuisson.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. L'utilisation d'ustensiles adaptés aux micro-ondes permet une cuisson plus rapide et plus homogène.

Niveaux d'enfournement

Utilisez les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.

- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 3

Pour les soufflés, utilisez la fonction vapeur. Vous n'avez pas besoin de bain-marie.

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite
Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Récipients
Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Pour effectuer une préparation avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents gratins et soufflés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la recette. La cuisson d'un gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du gratin. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le gratin ou le soufflé serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Fonction coolStart

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min
Soufflé, salé, ingrédients cuits	Moule à soufflé	2		200-220	-	-	30-50
Soufflé, salé, ingrédients cuits	Moule à soufflé	2		150-170	-	2	40-45
Soufflé, salé, ingrédients cuits	Moule à soufflé	2		150-170	360	-	20-30
Gratin, sucré	Moule à soufflé	2		170-190	-	-	40-60
Gratin, sucré	Moule à soufflé	2		150-170	360	-	20-30
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		160-180	-	-	50-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		170-180	-	2	35-45
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		180-200	360	-	20-30
Lasagnes, congelées, 400 g**	Grille	2		-	-	-	-
Lasagnes, congelées, 400 g	Récipient ouvert	2		180-190	-	2	40-50
Lasagnes, congelées, 400 g	Récipient ouvert	2		200-210	180	-	20-25
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		160-190	-	-	50-70
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		170-190	-	3	60-70
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		170-190	360	-	20-25
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm hauteur, 2 niveaux	Moule à soufflé	3+1		150-170	-	-	60-80
Soufflé	Moule à soufflé	2		160-180*	-	-	35-45
Soufflé	Moule à soufflé	2		170-180	-	2	30-40
Soufflé	Ramequins	2		170-190	-	-	65-75

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Volaille

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volailles. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour quelques exemples de plats.

Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux gros volatiles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la poêle universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au niveau d'enfournement sous-jacent.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de volaille) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour cuire la volaille, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

La volaille peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Frire en combinaison avec le micro-ondes

Vous pouvez notamment bien préparer la volaille en combinaison avec le micro-ondes. Le temps de cuisson est alors considérablement réduit.

Contrairement au fonctionnement conventionnel, la durée de cuisson de la friture au micro-ondes se calcule en fonction du poids total.

Conseil : En cas de quantités autres que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond à une durée à peu près double.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*

Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats peuvent être rendus plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. ⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 25*

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de la volaille. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la volaille non remplie et prête à cuire, à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des volailles par défaut. Si vous voulez préparer une volaille lourde, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus une volaille est grande, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Conseils

- Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.
- Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez d'abord à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.
- La volaille devient brune et croustillante si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Fonction coolStart

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min
Poulet							
Poulet, 1 kg	Grille	2		200-220	-	-	60-70
Poulet, 1 kg	Grille	2		200-220	-	2	60-70
Poulet, 1 kg	Grille	2		190-210	-	2	50-60
Poulet, 1 kg	Récipient fermé	2		230-250	360	-	25-35
Blanc de poulet, pièce de 150 g (à griller)	Grille	4		3*	-	-	15-20
Blanc de poulet, 2 pièces de 150 g chacune (à griller)	Récipient ouvert	2		190-210	180	-	25-30
Petits morceaux de poulet, pièce de 250 g	Grille	3		220-230	-	-	30-35
Petits morceaux de poulet, pièce de 250 g	Grille	3		200-220	-	2	30-45
Petits morceaux de poulet, 4 pièces de 250 g chacune	Récipient ouvert	2		190-210	360	-	20-30
Bâtonnets de poulet, nug-gets, congelés**	Poêle universelle	3		-	-	-	-
Bâtonnets de poulet, nug-gets, congelés, 250 g	Poêle universelle	2		190-210	360	-	10-15
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		200-220	-	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		180-190	-	2	65-75
Poularde, 1,5 kg	Récipient fermé	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25

* Préchauffer 5 min.

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min
Canard & oie							
Canard, 2 kg	Grille	2		180-200	-	-	90-110
Canard, 2 kg	Grille	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Canard, 2 kg	Grille	2		170-190	180	-	60-80
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		230-250	-	-	25-30
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		220-240	-	2	25-30
Oie, 3 kg	Grille	2		160-180	-	-	120-150
Oie, 3 kg	Grille	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Oie, 3 kg	Grille	2		170-190	180	-	80-90
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		210-230	-	-	40-50
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	3		190-200	-	2	45-55
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		170-190	180	-	30-40
Dinde							
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		180-200	-	-	70-90
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		170-190	180	-	60-80
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	-	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		180-200	-	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		170-180	-	2	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Récipient fermé	2		210-230	360	-	45-50

* Préchauffer 5 min.

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Viande

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de la viande. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Rôtis et viandes braisées

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Cuisson sur la grille

Sur la grille, la viande deviendra croustillante de tous les côtés.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de viande) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse et le jus de cuisson. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit également moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la poêle universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au niveau d'enfournement sous-jacent.

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La viande cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour cuire la viande, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

La viande peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Frire en combinaison avec le micro-ondes

Certains plats peuvent être préparés en combinaison avec le micro-ondes. Le temps de cuisson est alors considérablement réduit.

Contrairement au fonctionnement conventionnel, la durée de cuisson de la friture au micro-ondes se calcule en fonction du poids total.

Conseil : En cas de quantités autres que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond à une durée à peu près double.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*

Attention !
Si vous utilisez un film de cuisson, ne le fermez pas avec des clips métalliques. Utilisez de la ficelle de cuisine. Pour les paupiettes, utilisez de petits piquets métalliques. Des étincelles pourraient se former.

Rôtis et viandes braisées avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Les rôtis ne doivent pas être retournés.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Ne salez les pièces qu'après les avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la

façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. ⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 25*

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de nombreux plats de viande. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la viande à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des pièces à rôtir par défaut. Si vous voulez préparer un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un rôti est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur les rôtis, viandes braisées et grillades juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Micro-ondes

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min
Porc							
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	-	-	110-130
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	-	1	110-130
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient fermé	2		220-240	360	-	55-65
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Grille	2		190-200	-	-	130-140
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		220-230	-	-	70-80
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	1	80-90
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient fermé	2		230-240	90	-	50-60
Filet mignon de porc, 400 g	Grille	3		220-230	-	-	20-25
Filet mignon de porc, 400 g	Récipient ouvert	3		210-220*	-	1	25-30
Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau)	Récipient fermé	2		210-230	-	-	70-90
Carré de porc avec os, 1 kg	Récipient ouvert	2		160-170	-	1	70-80
Carré de porc avec os, 1 kg	Récipient ouvert	2		-	360	-	40-50

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 200 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Sans retourner

**** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	5		2	-	-	16-20
Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.)	Grille	5		3*	-	-	8-12
Bœuf							
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille	2		210-220	-	-	40-50
Filet de bœuf médium, 1 kg	Récipient ouvert	2		190-200	-	1	50-60
Filet de bœuf médium, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	90	-	30-40
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	-	-	130-160
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg****	Récipient ouvert	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille	2		220-230	-	-	60-70
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		190-200	-	1	65-80
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		240-260	180	-	30-40
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium (ne pas préchauffer)	Grille	3		3	-	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		3	-	-	25-30
Veau							
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		160-170	-	-	100-120
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	1	90-110
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-210	90	-	70-80
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-210	-	-	100-120
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	1	100-120
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Agneau							
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	-	-	50-80
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	1	80-90
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient fermé	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Selle d'agneau avec os***	Grille	2		180-190	-	-	40-50
Selle d'agneau avec os***	Récipient ouvert	3		200-210*	-	1	25-30
Selle d'agneau avec os, 1 kg***	Récipient ouvert	2		190-210	90	-	30-40
Côtes d'agneau	Grille	3		3	-	-	12-16
Saucisses							
Saucisses à griller	Grille	4		3	-	-	10-15
Plats de viande							
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	-	60-70

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 200 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Sans retourner

**** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		190-200	-	1	70-80
Rôti de viande hachée, 1 kg + 20 ml d'eau	Récipient ouvert	2		170-190	360	-	30-40

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 200 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Sans retourner

**** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

Le compartiment de cuisson se salit fortement.	Préparez votre plat cuisiné dans un faitout fermé ou utilisez la plaque du gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément.
Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril à la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide.
La viande à braiser brûle.	Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage.
Le rôti n'est pas entièrement cuit.	Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat à rôtir puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.
Le morceau grillé est trop sec.	Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince.

Poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation du poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Enfournez le poisson entier en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut, dans le compartiment de cuisson. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient ouvert dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit, lorsque la nageoire dorsale tombera légèrement.

Rôtissage et grillades sur la grille

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous.

Ajoutez en fonction de la taille et du type de poisson jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez le poisson avec une fourchette, du jus s'en échappe et il se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Cuisson et étuvée dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. Le poisson cuit lentement et brunit peu. Utilisez une

température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour préparer un poisson entier, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Le poisson peut également être rendu croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Cuire à l'étuvée au microondes

Vous pouvez aussi cuire le poisson à l'étuvée dans le microondes.

Pour cela, utilisez un ustensile fermé et adapté au microondes ou couvrez avec une assiette ou du film spécial microondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés au microondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*

Le goût propre est conservé et vous pouvez moins saler et moins épicer. Pour les poissons entiers, ajoutez une à trois cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

Après la cuisson, laissez reposer le poisson encore 2 à 3 minutes pour que la température s'égalise.

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. L'utilisation d'ustensiles adaptés aux microondes permet une cuisson plus rapide et plus homogène.

Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Le poisson ne doit pas être retourné.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. ⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 25*

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal des plats de poisson. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du poisson à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids du poisson par défaut. Si vous voulez préparer un poisson lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs poissons, référez-vous au poids des poissons les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les poissons doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un poisson est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ ½ à ⅔ du temps indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Micro-ondes

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poisson							
Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite	Grille	2		170-190	-	-	20-30
Poisson cuit, entier, 300 g, p. ex. truite	Lèchefrite	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite	Grille	3		2	90	-	15-20
Poisson entier, étuvé, 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Grille	2		170-190	-	-	30-40
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient ouvert	2		230-250	360	-	30-40
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Filets de poisson							
Filet de poisson, nature grillé	Grille	4		1*	-	-	15-25
Filet de poisson, nature, étuvé, 400 g	Récipient fermé	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Darnes de poisson							
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur**	Grille	4		3	-	-	10-20
Poisson, surgelé							
Poisson entier 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Filet de poisson, nature	Récipient fermé	2		210-230	-	-	20-30
Filet de poisson, nature, 400 g	Récipient fermé	2		-	600	-	10-15
Filet de poisson, gratiné	Grille	2		200-220	-	-	45-60
Filet de poisson, gratiné	Récipient ouvert	2		200-220	-	1	35-45
Filet de poisson, gratiné, 400 g	Récipient ouvert	2		3	360	-	15-20
Bâtonnets de poisson (retourner durant la cuisson)	Lèchefrite	3		200-220	-	-	20-30
Plats à base de poisson							
Terrine de poisson, 1 000 g	Moule à terrine	2		-	360	-	20-25

* Préchauffer

** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2

Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparation des légumes grillés, des pommes de terre et des produits à base de pommes de terre congelés.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Préparation en combinaison avec le micro-ondes

Si vous voulez cuire en combinaison avec le micro-ondes, utilisez toujours un ustensile fermé et adapté aux micro-ondes. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés au micro-ondes.

Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les aliments uniformément et le plus plat possible dans le récipient.

Les céréales forment beaucoup d'écume lors de la cuisson. Pour cette raison, utilisez toujours un récipient à bord haut avec couvercle pour tous les produits céréaliers, y compris p.ex. pour le riz.

Les aliments gardent leur goût propre. Vous pouvez ainsi user modérément du sel et des épices.

Si vous ne trouvez pas l'indication de réglage concernant votre quantité de préparation, rallongez ou raccourcissez le temps de cuisson d'après la règle de base suivante : une quantité double correspond environ à une durée double.

Entre-temps, remuez ou retournez deux à trois fois les aliments. Une fois réchauffées, laissez encore reposer les mets deux à trois minutes pour que la température s'égalise.

Les aliments transmettent de la chaleur au récipient. Même en mode micro-ondes strict, il peut devenir très chaud.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Préparation sur un niveau
Référez- vous aux indications du tableau.

Préparation sur deux niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les plaques enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Fonction coolStart
- Micro-ondes

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min.
Légumes, frais							
Légumes, frais, 250 g*	Récipient fermé	2		-	600	-	6-10
Légumes, frais, 500 g*	Récipient fermé	2		-	600	-	10-15
Légumes, surgelés							
Epinards, 450 g*	Récipient fermé	2		-	600	-	11-16

* pendant la cuisson, mélangez une ou deux fois
** Tenez compte des indications sur l'emballage

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Intensité de vapeur	Durée en min.
Jardinière de légumes, 250 g + 25 ml d'eau*	Récipient fermé	2		-	600	-	8-12
Jardinière de légumes, 500 g + 25 ml d'eau*	Récipient fermé	2		-	600	-	13-18
Plats de légumes							
Légumes grillés	Poêle universelle	5		3	-	-	10-15
Pommes de terre							
Pommes de terre au four, coupées en deux	Poêle universelle	3		160-180	-	-	45-60
Pommes de terre au four, coupées en deux	Poêle universelle	3		180-190	-	1	40-50
Pommes de terre au four, coupées en deux, 1 kg	Poêle universelle	3		200-220	360	-	15-20
Pommes de terre en robe des champs, entières 250 g	Récipient fermé	2		-	600	-	8-11
Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers, 500 g*	Récipient fermé	2		-	600	-	12-15
Surgelés de pommes de terre							
Rösti de pommes de terre**	Poêle universelle	3		-	-	-	-
Beignets de pomme de terre, garnis**	Poêle universelle	3		-	-	-	-
Croquettes**	Poêle universelle	3		-	-	-	-
Frites**	Poêle universelle	3		-	-	-	-
Frites, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	-	-	30-40
Riz							
Riz long grain, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Riz complet, 250 g + 650 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Céréales							
Couscous, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	-	6-8
Millet complet, 250 g + 600 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta, 125 g + 500 ml d'eau*	Récipient fermé	1		-	600	-	6-8
Orge, 250 g + 750 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Œufs							
Œufs brouillés avec 2 œufs	Récipient fermé	2		-	360	-	6-8

* pendant la cuisson, mélangez une ou deux fois

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer facilement des yaourts et différents desserts.

Pour une préparation au micro-ondes, utilisez toujours des récipients adaptés aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*

Lorsque vous déposez votre ustensile sur la grille, enfournez toujours la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas.

Préparer des yaourts

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplir des tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications.
5. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Flan à base de préparation pour flan

Mélanger la préparation pour flan, le lait et le sucre conformément aux consignes figurant sur le paquet dans un récipient haut et adapté aux micro-ondes. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Dès que le lait monte, mélanger vivement. Répéter cette opération deux à trois fois.

Préparation de riz au lait

1. Peser le riz et ajouter 4 fois cette quantité en lait.
2. Verser le riz et le lait dans un haut récipient adapté aux micro-ondes.
3. Régler comme indiqué dans le tableau.
4. Dès que le lait monte, mélanger vivement et réduire la puissance du micro-ondes comme indiqué dans le tableau.
   Remuer plusieurs fois au cours de la cuisson.

Compote

Pesez les fruits dans un appareil adapté aux micro-ondes et ajoutez-y une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g. Ajouter du sucre et des épices selon votre goût. Couvrez le récipient et réglez comme indiqué dans le tableau.

Mélangez deux à trois fois au cours de la cuisson.

Pop-corn pour micro-ondes

Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, p.ex. le couvercle d'un moule à soufflé. N'utilisez pas de porcelaine ou d'assiettes très courbes.

Déposez le sachet à pop-corn sur le récipient, le côté marqué vers le bas. Enfourner comme indiqué sur le tableau. En fonction du produit et de la quantité, il sera nécessaire d'adapter le temps.

Afin que le pop-corn ne brûle pas, retirer et mélanger le sachet après 1 ½minute. Une fois la préparation terminée, essuyer le compartiment de cuisson.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Modes de cuisson utilisés :
- Laisser lever la pâte
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / Position étuve	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Flan à base de préparation pour flan*	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	5-8
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson	Laisser lever la pâte	35-40	-	300-360
Riz au lait, 125 g + 500 ml lait*	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	10
					180	20-25
Compote de fruits, 500 g	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	9-12
Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g**	Récipient ouvert	2	Micro-ondes	-	600	4-6

* pendant la cuisson, mélangez une ou deux fois

** Placez un sachet fermé sur le récipient

Modes de cuisson Eco

La chaleur tournante Eco et la convection naturelle Eco sont des modes de cuisson intelligents pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules et récipients
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 35 pour cent d'énergie.

Les récipients en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir. Un récipient non réfléchissant en émail, en verre thermorésistant ou recouvert d'un moulage d'aluminium sous pression sera plus adapté.

Les moules en fer-blanc, en céramique ou en verre allongent le temps de cuisson et ne permettent pas au gâteau de brunir de manière uniforme.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez ici des indications concernant différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante eco
- Convection naturelle eco

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau dans moules					
Cake dans un moule	Moule à savarin/à cake	2		140-160	60-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170	25-40
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	50-60
Brioche	Moule à Kouglof	2		150-170	50-70
Gâteau cuit sur la plaque					
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-170	25-40
Tarte avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-180	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190	15-20
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	3		160-170	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		160-180	15-20
Biscuits					
Muffins	Plaque à muffins	2		160-180	15-25
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-160	25-35

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	35-45
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-45
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	25-35
Pain & petits pains					
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	2		200-210	35-45
Fougasse	Lèchefrite	3		250-275	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Viandes					
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	120-140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	140-160
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	110-130
Poisson					
Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		190-210	25-35
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	2		190-210	45-55
Filet de poisson, nature, étuvé	Récipient fermé	2		190-210	15-25

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide	
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Cuisson basse température

La cuisson à basse température est une cuisson lente. On l'appelle également cuisson douce.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (ex. : parties délicates du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau ou des volailles), qui doivent rester rosées ou à point. La viande reste fondante, tendre et délicate.

L'avantage pour vous est que vous pouvez mieux planifier vos menus, car la viande cuite à basse température se réchauffe sans problème. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande. Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les cartilages et les bords gras. La graisse donne un goût très prononcé à la viande lors de la cuisson à basse température. Vous pouvez également utiliser de la viande marinée ou épicée. N'utilisez pas de viande décongelée.

Après la cuisson à basse température, la viande peut être immédiatement coupée. Aucun temps de repos

n'est nécessaire. Grâce à cette méthode de cuisson, la viande reste rosée, sans être crue ou pas assez cuite.

Remarque : Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson à basse température.

Récipient

Utilisez un récipient plat, comme un plat de service en porcelaine ou en verre. Mettez le plat à préchauffer dans le compartiment de cuisson.

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille au niveau 2.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson à basse température juste après les tableaux de réglages.

Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours avec une préparation réfrigérée. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 15 min.

Faites revenir la viande à forte température, suffisamment longtemps de chaque côté et également sur les extrémités. Placez immédiatement la viande dans le récipient préchauffé. Enfournez de nouveau le récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

Valeurs de réglage recommandées

La température de cuisson douce et la durée dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la qualité de la viande. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Mode de cuisson utilisée :

- Cuisson basse température

Plat	Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Volailles						
Magret de canard, 400 g	Récipient ouvert	2		6-8	90*	45-60
Blanc de poulet, pièce de 200 g	Récipient ouvert	2		5-7	90*	30-60
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient ouvert	2		8-10	90*	150-210
Porc						
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	2		6-8	80*	90-120
Médaillons de porc, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	90-120
Bœuf						
Rôti de bœuf (culotte), 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-270
Filet de bœuf, entier,1 kg	Récipient ouvert	2		4-6	80*	150-210
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		6-8	80*	210-270
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	30-60
Veau						
Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240
Rôti de veau, 10-15 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240
Filet de veau, entier, 800 g	Récipient ouvert	2		5-7	80*	120-150
Filets mignons, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	45-90
Agneau						
Selle d'agneau, désossée, pièce de 200 g	Récipient ouvert	2		5-7	80*	120-180
Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé	Récipient ouvert	2		6-8	80*	180-240

* Préchauffer

Astuces de cuisson à basse température

Cuisson des magrets de canard à basse température.	Posez le magret froid dans la poêle et cuisez-le d'abord du côté de la peau. Puis cuisez-le à basse température pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant.
La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude qu'après une cuisson normale.	Pour que la viande cuite ne refroidisse pas trop vite, réchauffez les assiettes et servez la sauce très chaude.

Déshydratation

Votre appareil dispose d'un mode de déshydratation, grâce auquel vous pouvez sécher des fruits, des légumes et des herbes. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des légumes et des herbes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits bien égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits ou les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

- 1ère grille : niveau 3
- 2ème grille : niveaux 3 + 1
- 3ème grille : niveaux 5 + 3 + 1
- 4ème grille : niveaux 5 + 3 + 2 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparer les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous désirez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Mode de cuisson utilisée :

- Déshydratation

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g)	1-2 grilles	-		80	3-6
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g)	3-4 grilles	-		80	6-8
Fruits à noyau (prunes)	1-2 grilles	-		80	4-8
Fruits à noyau (prunes)	3-4 grilles	-		80	8-10
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles	-		80	6-8
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	3-4 grilles	-		80	6-8
Champignons en rondelles	1-2 grilles	-		60	4-7
Champignons en rondelles	3-4 grilles	-		60	7-9
Herbes, nettoyées	1-2 grilles	-		60	1-3
Herbes, nettoyées	3-4 grilles	-		60	3-6

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux propres et intacts. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

Utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de pots trop grands ou trop hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparer des fruits et des légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes sains. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyautez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits
Mettez les fruits en bocaux avec une solution sucrée, chauffée et écumée (env. 400 ml pour un pot de 1 litre). Dans un litre d'eau :
- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes
Mettez les légumes dans les bocaux avec de l'eau bouillie.

Essuyez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placez les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Versez 500 ml d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Terminer la mise en conserve

Fruits
Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteignez l'appareil dès que tous les bocaux moussent. Après avoir laissé reposer les pots, sortez-les du compartiment de cuisson.

Légumes
Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux moussent, réduisez la température à 120 °C et laissez les pots mousser dans le compartiment de cuisson fermé, comme indiqué dans le tableau. Éteignez l'appareil ensuite et laissez reposer encore quelques minutes, comme indiqué dans le tableau.

Retirez les pots du compartiment de cuisson et posez-les sur un chiffon propre. Ne posez pas les pots chauds sur un dessous de plat froid ou humide, car ils pourraient éclater. Recouvrez les bocaux, afin de les protéger des courants d'air. Ne retirez les pinces qu'une fois que les pots sont froids.

Valeurs de réglage recommandées

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve des fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de pots, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre. Avant de changer de température ou d'éteindre, vérifiez que le contenu des pots mousse bien. Le contenu des pots ne commence à mousser qu'après 30 à 60 minutes environ.

Mode de cuisson utilisée :
- Chaleur tournante 4D

Plat	Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Mettre en conserves					
Légumes, p. ex. carottes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition: 30-40
				120	Dès l'ébullition: 30-40
				-	Chaleur rémanente : 30
Légumes, p. ex. concombre	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition: 30-40
				-	Chaleur rémanente : 30
Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition: 30-40
				-	Chaleur rémanente : 35
Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition: 30-40
				-	Chaleur rémanente : 25

Laisser lever la pâte

Avec le mode de cuisson « Laisser lever la pâte », la pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours avec la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte
Pour la fermentation de la pâte, placez le saladier de pâte sur la grille. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Ne couvrez pas la pâte.

Fermentation individuelle
Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Avant la cuisson, essuyez l'humidité dans le compartiment de cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Mode de cuisson utilisée :
- Laisser lever la pâte

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, sucrée					
P. ex. morceaux de levure	Saladier	2		35-40	30-45
	Lèchefrite	2		35-40	10-20
Pâte grasse, p ex. panettone	Saladier	2		40-45	40-90
	Moule sur la grille	2		40-45	30-60
Pâte à la levure de boulanger, relevée					
P. ex. Pizza	Saladier	2		35-40	20-30
	Lèchefrite	2		35-40	10-15
Pâte à pain					
Pain blanc	Saladier	2		35-40	30-40
	Lèchefrite	2		35-40	15-25
Pain bis	Saladier	2		35-40	25-40
	Lèchefrite	2		35-40	10-20
Petits pains	Saladier	2		35-40	30-40
	Lèchefrite	3		35-40	15-25

Décongeler

Pour décongeler des fruits, légumes, volailles, viandes, poissons et pâtisseries, utilisez le mode de fonctionnement micro-ondes.

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le sur la grille dans un récipient adapté aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*

Enfournez la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18 °C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire. Pour une décongélation plus facile, procédez en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Conseil : Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Conseil : Si vous avez d'autres quantités que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond environ à une durée double.

Mode de cuisson utilisée :
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Pain, petits pains						
Pain, 500 g	Récipient ouvert	2		-	180	3
					90	10-15
Petits pains	Grille	2		140-160	90	2-4
Gâteau						
Gâteau, fondant, 500 g	Récipient ouvert	2		-	180	2
					90	10-15
Gâteau, sec, 750 g	Récipient ouvert	2		-	90	10-15
Viande & volaille						
Poulet, entier, 1,2 kg*	Récipient ouvert	2		-	180	10
					90	10-15
Morceaux de volaille, 250 g*	Récipient ouvert	2		-	180	10
					90	10-15
Canard, 2 kg*	Récipient ouvert	2		-	180	10
					90	40-50
Pièce de viande, entière, p. ex. rôti (viande crue) 800 g*	Récipient ouvert	2		-	180	15
					90	10-15
Pièce de viande, entière, p. ex. rôti (viande crue) 1 kg*	Récipient ouvert	2		-	180	15
					90	20-30
Pièce de viande, entière, p. ex. rôti (viande crue) 1,5 kg*	Récipient ouvert	2		-	180	15
					90	25-35
Viande, en morceaux ou tranches, p. ex. ragoût (viande crue) 500 g*	Récipient ouvert	2		-	180	8
					90	5-10
Viande hachée, mixte, 200 g*	Récipient ouvert	2		-	90	8-15
Viande hachée, mixte, 500 g*	Récipient ouvert	2			180	5
					90	10-15
Viande hachée, mixte, 1 000 g*	Récipient ouvert	2		-	180	10
					90	20-30
Poisson						
Poisson, entier, 300 g*	Récipient ouvert	2		-	180	3
					90	10-15
Filet de poisson, 400 g*	Récipient ouvert	2		-	180	5
					90	10-15
Fruits, légumes						
Baies, 300 g	Récipient ouvert	2		-	180	5-10
Légumes, 600 g	Récipient ouvert	2		-	180	10
					90	8-13
Autres						
Beurre surgelé, 125 g	Récipient ouvert	2		-	90	7-9

* Retourner après 1/2 du temps

Réchauffer les plats

Votre appareil vous offre différentes possibilités pour réchauffer vos plats. Grâce aux microondes, les plats et les boissons seront chauffés rapidement. La vapeur est une façon diététique de réchauffer vos plats, qui seront aussi beaux que des plats frais.

Faire réchauffer des plats au microondes

Les plats peuvent être réchauffés au microondes ou bien être décongelés et réchauffés en une seule étape.

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Les plats réchauffent plus rapidement et de manière plus homogène dans les récipients adaptés aux microondes. 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 les aliments uniformément en les disposant le plus à plat possible dans le récipient. Les aliments ne doivent pas être superposés.

Couvrez les aliments. Vous obtiendrez ainsi un meilleur résultat de cuisson. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

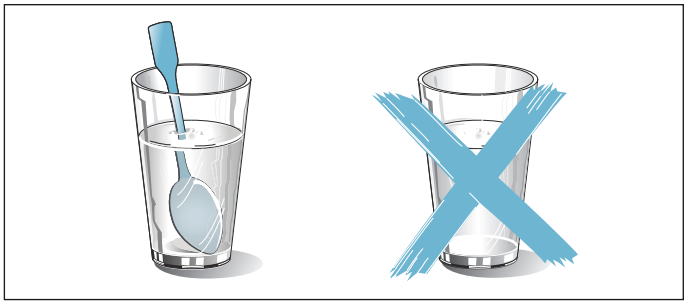
Remuez de temps en temps deux à trois fois les aliments ou retournez-les. Une fois réchauffées, laissez encore reposer les préparations 1 à 2 minutes pour que la température s'égalise.

Si vous réchauffez des aliments pour bébé, déposez le flacon sans tétine ni couvercle sur la grille. Une fois chauffé, bien remuer ou mélanger le flacon et contrôler impérativement la température.

Les mets transmettent la chaleur au récipient. Même en mode microondes strict, il peut devenir très chaud.

Conseil : Si vous avez d'autres quantités que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond environ à une durée double.

⚠ Mise en garde – 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. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



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

Réchauffer

Avec ce mode de cuisson, réchauffez des plats de manière diététique à l'aide de la fonction vapeur. Vos plats auront le goût et l'aspect des plats frais. Même les pâtisseries du jour précédent peuvent être recuites.

Utilisez si possible des récipients plats, larges et thermorésistants. Les récipients froids rallongent le processus de réchauffement.

Réchauffez uniquement, si possible, des aliments de même type et de mêmes dimensions. Si cela n'est pas possible, prenez pour référence l'ingrédient du plat qui a la durée de réchauffement la plus longue.

Ne couvrez pas les plats qu'ils sont réchauffés.

Placez le plat dans un récipient sur la grille ou posez-le directement sur la grille au niveau 2.

Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper de la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les valeurs de réglage pour le réchauffage au microondes et à la vapeur de différents plats et boissons. Les durées sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent du récipient, de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid.

Si aucune valeur n'est indiquée pour votre plat, orientez-vous d'après les mets similaires figurant dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Essuyez le compartiment de cuisson une fois la préparation terminée.

Modes de cuisson utilisés :
- Régénération
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Chauffer des boissons						
200 ml (bien remuer)	Récipient ouvert	2	Micro-ondes	-	max	1-3
400 ml (bien remuer)	Récipient ouvert	2	Micro-ondes	-	max	2-6
Chauffer la nourriture pour bébé						
Biberons, 150 ml (bien remuer)	Récipient ouvert	2	Micro-ondes	-	360	1-3
Légumes, du réfrigérateur						
250 g	Récipient ouvert	2	Régénération	120-130	-	5-15
250 g	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	3-8
1 kg	Récipient ouvert	2	Régénération	120-130	-	15-25
Légumes, surgelés						
en vrac, 250 g	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	8-12
Épinards à la crème, congelés en galets, 450 g (remuer 1 ou 2 fois pendant la cuisson)	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	11-16
Plats, réfrigérés						
Plat, 1 portion	Récipient ouvert	2	Régénération	120-130	-	15-25
Plat, 1 portion	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	4-8
Potage, ragoût, 400 ml	Récipient ouvert	2	Régénération	120-130	-	10-25
Potage, ragoût, 400 ml (bien remuer)	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	5-7
Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz	Récipient ouvert	2	Régénération	120-130	-	8-25
Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	5-10
Gratins, p. ex. lasagnes, gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	2	Régénération	120-140	-	10-25
Gratins, 400 g, p. ex. lasagnes, gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	2	Micro-ondes	-	600	5-10
Pizza, cuite	Grille	2	Régénération	170-180*	-	5-15
Plats, congelés						
Plat, 1 portion	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	11-15
Potage, ragoût, 200 ml (bien remuer)	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	6-8
Garnitures, 500 g, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz	Récipient fermé	2	Micro-ondes	-	600	7-10
Gratins, 400 g, p. ex. lasagnes, gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	2	Chaleur tournante	180-200	180	20-25
Pâtisseries						
Petits pains, baguette cuits	Grille	2	Régénération	150-160*	-	10-20
Vol-au-vents	Grille	2	Régénération	180*	-	4-10
Pâtisserie, congelée						
Pizza, cuite	Grille	2	Régénération	170-180*	-	5-15
Petits pains, baguette cuits	Grille	2	Régénération	160-170*	-	10-20

* Préchauffer

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Grâce aux différents degrés d'humidité réglables, vous pouvez éviter aux plats préparés de se dessécher.

Ne couvrez pas les plats.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Ne couvrez pas les plats.

Les différents niveaux de vapeur s'adaptent au maintien au chaud :
- Niveau 1 : Pièces à rôtir et sautées
- Niveau 2 : Gratins et garnitures
- Niveau 3 : Potées/Ragoûts et soupes

Plats d'essai

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils.

Selon la norme EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 et la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Tarte aux pommes
Tartes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Tartes aux pommes sur deux niveaux : superposez les moules démontables foncés.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Biscuit de Savoie sans graisse
Biscuit de Savoie sans graisse sur deux niveaux : superposez les moules démontables sur la grille.

Remarques
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Chaleur intense

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Cuisson						
Sablés	Plaque à pâtisserie	3	Convection naturelle	140-150*	-	25-40
Sablés	Plaque à pâtisserie	3	Chaleur tournante 4D	140-150*	-	25-40
Sablés, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	Chaleur tournante 4D	140-150*	-	30-40
Sablés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	Chaleur tournante 4D	130-140*	-	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	Convection naturelle	160*	-	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	Chaleur tournante 4D	150*	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	Chaleur tournante 4D	150*	-	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	Chaleur tournante 4D	140*	-	35-45
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2	Convection naturelle	160-170**	-	25-35
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2	Chaleur tournante 4D	160-170**	-	25-35

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Biscuit de Savoie sans graisse, 2 niveaux	Moule démontable Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Tarte aux pommes	2x moules en fer noir Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Tarte aux pommes	2x moules en fer noir Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Tarte aux pommes	2x moules en fer noir Ø20 cm	2		170-180	-	75-95
Tarte aux pommes, 2 niveaux	2x moules en fer noir Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :

- Gril grande surface

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Posi-tion du gril	Durée en min.
Griller					
Brunir des toasts*	Grille	5		3	3-5
Hamburger de bœuf, 12 pièces**	Grille	4		3	25-30

* ne pas préchauffer

** retourner après 2/3 du temps de cuisson

Préparation au micro-ondes

Pour les préparations au micro-ondes, utilisez toujours un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés au micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 20*

Lorsque vous déposez votre récipient sur la grille, enfourner la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Gril air pulsé
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Décongeler au micro-ondes						
Viandes	Récipient ouvert	2		-	180	5
					90	10-15
Cuisson au micro-ondes						
Lait aux œufs	Récipient ouvert	2		-	360	20
					180	20-25
Génoise	Récipient ouvert	2		-	600	7-9
Rôti de viande hachée	Récipient ouvert	2		-	600	22-27
Cuisson avec le mode combiné micro-ondes						
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	2		170-190	360	25-30

* retourner après 2/3 du temps de cuisson

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Gâteau	Récipient ouvert	2		180-200	180	18-23
Poulet*	Grille	2		200-220	360	25-35
* retourner après 2/3 du temps de cuisson						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG

9001073642
960525