

# SIEMENS

## Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

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

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

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

## Notice d'utilisation



HB 884.70

fr

---

9000 086 200

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>6</b>
Avant le branchement .....	6
Consignes de sécurité .....	6
Consignes de sécurité pour le micro-ondes .....	8
Conseils d'utilisation .....	11
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>12</b>
Le bandeau de commande .....	12
Sélecteurs escamotables .....	16
Chauffage rapide .....	16
Sécurité-enfants .....	16
Coupure automatique de sécurité .....	17
Affichage de la chaleur résiduelle pour le four .....	17
Les modes de cuisson .....	18
Ventilateur de refroidissement .....	21
Chariot sortant et accessoires .....	21
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>23</b>
Réglage de l'heure .....	23
Nettoyage du four .....	24
Nettoyage des accessoires .....	24
Réglages de base .....	25
Modifier les réglages de base .....	26
<b>Les micro-ondes</b> .....	<b>27</b>
Vaisselle .....	27
Les puissances micro-ondes .....	28
Réglages .....	29
Les micro-ondes s'allument et s'éteignent automatiquement .....	30

# Table de matières

Tableaux	31
Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes	35
<b>Réglage du four</b>	<b>36</b>
Réglages	36
Le four doit s'éteindre automatiquement	37
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	38
Exemple	40
Pour régler le four combiné aux micro-ondes	41
<b>Gâteaux et pâtisseries</b>	<b>44</b>
Conseils pour la pâtisserie	47
<b>Viande, volaille, poisson</b>	<b>50</b>
Viande	51
Volaille	52
Poisson	53
Conseils pour les rôtis et grillades	54
<b>Soufflés, gratins, tranches de pain à griller</b>	<b>55</b>
<b>Produits cuisinés surgelés</b>	<b>56</b>
<b>Plats spéciaux</b>	<b>57</b>
<b>Décongélation</b>	<b>58</b>
<b>Déshydratation</b>	<b>59</b>
<b>Stérilisation</b>	<b>60</b>
Préparation	60
Réglages	60
Stérilisation des fruits	61
Stérilisation des légumes	61
Sortez les bocaux	61

# Table de matières

Stérilisation au micro-ondes .....	62
<b>Cuisson à feu doux .....</b>	<b>62</b>
Vaisselle .....	62
Procédure .....	62
Conseils pour la cuisson à feu doux .....	63
Tableau .....	63
Conseils pour la cuisson à feu doux .....	64
<b>Programmes automatiques .....</b>	<b>65</b>
Réglages .....	65
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	67
Programmes de décongélation .....	68
Programmes de cuisson .....	69
Programmes rapides .....	70
Programmes de rôtissage .....	72
Conseils pour la programmation automatique .....	75
<b>Memory .....</b>	<b>77</b>
Mémoriser le réglage .....	78
Programmer le réglage .....	79
Memory Démarrage .....	81
<b>Minuterie .....</b>	<b>82</b>
Réglages .....	83
<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>84</b>
Extérieur de l'appareil .....	84
Joints .....	85
Accessoires .....	85
Autonettoyage par pyrolyse .....	85

# Table de matières

Nettoyage manuel du four . . . . .	89
Filtre des fumées . . . . .	90
<b>Incidents et dépannage . . . . .</b>	<b>91</b>
Changer la lampe du four . . . . .	93
Remplacement du joint de porte . . . . .	96
Remplacement du joint en lisière . . . . .	96
<b>Service après-vente . . . . .</b>	<b>97</b>
<b>Emballage et appareil usagé . . . . .</b>	<b>97</b>
Economies d'énergie . . . . .	98
<b>L'acrylamide dans certains aliments . . . . .</b>	<b>98</b>
Que pouvez-vous faire . . . . .	99
<b>Plats tests . . . . .</b>	<b>100</b>
Plats tests selon EN 60705 . . . . .	101

---

# Remarques importantes

---

## Avant le branchement

- ❑ Le montage et le raccordement ne doivent être effectués que par un installateur agréé qui respectera les instructions ci-jointes et le schéma de branchement. Si l'appareil n'a pas été correctement branché, vous perdez vos droits de garantie.
- ❑ Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.
- ❑ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les deux notices.

---

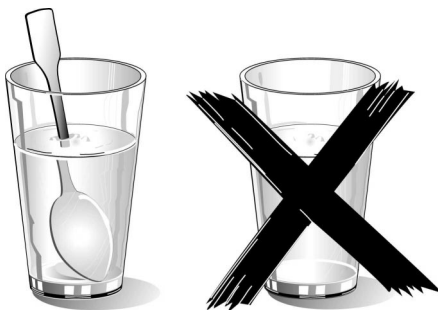
## Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent beaucoup pendant la marche. Les parois intérieures du four et les résistances chauffantes deviennent très chaudes. Eloignez les enfants.  
Vous risquez de vous brûler!
- ❑ Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas être coincés dans la porte de four brûlante car ceci pourrait endommager leur gaine isolante.  
Court-circuit, électrocution!
- ❑ Si la porte du four ou le joint de porte est abîmé(e), vous devez ne plus utiliser le four jusqu'à ce qu'il(elle) ait été réparé(e). Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper par la porte mal fermée.

- ❑ Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four car elles risqueraient de s'enflammer si vous allumiez le four. Risques de brûlures!
- ❑ Si l'appareil est défectueux, éteignez ce dernier par les fusibles/disjoncteurs du four situés dans le boîtier à fusibles/disjoncteurs.  
Appelez le service après-vente.
- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions applicables aux appareils générateurs de chaleur. Les interrupteurs de foyer et la poignée du four deviennent très chauds si vous faites marcher l'appareil longtemps à une température élevée.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

## Consignes de sécurité pour le micro-ondes

- ❑ Le micro-ondes ne doit pas être mis en marche sans aliments à l'intérieur.
- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments et des boissons. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de grains ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer.
- ❑ **Risque de brûlures!**  
Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut soudainement faire déborder ou jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.



- ❑ Aliments pour bébé:  
Réchauffez toujours les aliments pour bébé dans leurs pots non fermés ou dans des biberons sans la tétine. Une fois réchauffés, mélangez ou agitez bien. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme. Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant. Risque de brûlures!
- ❑ Ne chauffez jamais des mets ou des boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion!
- ❑ Ne chauffer pas trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion!

- ❑ Ne réchauffer pas les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Ils pourraient s'enflammer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, vous devez les surveiller. Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.
- ❑ Si vous constatez la présence de fumée dans le four, n'ouvrez pas la porte. Eteignez l'appareil et coupez le fusible du four se trouvant dans le boîtier à fusibles.
- ❑ Ne faites pas cuire les œufs dans leur coquille ou ne réchauffez pas les œufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ❑ Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez-les avant de les faire réchauffer.
- ❑ Si vous décongelez ou réchauffez des aliments tels que herbes aromatiques, fruits ou champignons ou des aliments contenant peu d'eau, tels que du pain, surveillez le processus. Une déshydratation excessive présenterait des risques d'incendie.
- ❑ Ne chauffez pas l'huile alimentaire au micro-ondes. Elle pourrait s'enflammer.
- ❑ La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater l'ustensile.

- ❑ Veuillez respecter les puissances micro-ondes ainsi que les temps de cuisson indiqués dans la notice d'utilisation. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou un temps trop long, les aliments peuvent s'enflammer et endommager l'appareil.
- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur. Dans le cas contraire, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir «Conseils pour vaisselle»).
- ❑ Les enfants ne peuvent utiliser les micro-ondes que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher les micro-ondes correctement et comprendre les dangers sur lesquels la notice d'utilisation attire l'attention.
- ❑ Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez le récipient du four.

---

## Conseils d'utilisation


- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.
- ❑ Les jus de fruits qui gouttent sur la sole laissent des taches indélébiles. Si vous faites cuire des tartes aux fruits très juteux, prenez des moules à bords hauts.
- ❑ Ne vous asseyez pas sur le chariot sortant. Ne vous en servez pas de marchepied.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, le joint de porte doit toujours être propre.
- ❑ Avant d'enclencher la pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four car elles pourraient s'enflammer.
- ❑ Pendant la pyrolyse, n'accrochez pas d'objets inflammables sur la poignée du four (torchon à vaisselle par exemple).

# Votre nouvelle cuisinière

## Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil

### Zone d'affichage de l'heure

Lorsque vous appuyez sur une touche, le symbole correspondant s'allume dans la zone d'affichage pour confirmer l'opération. Pour la programmation automatique, vous pouvez voir l'heure, la durée, la fin, la minuterie, le programme et le poids. Le symbole de clé  est allumé lorsque la cuisinière est verrouillée.

### Horloge électronique

Pour régler l'heure, la minuterie, la durée et la fin de la cuisson.

 = touche Durée

 = touche Fin

 = touche Minuterie

 = touche Heure

### Touche Sécurité-enfants (clé)

Vous permet de verrouiller toute la cuisinière.

### Touche Heure

appuyez sur cette touche et, à l'aide du bouton rotatif, réglez l'heure.

### Touche Poids

pour la programmation automatique.



### Affichage de texte en clair

L'affichage de texte en clair existe en 19 langues.

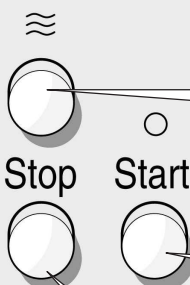
- Il vous donne des consignes de réglage.
- Il indique le mode de cuisson choisi.
- Il indique la puissance micro-ondes choisie.
- Il indique les plats pour le programme respectif de la programmation automatique.
- Il vous donne des consignes en cas de dérangement.
- Vous pouvez y voir les réglages de base.

français



### Bouton rotatif avec voyant lumineux

Vous pouvez modifier le réglage pendant que le voyant lumineux clignote. Le réglage est mémorisé une fois que le témoin s'éteint.



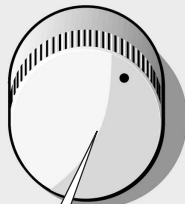
Touche Micro-ondes

Touche Start  
(marche)










Touche Stop

### Zone d'affichage du sélecteur de mode de cuisson

Le symbole du mode de cuisson sélectionné s'allume.



### Sélecteur du mode de cuisson pour le four

-  = lampe du four
-  = convection naturelle
-  = chaleur intense
-  = cuisson étuvée convection naturelle
-  = air pulsé 3D
-  = gril air pulsé
-  = gril - petite surface
-  = gril - grande surface
-  = autonettoyage par pyrolyse

P = permet de sélectionner la programmation automatique, la fonction Mémoire ou la modification de réglages de base.

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, l'éclairage du four s'allume.

Après avoir utilisé le four, ramenez toujours le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

### Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique que la température monte. En mode gril ou pyrolyse, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

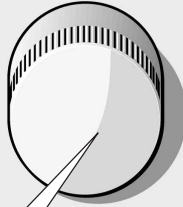
### Affichage du thermostat

A l'indicateur s'affiche une proposition de température adaptée à chaque mode de cuisson, en l'occurrence la puissance 3 pour les grillades et la puissance 0 pour la pyrolyse. Vous pouvez modifier la valeur proposée à l'aide du thermostat.



Affichage du préchauffage rapide

°C



Touche Chauffage rapide

### Thermostat du four

20-300 °C = température du four

Gril, grande et petite surface

3 = puissant

2 = moyen

1 = faible

Pyrolyse

3 = pyrolyse intensive

2 = pyrolyse moyenne

1 = pyrolyse économique

Les positions 1, 2 et 3 valent pour le mode gril et autonettoyage par pyrolyse.

---






## Sélecteurs escamotables

Le thermostat et le bouton rotatif sont escamotables quelle que soit leur position. Le sélecteur de mode de cuisson ne s'escamote qu'en position «Arrêt». Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Vous pouvez tourner le thermostat, le bouton rotatif et les interrupteurs à droite ou à gauche.

---

## Chauffage rapide

Vous pouvez utiliser le chauffage rapide avec les modes de cuisson suivants:

-  convection naturelle
-  chaleur intense
-  cuisson étuvée convection naturelle
-  air pulsé 3D
-  gril air pulsé

Réglez comme à l'habitude puis appuyez sur la touche Chauffage rapide. Le symbole du chauffage rapide s'allume.

Lorsque le chauffage rapide s'arrête, le symbole s'éteint et un bref signal sonore se fait entendre. Vous pouvez alors enfourner votre plat.

### Annulation

Appuyez sur la touche Chauffage rapide. Le symbole s'éteint.

### Remarques



- Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide s'arrête.
- Si la température du four n'est que peu inférieure à la température réglée pour le chauffage rapide, ce dernier ne s'enclenche pas. Le symbole ne s'allume pas.

---

## Sécurité-enfants

### Verrouiller l'appareil

A l'aide de la touche Sécurité-enfants (clé)  vous pouvez verrouiller l'appareil entier.

Le sélecteur du mode de cuisson ainsi que les interrupteurs des foyers doivent être éteints. Appuyez sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'allume à l'affichage de l'heure. Cette opération demande environ six secondes (6 s).

### Supprimer le verrouillage :

Appuyez sur la touche Clé , jusqu'à ce que le symbole à l'affichage de l'heure s'éteigne.

## Remarques

- ❑ La chaleur résiduelle est affichée même si vous verrouillez la cuisinière. Vous pouvez régler le réveil et l'heure sur la cuisinière verrouillée.
- ❑ Si vous désirez régler la cuisinière une fois que ce dernier a été verrouillé, le message «Appuyer sur la touche clé (6 s)» de l'affichage de texte en clair vous rappelle que vous devez commencer par supprimer le verrouillage.

---

## Coupage automatique de sécurité

Si vous n'avez pas modifié le réglage du four ou de la table de cuisson pendant plusieurs heures, la coupure automatique de sécurité s'enclenche.

Le four ou le foyer s'éteint. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée, de la position gril ou de la position de chauffe.

### Four

Cinq minutes avant que le four s'éteigne, le message «Coupage de sécurité» apparaît à l'affichage de texte en clair. Une fois le four coupé, un signal sonore se fait entendre. Le texte reste affiché jusqu'à ce que vous éteigniez le sélecteur du mode de cuisson. Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

### Table de cuisson

Si l'affichage des foyers clignote, la coupure automatique de sécurité a été activée. Ramenez l'interrupteur du foyer en position éteinte.

### Désactiver la coupure de sécurité

La coupure automatique de sécurité est désactivée en programmant une durée. Si p.ex. vous désirez déshydrater des prunes, réglez une durée de 10 heures. Le four s'éteindra automatiquement au bout de 10 heures.

---

## Affichage de la chaleur résiduelle pour le four

Si vous coupez le sélecteur du mode de cuisson, vous pouvez lire à l'affichage du thermostat la chaleur résiduelle régnant dans le four.

Elle est affichée par pas de 5 degrés. Une fois la température redescendue à env. 60 °C, l'affichage s'éteint.

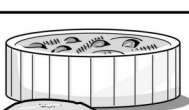
Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez garder dans le four des plats au chaud.

En cas de mets avec des durées de cuisson plus longues, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle finira la cuisson de votre plat. Vous économiserez de l'énergie

## Remarques

- Vous pouvez également éteindre l'affichage de la chaleur résiduelle. Pour cela, modifiez le réglage de base «Aff. chaleur résiduelle oui» en «Aff. chaleur résiduelle non».
- Il se peut que la température de la chaleur résiduelle affichée soit supérieure à la température réglée. Ces variations se produisent pour des raisons techniques.

## Les modes de cuisson



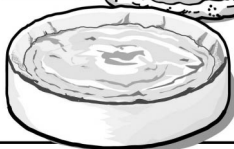
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

### Convection naturelle

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

Préférez ce mode pour des soufflés. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.

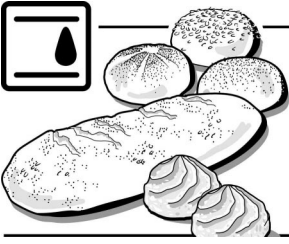
Avec la cuisson douce dans une plage de température comprises entre 70-120 °C, tous les morceaux de viande tendres seront particulièrement fondants.



### Chaleur intense

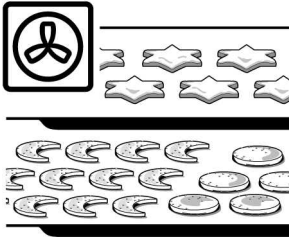
En raison de la forte chaleur provenant de la sole, les préparations à base de pâte comme par ex. les pizzas acquièrent un fond particulièrement croustillant. Vous n'avez plus besoin de précuire le fond des tartes au fromage et des tartes épicées comme les quiches lorraines.

La chaleur intense constitue aussi le mode idéal pour cuire dans des moules en tôle blanche, en verre ou en porcelaine, car ils reflètent la chaleur ou freinent sa pénétration.



### Cuisson étuvée convection naturelle

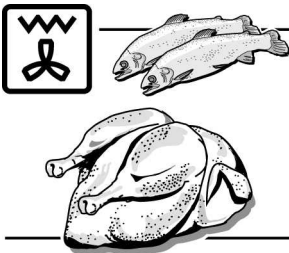
Là aussi, la chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau par la voûte et la sole du four. L'humidité qui est extraite du gâteau lors de la cuisson reste dans le four sous forme de vapeur d'eau. La pâtisserie ne se dessèche pas. Les pâtisseries à la levure, telles que du pain, des petits pains ou de la tresse à la pâte levée réussissent ainsi particulièrement bien. Ce mode de cuisson est également idéal pour de la pâte à choux.



### Air pulsé 3D

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur de voûte, de sole et celle de la résistance circulaire. Avec l'air pulsé 3D, vous pouvez faire cuire les gâteaux et pizzas sur deux niveaux, les petits fours et la pâte feuilletée simultanément même sur trois niveaux. Les gâteaux à pâte levée cuits au moule, les gâteaux à pâte feuilletée réussiront le mieux avec ce mode de cuisson. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle.

L'air pulsé 3D est idéal pour la stérilisation et la déshydratation ainsi que pour la décongélation dans une plage de 20-60 °C.



### Gril air pulsé

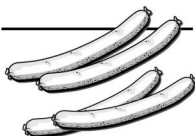
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec la convection naturelle.

Les gros rôtis, la volaille et le poisson se laissent eux aussi remarquablement bien préparer, sans tournebroche et sans préchauffage.



### Gril - petite surface

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



### Gril - grande surface

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

### Micro-ondes

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

#### Puissances micro-ondes:

- 800 W Pour réchauffer des liquides.
- 600 W Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
- 360 W Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
- 180 W Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
- 90 W Pour décongeler les préparations délicates.
- PAUSE Pour régler les périodes de repos.

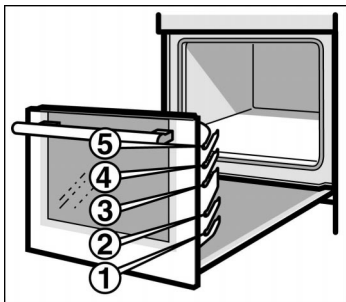
#### Micro-ondes combinées à un mode de cuisson.

Dans ce cas, les micro-ondes fonctionnent en même temps qu'un autre mode de cuisson. Les mets seront dorés et croustillants comme à l'habitude, mais cuiront beaucoup plus vite et vous économiserez de l'énergie. Les micro-ondes combinées à un mode de cuisson ne permettent de cuire que sur un niveau.

## Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne tant que le ventilateur est chaud. Suivant le type de poignée, l'air chaud s'échappe par le haut ou le bas de la poignée.

## Chariot sortant et accessoires

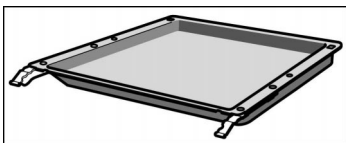


Vous pouvez accrocher les accessoires à 5 hauteurs différentes.

Les accessoires s'accrochent à gauche et à droite dans les crochets.

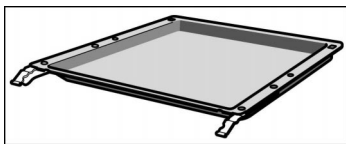
### Accessoires

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



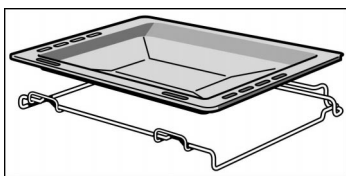
#### Lêchefrite HZ 342071

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.



#### Plaque à pâtisserie émaillée HZ 341071

pour gâteaux et petits fours.

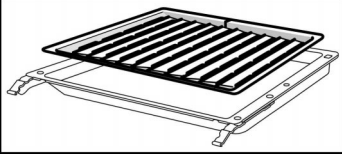


#### Support avec plaque à pâtisserie HZ 341670

pour gâteaux et petits gâteaux secs. Lors de la cuisson sur 2 niveaux, utilisez la plaque à pâtisserie au niveau 1, lors de la cuisson sur 3 niveaux au niveau 3.

La plaque peut être retirée à gauche et à droite.

Placer la plaque sur le support, la partie inclinée vers le chariot sortant.

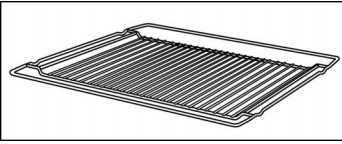


### **Grille anti-éclaboussures HZ 325071**

pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de ne pas trop salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite.

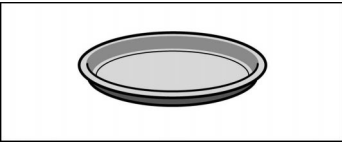
Grillades sur la grille anti-éclaboussures : Utiliser le même niveau d'enfournement que pour la grille.

Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.



### **Grilles HZ 344001**

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

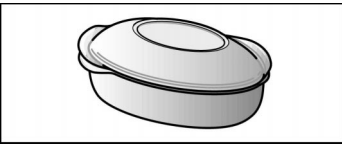


### **Plaque à pizza HZ 317000**

idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèche-frite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.

## **Accessoire en option**

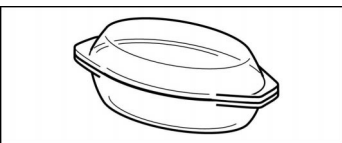
Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.



### **Cocotte en métal HZ 26000**

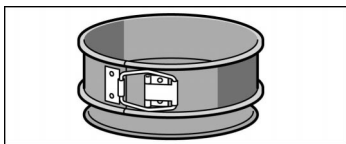
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour la rôtisserie automatique.

La rôtissoire est émaillée à l'extérieur et dotée à l'intérieur d'un revêtement anti-adhérent.



### **Cocotte en verre HZ 915000**

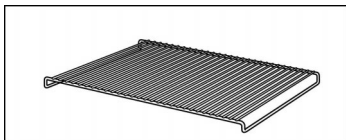
pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



### Moule HZ 26001

Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre.

Le moule possède à l'intérieur un revêtement anti-adhérent.





### Grille HZ 324001

pour des grillades. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.

## Avant la première utilisation

### Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'affichage. A l'affichage de texte en clair apparaît la mention «Réglage de l'heure».

<p><b>1.</b></p> 	<p><b>2.</b></p> 
--	--

1. Appuyer sur la touche Heure ⌚.

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

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

Réglez l'heure en suivant les instructions des points 1 et 2.

Tant qu'une durée ou une fin de cuisson est réglée, vous ne pouvez pas modifier l'heure.

## Remarques

- ❑ Si vous tournez rapidement le bouton, le réglage se fait par période de 10 minutes.
- ❑ L'heure ne s'affichera pas si vous avez réglé la minuterie, une durée, une fin de cuisson ou le rôti automatique.  
Si vous voulez savoir l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heure ⌚. L'heure s'affiche alors pendant quelques secondes à l'affichage.

---

## Nettoyage du four

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer le four et les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous n'avez pas besoin de faire chauffer le four.

---

## Nettoyage des accessoires

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

## Réglages de base

Votre cuisinière présente différents réglages de base. Vous pouvez modifier individuellement chacun de ces réglages.

Réglage de base	Possibilités de modifications
La langue pour l'affichage de texte en clair est l'Allemand «deutsch»	Vous pouvez sélectionner 19 langues différentes pour l'affichage de texte en clair.
L'heure est affichée en permanence. «Aff. heure» «continu»	L'heure est affichée uniquement lorsque la cuisinière est allumée «Aff. heure». «pendant cuisson»
La chaleur résiduelle du four est affichée. «Aff. chaleur residuelle» «Oui»	La chaleur résiduelle du four n'est pas affichée. «Aff. chaleur residuelle» «non»
Après l'écoulement d'une de cuisson ou d'un temps programmé à la minuterie, un signal sonore retentit pendant 10 secondes. «Avertisseur» «signal bref»	Vous pouvez modifier la durée du signal sonore. «Avertisseur» «signal mi-long» = 2 minutes «Avertisseur» «signal long» = 5 minutes
Entre les différentes étapes de réglage il y a un délai jusqu'à ce que les valeurs soient validées. Ce délai est de 10 secondes. «Durée réglage» «longue»	Vous pouvez modifier le délai. «Durée réglage» «courte» = 5 secondes «Durée réglage» «moyenne» = 7,5 secondes
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que la température dans le four soit descendue à 80 °C. «Ventilateur» «Durée longue»	Vous pouvez modifier le temps de poursuite. «Ventilateur» «Durée courte» = 140 °C «Ventilateur» «Durée moyenne» = 110 °C

## Modifier les réglages de base

Reportez-vous d'abord à la page précédente pour savoir quels réglages de base vous voulez modifier.

Les réglages de base apparaissent successivement à l'affichage de texte en clair. Si vous ne voulez pas modifier un réglage, attendez que le réglage de base suivant apparaisse à l'affichage. Cela va plus vite si vous appuyez sur la touche «kg».

Modification des réglages de base :



**1.** Positionner le sélecteur du mode de cuisson sur «P».

**2.** Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches Durée I→I et Minuterie Δ jusqu'à ce que la mention «deutsch» apparaisse à l'affichage de texte en clair.

**3.** A l'aide du bouton rotatif, régler la langue désirée.

Au bout de quelques secondes s'affiche le réglage de base suivant «Aff. heure continu». Par le bouton rotatif, passez sur le réglage «Aff. heure pendant cuisson» ou attendez que le réglage suivant s'affiche. Par le bouton rotatif, vous pouvez modifier tous les réglages de base.

### Correction

Coupez le sélecteur de mode de cuisson et recommencez depuis le début.

---

# Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée avec un autre mode de cuisson.

Testez directement le four à micro-ondes une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté puis placez une cuiller à café dedans. Enfourez la grille au niveau 2 du four. Placez la tasse de thé au milieu de la grille.

Si l'appareil est verrouillé, appuyez sur la touche Sécurité-enfants (clé).

1. Appuyez sur la touche Micro-ondes. L'appareil vous propose 600 W.
2. Tournez le bouton à droite – 800 W s'affichent.
3. Appuyez sur la touche Durée  $\rightarrow$  – L'appareil vous propose 1 minute.
4. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute 30 secondes.
5. Appuyez sur la touche Marche.

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute 30 secondes.

Pendant que vous buvez le thé, veuillez lire encore une fois les consignes de sécurité sur les micro-ondes énoncées au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

---

## Vaisselle

Utilisez de la vaisselle en verre, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur car ces matières laissent passer les micro-ondes.

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser la vaisselle métallique. Pour cette raison, les mets stockés dans des récipients métalliques fermés restent froids. Vous pouvez utiliser des coupes ouvertes et peu profondes en métal, en aluminium par exemple.

Veillez à ce que le métal ne s'approche pas des parois du four car des étincelles pourraient jaillir. Les accessoires métalliques pour le four ne produiront pas d'étincelles si vous respectez les indications des tableaux. En principe, vous devez poser la vaisselle sur la grille. Si néanmoins des étincelles apparaissent entre les moules à pâtisserie métalliques et la grille, essuyez le fond du moule avec un torchon humide.

Dans de nombreux cas, vous pouvez faire cuire les mets dans le plat de service. Ceci vous évite de changer de plat et réduit la quantité de vaisselle à laver. Si votre vaisselle présente des motifs dorés ou argentés, utilisez-la uniquement si son utilisation pour micro-ondes est garantie par le fabricant.

## Test de la vaisselle

Le micro-ondes ne doit pas fonctionner sans aliments à l'intérieur, à l'exception des tests de vaisselle suivants:

Lorsque vous n'êtes pas sûr si votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez les tests suivants:

Placez le plat vide dans le four pendant  $\frac{1}{2}$  à 1 minute à la puissance de 800 W. A mi-temps, vérifiez la température. Le plat doit sortir froid ou tiède du four. Votre plat n'est pas approprié s'il est chaud ou si des étincelles se produisent.

---

## Les puissances micro-ondes

800 Watts Pour réchauffer des liquides.

600 Watts Pour réchauffer et faire cuire des préparations.

360 Watts Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.

180 Watts Pour décongeler et poursuivre la cuisson.

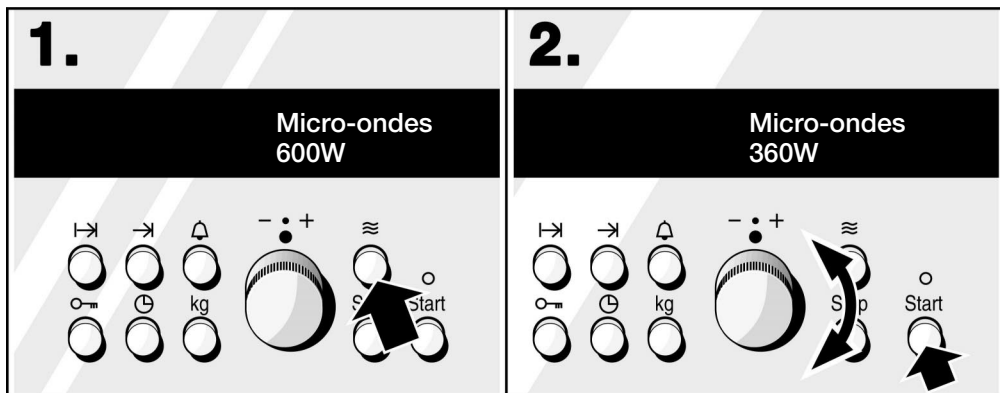
90 Watts Pour décongeler des préparations délicates.

PAUSE Pour régler des temps de repos

- ❑ Vous pouvez régler la puissance des micro-ondes sur 800 W pendant 30 minutes, sur 600 W pendant une heure ; et les autres puissances pour une durée de 1 heure et 30 minutes. Vous pouvez programmer jusqu'à 3 puissances de micro-ondes et durées de cuisson successives. La puissance 800 watts des micro-ondes n'est combinable avec aucun mode de cuisson.

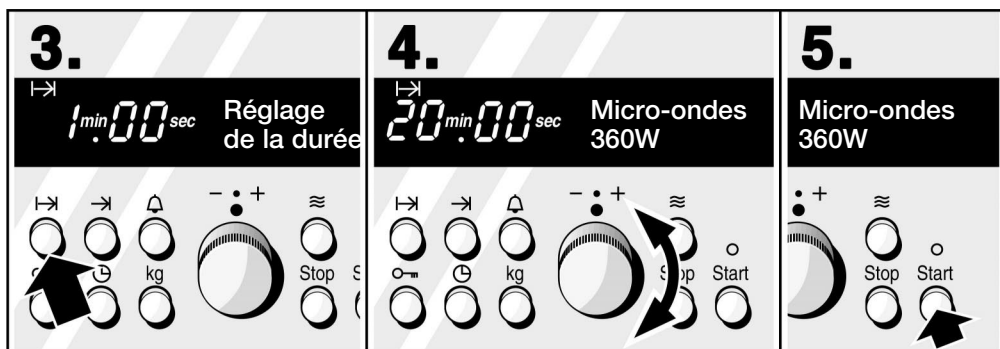
- ❑ Avec micro-ondes PAUSE, vous pouvez régler une période de repos. Pendant cette période, les micro-ondes ne s'activent pas.

## Réglages



**1.** Appuyer sur le bouton Micro-ondes. La valeur de suggestion apparaît. Si vous voulez une autre puissance...

**2.** ... réglez la puissance micro-ondes désirée au moyen du bouton rotatif. Si vous tournez à droite, la puissance 800 W s'affiche, si vous tournez à gauche, les puissances inférieures s'affichent.



**3.** Appuyer sur le bouton Durée I→I.

**4.** A l'aide du bouton rotatif, régler la durée souhaitée. Vous pouvez à présent programmer d'autres puissances et temps de micro-ondes (étapes 1-4).

**5.** Appuyer sur le bouton Start. La durée totale s'écoule.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Vous pouvez couper le signal en appuyant sur le bouton Stop ou en ouvrant la porte du four.

A l'affichage apparaissent un 0 et "Bon appétit" ou "Décongélation terminée". Appuyez sur le bouton Stop. L'heure se réaffiche.

Correction

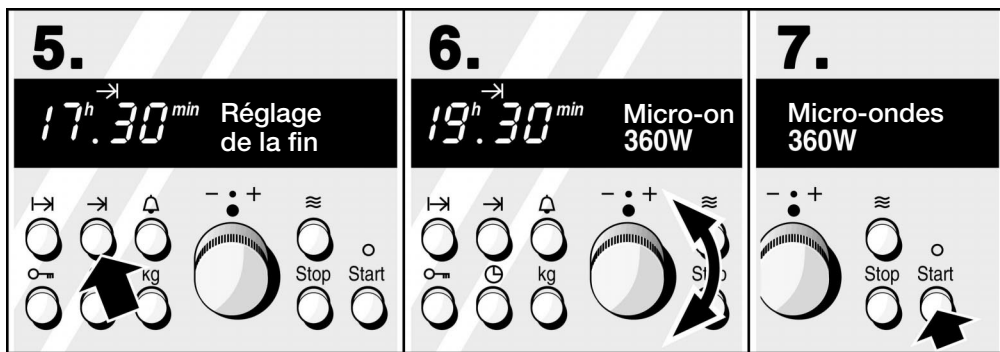
Appuyer deux fois sur le bouton Stop puis régler à nouveau.

## Les micro-ondes s'allument et s'éteignent automatiquement

Si vous devez vous absenter pendant assez longtemps, vous pouvez régler les micro-ondes de telle manière qu'elles s'allument et s'éteignent automatiquement. Programmez la durée et le moment de la fin. La commande électronique calcule l'instant d'enclenchement des micro-ondes.

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

Réglez suivant la description aux points **1** à **4**.



5. Appuyer sur le bouton Fin →.

6. Modifier le temps par le bouton rotatif.

7. Appuyer sur le bouton Start.  
Les micro-ondes s'allument et s'éteignent au bon moment.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Vous pouvez couper le signal en appuyant sur le bouton Stop ou en ouvrant la porte du four.

A l'affichage apparaît un 0 et la mention "Bon appétit". Appuyez sur le bouton Stop. L'heure se réaffiche.

## Correction

La correction de l'heure de fin de cuisson n'est possible qu'avant le démarrage. Appuyez sur le bouton Fin →| et modifiez l'heure de la fin.

## Remarques

- ❑ Si dans l'intervalle vous ouvrez la porte du four, le fonctionnement des micro-ondes s'interrompt. Refermer la porte puis réappuyer sur le bouton Start. Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton, un bref signal sonore vous le rappelle quelques secondes plus tard et le texte "Bouton Marche" apparaît à l'affichage.
- ❑ Une fois que le voyant lumineux du bouton Start se met à clignoter, vous ne pouvez plus modifier le réglage. Si malgré tout vous voulez le modifier, appuyez sur le bouton Stop puis réglez de nouveau.
- ❑ Si une durée de minuterie est réglée, vous pouvez interroger la durée ou la fin en appuyant sur le bouton Fin →| ou le bouton Durée |→|. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'heure.

---

## Tableaux

Le tableau ci-après vous indique de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour les micro-ondes.

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

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux.

Ici s'applique une règle générale:  
Double quantité – Double durée,  
Demi-quantité – Demi-durée.

Enfournez toujours le récipient sur la grille, au niveau 2.

De nombreuses préparations demandent à être remuées ou retournées pendant la cuisson. Si pour ce faire vous ouvrez la porte du four, les micro-ondes s'éteignent immédiatement. Une fois la porte du four refermée, appuyez de nouveau sur la touche Marche.

**Après le réglage, appuyez toujours sur la touche Start.**

<b>Décongélation dans un récipient ouvert et plat</b>	<b>Quantité</b>	<b>Micro-ondes, W Durée, min.</b>	<b>Durée totale Minutes</b>
Volaille	1 kg	180 W, 10 mn. + 90 W, 15-20 mn.	25-30
	2 kg	180 W, 25 mn. + 90 W, 20-30 mn.	45-55
Viande (en morceaux)	1 kg	180 W, 10 mn. + 90 W, 20-30 mn.	30-40
Viande hachée	500 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 9-11 mn.	19-21
Viande en tranches (par ex. des steaks)	600 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 5-10 mn.	15-20
Poisson	500 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10-15 mn.	15-20
Beurre, fromage blanc	250 g	90 W, 10-13	10-13
Crème	200 g	90 W, 6-8	6-8
Pain	1 kg	180 W, 12-15	12-15
Petits pains	4 pièces	180 W, 1-2	1-2
Gâteaux, secs	500 g	180 W, 7-10	7-10
Gâteaux, fondants	500 g	180 W, 10-15	10-15
Fruits	250 g	180 W, 6-9	6-9
Légumes	300 g	180 W, 8-10	8-10

Les tartes à la crème chantilly et à la crème pâtissière décongèlent de préférence sans chaleur, four réglé sur le mode de cuisson Air pulsé 3D . Enfourez les tartes sur la grille au niveau 2.

<b>Décongéle et chauffer ou cuire dans un récipient fermé</b>	<b>Quantité</b>	<b>Micro-ondes, W</b>	<b>Durée totale Minutes</b>
Menu, plateau-repas	350 g	600 W	7-9

<b>Décongéle et chauffer ou cuire dans un récipient fermé</b>	<b>Quantité</b>	<b>Micro-ondes, W</b>	<b>Durée totale Minutes</b>
Soupes, ragoûts	500 g	600 W	11-15
Poisson	400 g	600 W	10-12
Viandes en sauce	500 g	600 W	12-16
Légumes	300 g	600 W	10-12
Riz, pâtes	250 g	600 W	3-5
Soufflés	500 g	600 W	8-10

<b>Cuire dans un récipient fermé</b>	<b>Quantité</b>	<b>Micro-ondes, W Durée, mn.</b>	<b>Durée totale Minutes</b>
Carré de porc avec l'os	1 kg	360 W, 40-45	40-45
Rôti de viande hachée	1 kg	600 W, 18-20	18-20
Filet de poisson	400 g	600 W, 10-12	10-12
Poisson entier (par ex. des truites)	500 g	600 W, 10-15	10-15
Légumes, p.ex. épinards, courgettes, champignons, paprika	250 g	600 W, 4-6	4-6
p.ex. carottes, poireaux, haricots	250 g	600 W, 7-9	7-9
p.ex. chou-fleur, brocoli	250 g	600 W, 5-7	5-7
Pommes de terre	500 g	600 W, 8 mn. + 360 W, 5-7 mn.	13-15
Riz (ajoutez deux fois son volume de liquide)	125 g	600 W, 7 mn. + 180 W, 10-12 mn.	17-19
Céréales grossièrement moulues	100 g	600 W, 7 mn. + 90 W, 12-15 mn.	19-22
Flan	500 g	600 W, 6-8	6-8
Compote	500 g	600 W, 10-15	10-15

<b>Faire fondre dans un récipient ouvert</b>	<b>Quantité</b>	<b>Micro-ondes, W</b>	<b>Durée totale Minutes</b>
Beurre, à la température du réfrigérateur	100 g	180 W	4-5
Miel	200 g	180 W	1-2

<b>Faire fondre dans un récipient ouvert</b>	<b>Quantité</b>	<b>Micro-ondes, W</b>	<b>Durée totale Minutes</b>
Glaçage pour pâtisserie*	150 g	600 W	4-6
Gélatine, ramollie	6 feuilles	600 W	5-10 secondes

\* réduisez en morceaux puis transvasez dans un récipient en porcelaine.

<b>Faire chauffer légèrement dans un récipient ouvert</b>	<b>Quantité</b>	<b>Micro-ondes, W</b>	<b>Durée totale Minutes</b>
Aliment pour bébé			
Biberon de lait	200 ml	800 W	½-¾
Petits pots	200 g	360 W	1-2
Beurre, à la température du réfrigérateur	250 g	90 W	1-3
Fromage, à la température du réfrigérateur	200 g	90 W	1-3

## Remarques

Une fois que votre plat est prêt, laissez-le reposer un certain temps. Pendant cette période de repos, la chaleur se répartit mieux dans le mets. La fonction micro-ondes PAUSE permet de régler la période de repos.

Exemple: réchauffer un plateau-repas

1. Régler sur 600 W pendant 3 minutes et
2. sur PAUSE pendant 3 minutes.

Le signal sonore retentit au bout de 6 minutes. Vous pouvez déguster immédiatement le repas.

## N'oubliez pas:

Le hublot de porte, les parois internes ainsi que la sole du four peuvent se couvrir d'eau de condensation. Veuillez essuyer cette eau après la cuisson.

Si vous enclenchez le micro-ondes, la commutation provoque de temps en temps des bruits audibles, pour des motifs techniques.

---

## Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

**Le mets est trop sec.**

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

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

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

Quantité double = durée double

Quantité divisée par deux = durée divisée par deux

Diminuez le temps de cuisson ou bien choisissez une puissance de micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez du liquide.

Allongez le temps de cuisson. Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée selon les indications. Les quantités importantes prennent plus de temps à cuire. Tenez compte de l'épaisseur du mets car les mets épais tardent plus à cuire.

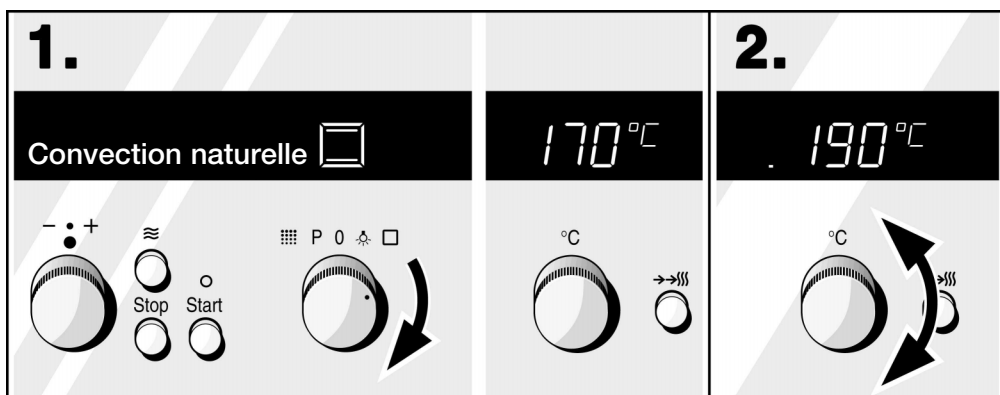
Remuez de temps en temps. La fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.

# Réglage du four

Programmez le mode de cuisson et ensuite la température ou la position gril. C'est tout. Lorsque le mets est prêt, éteignez le four.

Votre four peut aussi s'éteindre automatiquement après une durée réglée. Si vous devez vous absenter, vous pouvez régler le four de sorte qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement.

## Réglages



**1.** Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu. A l'affichage du thermostat apparaît la température proposée. Si vous ne modifiez pas cette valeur ; le four se met en marche quelques secondes plus tard.

**2.** A l'aide du thermostat, modifier la température proposée ou la position gril. Le four se met en marche quelques secondes plus tard.

**Lorsque le mets est prêt**

éteignez le sélecteur du mode de cuisson.

**Correction**

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

**Remarques**

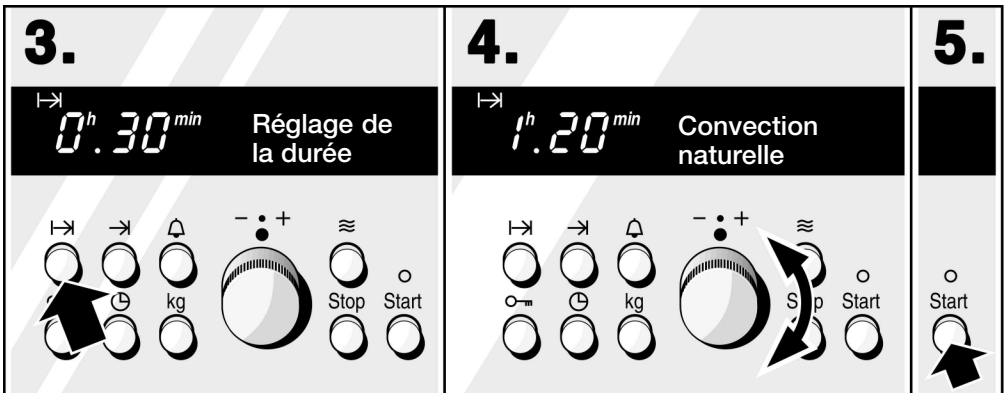
Le thermostat vous permet de régler la température par pas de 1 degré entre 30-100 °C, par pas de 5 degrés à partir de 100-300 °C.

- ❑ Le témoin de chauffe indique que la température monte. Préchauffage : Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les cases sont remplies.
- ❑ Si vous avez réglé l'appareil sur le gril, gril air pulsé ou pyrolyse, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

## Le four doit s'éteindre automatiquement

### Réglages

Procédez au réglage du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat en suivant les instructions des points **1** et **2**.



**3.** Appuyer sur la touche Durée I->I.

**4.** Par le bouton rotatif, modifier la durée proposée.

**5.** Appuyer sur la touche Start (marche).

### Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. A l'affichage texte en clair apparaît la mention «Bon appétit» ou «Décongelation terminée». Vous pouvez couper ce signal prématurément en appuyant sur la touche Stop.

Si le plat n'est pas encore cuit, appuyez sur la touche Durée I->I et, au moyen du bouton rotatif, réglez de nouveau une durée. Appuyez sur la touche Start (marche).

### Lorsque le mets est prêt

éteignez le sélecteur de mode de cuisson.

## Correction

Vous pouvez modifier la durée à tout moment. Appuyez sur la touche Durée puis corrigez la durée par le bouton rotatif. Redémarrez le four.

## Interrompre

Appuyez sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. La durée continue de s'écouler lorsque vous appuyez de nouveau sur la touche Start.

## Annulation

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

## Remarques

- A l'affichage de l'heure s'écoule une durée réglée à la minuterie. Vous voulez savoir combien de temps durera encore la cuisson. Appuyez sur la touche Durée **I→I**. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes. L'heure à laquelle le plat sera prêt s'affiche pendant quelques secondes si vous appuyez sur la touche Fin **→I**.
- Vous devez appuyer sur la touche Start chaque fois que vous avez réglé une durée. Si vous l'oubliez, un bref signal sonore vous le rappelle et la mention «Bouton Marche» vous le rappelle.
- Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59 minutes.

---

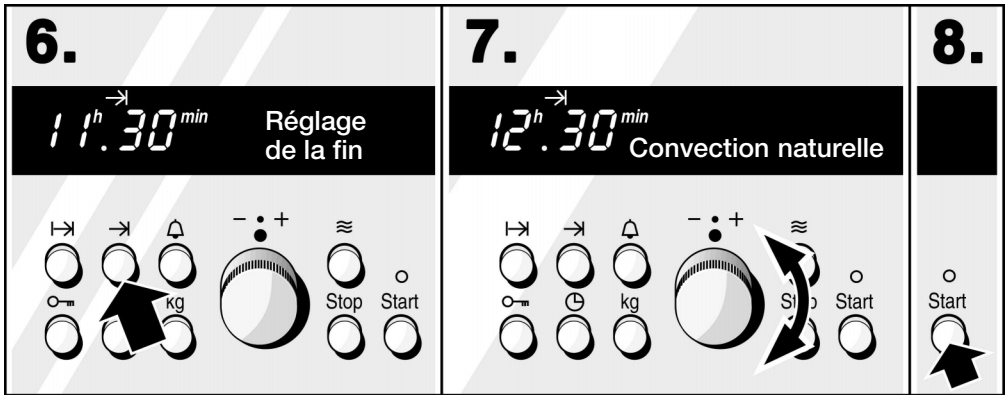
## Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

Vous avez des rendez-vous importants, mais le repas doit être prêt à l'heure exacte. C'est très facile, car le four s'allumera automatiquement et s'éteindra au moment voulu.

## Réglages

Réglez suivant la description aux points **1-4**. Passez ensuite immédiatement au point **6**.



**6.** Appuyer sur le bouton Fin →I.

A l'affichage apparaît l'heure de la fin. C'est l'instant auquel le four s'éteint. Reportez cet instant à plus tard.

**7.** A l'aide du bouton rotatif, régler la nouvelle heure de fin.

**8.** Appuyer sur le bouton Start.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement. A l'affichage de l'heure est indiquée l'heure à laquelle le four doit s'allumer. Ensuite la durée s'écoule à rebours.

### Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. A l'affichage texte en clair apparaît la mention "Bon appétit" ou "Décongélation terminée". Vous pouvez couper le signal en appuyant sur le bouton Stop.

### Si le mets n'est pas encore complètement prêt

appuyez sur le bouton Durée I→I. A l'aide du bouton rotatif, réglez encore une fois une durée. Réappuyez sur le bouton Start.

### Lorsque le mets est prêt

ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

### Correction

Avant que le four s'allume, vous pouvez corriger à tout moment l'heure de fin de cuisson. Pour ce faire, appuyez sur le bouton Fin →I. Modifiez l'heure de fin de cuisson avec le bouton rotatif. Appuyez sur le bouton Start.

### Effacement

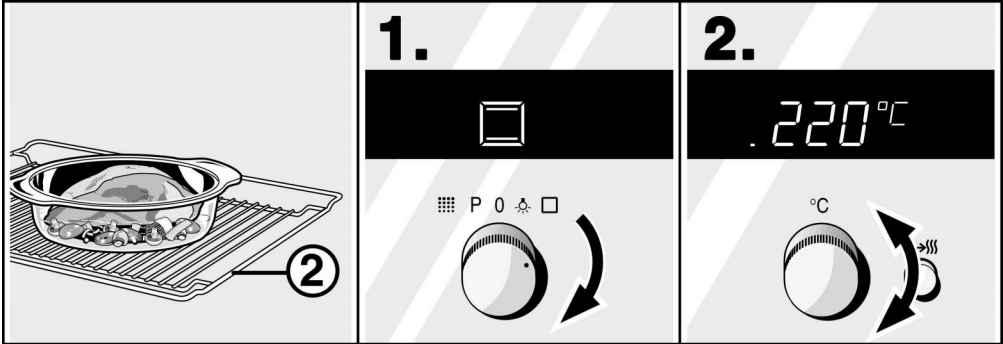
Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

### Remarque

- L'heure de fin de cuisson s'affiche pendant quelques secondes si vous appuyez sur le bouton Fin →I.

## Exemple

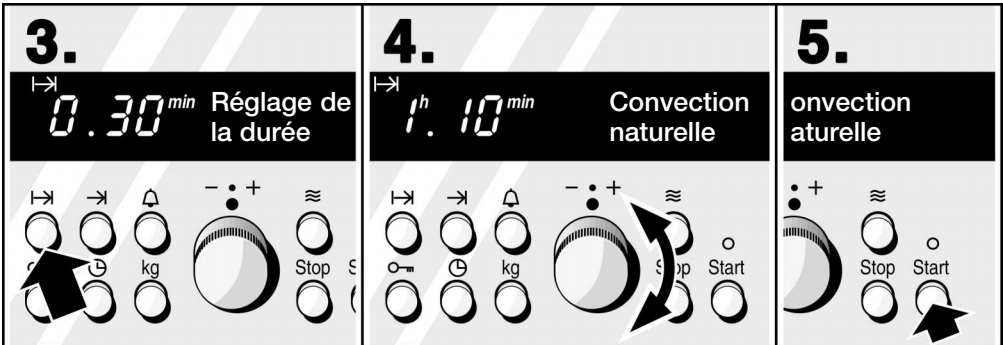
1 kg d'aloyau de boeuf dans le tableau «Viande», convection naturelle ☐, 220 °C, 70 minutes.



Dans la cocotte ouverte, déposez 1 kg d'aloyau de boeuf sur la grille, au niveau 2.

1. Régler le sélecteur de mode de cuisson sur Convection naturelle ☐.

2. Régler le thermostat sur 220 °C.



3. Appuyer sur la touche Durée I→.

4. A l'aide du bouton rotatif, régler sur 1 heure 10 minutes.

5. Appuyer sur la touche Start. Le rôti est terminé au bout de 1 heure et 10 minutes.

Il est 9.00 heures. Vous avez des rendez-vous importants. Le rôti doit être prêt à 12.00 heures. Réglez comme indiqué aux points 1 à 4 et passez ensuite immédiatement au point 6.



**6.** Appuyer sur la touche Fin →. L'aloyau de boeuf serait prêt à 10.10 heures.

**7.** A l'aide du bouton rotatif, régler sur 12.00 heures.

**8.** Appuyer sur la touche Start. Le four s'allume automatiquement à 10.50 heures et s'éteint à 12.00 heures.

## Pour régler le four combiné aux micro-ondes

Vous pouvez régler les micro-ondes combinées à un mode de chauffage. Que vous rajoutiez les micro-ondes au mode de cuisson ou ce dernier aux micro-ondes ne joue aucun rôle.

Important:

La durée se règle toujours après la puissance micro-ondes. A la fin, les micro-ondes et le four s'éteignent en même temps.

Vous pouvez programmer 3 puissances et durées pour les micro-ondes.

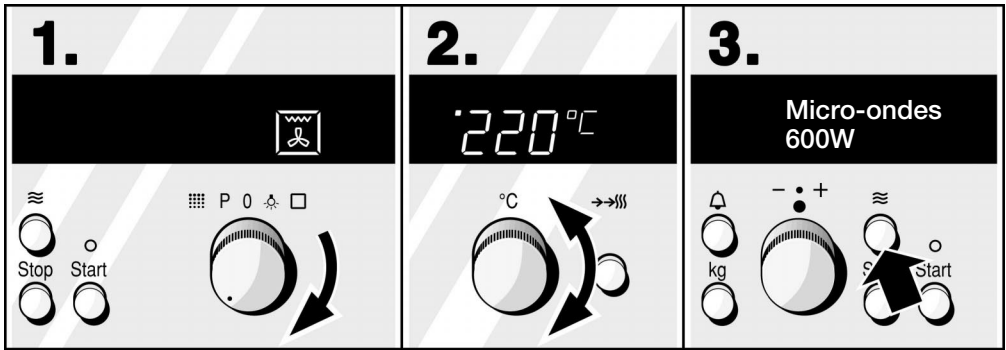
Vous trouverez plus loin un exemple à ce sujet.

### Exemple du tableau Volaille

1 poulet d'env. 1 kg

Enfourner la grille au niveau 2. Enfourez la lèchefrite avec la grille anti-éclaboussures au niveau 1. Déposez le poulet épicé au milieu de la grille.

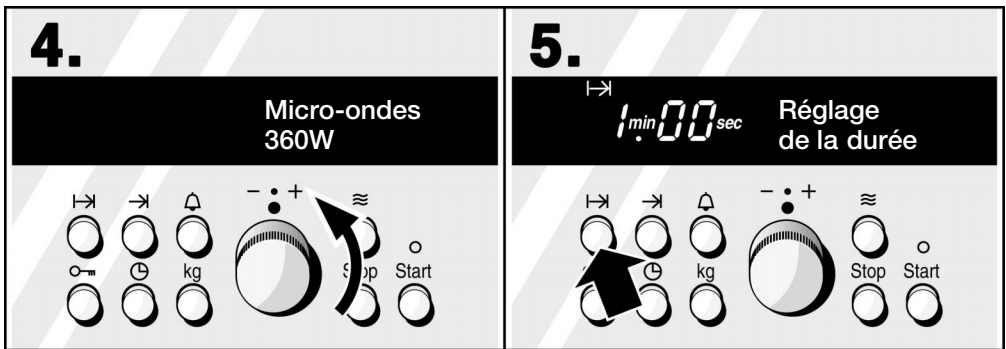
Réglage: Gril air pulsé, 220 °C, 360 W, 30 minutes.



1. Par le sélecteur de mode de cuisson, régler gril air pulsé .

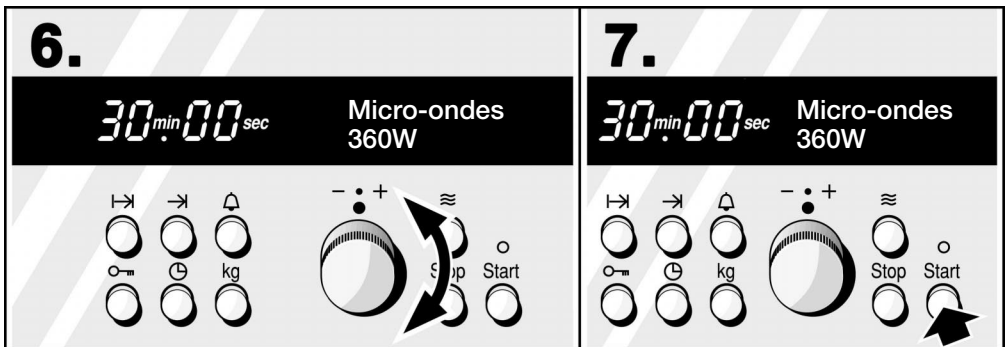
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

3. Appuyer sur le bouton Micro-ondes.



4. A l'aide du bouton rotatif, régler sur 360 W.

5. Appuyer sur la touche Durée I->.



6. A l'aide du bouton rotatif, régler sur 30 minutes. Maintenant, vous pouvez régler d'autres puissances et durées pour les micro-ondes (points 3 à 6).

7. Appuyer sur la touche Start. Retournez le poulet au bout d'env. 17 minutes. Après avoir refermé la porte du four, appuyez de nouveau sur le bouton Start (marche).

## Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Vous pouvez couper le signal en appuyant sur le bouton Stop ou en ouvrant la porte du four.

A l'affichage apparaît un 0 et la mention «Bon appétit». Appuyez sur la touche Stop. L'heure se réaffiche.

## Annulation

- ❑ Appuyez deux fois sur la touche Stop puis ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

## Autres possibilités

- ❑ Avec «micro-ondes PAUSE», vous pouvez régler une période de repos. Pendant cette période, les micro-ondes ne s'activent pas.  
Exemple: Vous ne désirez rajouter les micro-ondes qu'en fin de cuisson.  
Réglez le mode de cuisson, la température ou la position gril. Appuyez sur le bouton Micro-ondes. Réglez le bouton rotatif sur Micro-ondes PAUSE. Appuyez sur le bouton Durée  $I \rightarrow I$ . Programmez la durée de la pause. Réglez maintenant la puissance et la durée désirée pour les micro-ondes. Appuyez sur la touche Start.
- ❑ Vous pouvez faire allumer et s'éteindre automatiquement les micro-ondes combinées avec un mode de cuisson. Effectuez les réglages comme décrits aux points 1 à 6. Appuyez ensuite sur la touche Fin  $\rightarrow I$  puis reportez l'heure de fin de cuisson à plus tard. Appuyez seulement maintenant sur le bouton Start.

## Remarque

- ❑ La puissance micro-ondes 800 watts n'est pas possible pour le mode combiné. Elle ne convient qu'au mode micro-ondes seules.
- ❑ Dans les tableaux vous trouverez également les valeurs de réglage pour le mode combiné.

# Gâteaux et pâtisseries

## Moules


Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Pour des moules de couleur claire en matériau à paroi mince ou pour des moules en verre, il est recommandé d'utiliser l'air pulsé. Toujours est-il que les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.



## Tableaux








Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économisez ainsi de l'énergie. Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimale pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.










Remarque: En raison de la forte humidité, du condensat peut se former sur la vitre intérieure du four lors de la cuisson en mode cuisson étuvée convection naturelle . De la vapeur s'échappe lorsque vous ouvrez la porte du four.

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

Gâteaux cuits dans des moules	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes	Durée totale, en min.
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/ à savarin/ à cake	2		160-180	-	50-60
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)*	Moule à kouglof/ à savarin/ à cake	2		140-160	-	60-70

Gâteaux cuits dans des moules	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes	Durée totale, en min.
Fond de tarte en pâte Brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	-	25-35
Fonds de tarte en pâte levée fine	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		150-170	-	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	-	30-40
Gâteau aux noisettes	Moule démontable ou moule à cake	2		170-180	180 W	20-25
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte Brisée*	Moule démontable foncé	1		180-200	180 W	40-50
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable ou moule à kouglof	2		170-190	90 W	30-35
Tartes salées* (p.ex. des quiches/ tartes aux oignons)	Moule démontable	1		200-220	180 W	40- 50

\* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque	3		170-190	20-30
	Plaque + lèchefrite	2+4		150-170	35-45
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits)	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite	2+4		160-180	50-60
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2		180-200	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	3		180-200	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque	3		150-170	65-75
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque	3		140-160	85-95
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		180-200	60-80

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza	Plaque	3		200-220	25-35
	Plaque + lèchefrite	2+4		170-190	35-45

\* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèchefrite à bords hauts.




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

Gâteau cuit sur la plaque	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Micro-ondes, W	Durée, min.
Gâteau à pâte levée, aux fruits	Lèchefrite	3		160-170	180 W,	25-35

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		300	8
				200	+ 35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Lèchefrite	2		300	8
				200	+ 40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque	4		190-210	20-30

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

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Petits fours*	Plaque	3		160-180	10-25
	Plaque + lèchefrite	2+4		140-160	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		140-160	30-40
Meringue	Plaque	3		80-100	100-150
Pâte à choux	Plaque	2		220-240	30-40
Macarons*	Plaque	2		110-130	30-40
	Plaque + lèchefrite	2+4		110-130	35-45
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		110-130	40-50

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pâte feuilletée*	Plaque	3		180-200	20-30
	Plaque + lèchefrite	2+4		180-200	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		180-200	35-45

\* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie. Si vous faites cuire à trois niveaux, enfournez la lèchefrite au milieu. Vous pouvez retirer la plaque du haut plus tôt.

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

## Conseils pour la pâtisserie

**Vous voulez utiliser votre propre recette.**

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

**Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.**

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

**Le gâteau s'affaisse au sortir du four.**

Au gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

**Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.**

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.


**Le dessus du gâteau est trop cuit.**

Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.



**Le dessous du gâteau est trop cuit.**

Enfournez-le plus haut et réglez la fois suivante une température plus basse.

**Le dessous du gâteau est trop clair.**

Enfournez le plus bas ou utilisez la chaleur intense  la prochaine fois.

**Vous voulez faire cuire les pâtisseries dans des moules clairs.**

Les moules clairs ne conviennent pas aussi bien pour cuire les pâtisseries car ils réverbèrent la chaleur. Par conséquent, pour les pâtisseries requérant beaucoup de chaleur de sole, vous devriez utiliser la chaleur intense . Pour les autres pâtisseries telles que les gâteaux à pâte levée, vous pouvez aussi utiliser l'air pulsé 3D . La durée de cuisson s'allonge.

**Le gâteau est trop sec.**

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.

**Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est semi-liquide (filets d'eau à l'intérieur).**

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

**Les petits fours ou les sablés ne se décollent pas de la plaque.**

Enfournez à nouveau la plaque pendant un court instant puis décollez immédiatement les petits fours. La fois suivante, recouvrez la plaque de papier sulfurisé.

**Le gâteau ne se démoule pas.**

Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

**Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une déviation.**

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


**Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.**

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau en utilisant le mode voûte et sole. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

**Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.**

La fois suivante, utilisez la lèche-frite parce qu'elle est plus profonde.

**Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.**

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 3D . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson. Laissez les plaques du bas 5 à 10 minutes de plus dans le four ou bien enfournez-les plus tôt.

**La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.**

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Suivant le type de poignée, elle s'échappe au-dessus ou en-dessous de la poignée. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

---

# Viande, volaille, poisson

## Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle appropriée au micro-ondes et résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également bien à la cuisson de gros rôtis. Les autres plats à rôti en métal s'utilisent uniquement sans le micro-ondes.

Placez toujours le plat au centre de la grille. Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

## Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Veillez retourner les morceaux de viande à mi-cuisson.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé.



De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

## Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2–3 cm d'épaisseur minimum pour être uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Posez les pièces à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. Enfouissez également la lèchefrite à la hauteur 1 pour récupérer le jus de viande et moins salir le four.

La grille peut s'enfouir avec la courbure  tournée vers le haut ou bien  vers le bas, ce qui vous permet de modifier l'écart entre la grille et la résistance chauffante.


















Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

N'oubliez pas: la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend de la position gril sélectionnée.

## Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid. Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

La viande surgelée doit être entièrement décongelée.

Viande			Hau- teur	Mode de cuisson	Temp. °C Gril	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale en min.
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. haut de côte)	1 kg		2		200-210	360 W, 10 + 180 W, 40-50	50-60
	1,5 kg	fermé	2		180-200	360 W, 15 + 180 W, 50-60	65-75
	2 kg		2		180-190	360 W, 20 + 180 W, 75-85	95-105
Aloyau	1 kg		2		220-240	-	70
	1,5 kg	ouvert	2		210-230	-	80
	2 kg		2		200-220	-	90
Rosbif, à point*	1 kg	ouvert	2		220-230	180 W, 20-25	20-25
Steaks, bien cuits		Grille	5		Position 3	-	20
Steaks, à point		Grille	5		Position 3	-	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg		2		200-210	360 W, 20 + 90 W, 60-70	80-90
	1,5 kg	ouvert	2		180-200	360 W, 25 + 90 W, 70-80	95-105
	2 kg		2		160-170	360 W, 30 + 90 W, 70-80	100-110
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	2		200-220	-	100
	1,5 kg		2		190-210	-	140
	2 kg		2		190-210	-	160
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2	-	-	360 W, 35-40	35-40
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		200-220	360 W, 25-30	25-30
Saucisses	750 g env.	Grille anti- éclaboussures***	4		Position 3	-	15

Viande			Hau- teur	Mode de cuisson	Temp. °C Gril	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale en min.
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		180-190	180 W, 45-50	50-60
	2 kg		2		160-170	180 W, 70-80	80-90
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2		180-190	180 W, 20 + 90 W, 40-50	60-70

\* Tournez le ros bif à mi-cuisson. Une fois le ros bif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

\*\* Entaillez la couenne de la viande de porc. Au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

\*\*\* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

## Volaille

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

Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées.










Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1. Pour protéger le four des éclaboussures, posez la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite de telle sorte que les deux pièces soient superposées au milieu. Pour badigeonner, vous pouvez insérer les deux parties l'une dans l'autre afin de mieux atteindre le jus du rôti.

Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.

Retournez la volaille entière aux deux-tiers du temps de cuisson.

Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.





Volaille			Hau- teur	Mode de cuisson	Temp. °C Gril	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale en min.
2 moitiés de poulet	de 400 g	Grille anti- éclaboussures*	2		Position 1	360 W, 25-30	25-30
4 moitiés de poulets			2		Position 1	360 W, 30-35	30-35

Volaille			Hau- teur	Mode de cuisson	Temp. °C Gril	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale en min.
Morceaux de poulet	500 g-1 kg	Grille anti- éclaboussures*	2		Position 2	360 W, 20-25	20-25
1 poulet entier	de 1 kg	Grille	2		220-240	360 W, 30-40	30-40
2 poulets entiers			2		220-240	360 W, 30-40	30-40
4 poulets entiers			2		220-240	360 W, 40-50	40-50
Canard	1,7 kg	Grille	2		210-220	180 W, 15 + 90 W, 30-45	45-60
Oie, farcie	3 kg	Grille	2		220-220	180 W, 20 + 90 W, 60-70	80-90
	4 kg	Grille	2		190-200	180 W, 25 + 90 W, 70-85	95-110
Dindonneau farci	3 kg	Grille	2		190-210	180 W, 65-75	65-75
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille anti- éclaboussures*	2		210-220	360 W, 20 + 90 W, 35-45	55-65

\* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

## Poisson

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

Poisson			Hau- teur	Mode de cuisson	Temp. °C Gril	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale en min.
Poisson grillé	de 300 g 1 kg 1,5 kg	Grille anti- éclaboussures*	3		Position 3	180 W, 12-15	12-15
			2		Position 2	360 W, 25-30	25-30
			2		190	360 W, 30-35	30-35
Truites, bleue	300 g	fermé	2	-	-	600 W, 5-7	5-7
Poisson, surgelé	400 g	fermé	2	-	-	600 W, 10-12	10-12
Poisson en tranches, p.ex. des darnes		Grille anti- éclaboussures*	4		Position 3	180 W, 15-18	15-18

\* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

---

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

**Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit ?**

**Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.**

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

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

**L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.**

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

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

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

Utilisez le gril air pulsé à la place de la convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Découpez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.

La prochaine fois, commencez par enclencher le four micro-ondes. Si vous ouvrez la porte du four, vous devez réenclencher ensuite le micro-ondes. Utilisez un thermomètre à viande et laissez reposer le rôti cuit encore 10 minutes dans le four.

# Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

Mettez le soufflé dans un récipient allant au four à micro-ondes puis déposez-le sur la grille.

Vous pouvez aussi faire cuire le soufflé aux pâtes, le gratin de pommes de terre et le stroudel directement dans la lèche-frite.

Plat	Vaisselle	Hau- teur	Mode de cuisson	Temp. °C Gril	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale en min.
Soufflés sucrés (p.ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	3		170-190	180 W, 25-30	25-30
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. soufflé aux pâtes)	Plat à gratin, lèche-frite	3		190-210	360 W, 15-25	15-25
		3		190-210	600 W, 10-15	10-15
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)	Plat à gratin 1 kg	2		190-210	600 W, 15 + 180 W, 10-15	25-30
	Lèche-frite 1,5 kg	2		190-210	600 W, 15 + 180 W, 15-20	30-35
Brunir des toasts 4 toasts 12 toasts	Grille ou grille	5		Position 3	-	6-7
	anti-éclaboussures**	5		Position 3	-	4-5
Gratiner des toasts 4 toasts 12 toasts	Grille ou grille	4		Position 3	-	7-10
	anti-éclaboussures**	4		Position 3	-	5-8

\* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.





\*\* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèche-frite.

# Produits cuisinés surgelés

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

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

Enlevez les plats surgelés de leur emballage en aluminium et placez-les dans un récipient adapté aux micro-ondes, p.ex. une assiette creuse, un plat à gratin en verre ou en céramique.

Plat		Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C	Micro-ondes, W Durée, min.	Durée totale, en min.
Stroudel fourré aux fruits*	Lèchefrite	3		180-200	-	40-50
Pommes frites	Grille anti- éclaboussures**	3		240-260	-	25-30
Pizza	Grille anti- éclaboussures**	2		200-220	360 W, 10-12	10-12
Pizza-baguette	Grille	3		220-230	180 W, 12-14	12-14

\* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.






\*\* Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.

## Remarque

Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la lèchefrite peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

# Plats spéciaux

Ce four vous permet de régler des températures comprises entre 20 et 300 °C. Vos yaourts crémeux qui doivent chauffer à une température comprise entre 38 et 40 °C seront aussi bien réussis que vos pizzas croustillantes cuites entre 280 et 300 °C. Testez-le une première fois.

	Vaisselle	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C	Durée, minutes
Yaourt avec 1 litre de lait	Tasses ou verres sur la grille	1		40	6-8 h
Faites bouillir le lait (3,5 % de matières grasses) puis laissez sa température redescendre à 45 °C. Incorporez 150 g de yaourt, versez dans des tasses ou de petits verres et les placer sur la grille en les couvrant. Préchauffez 5 minutes à 45 °C, préparez ensuite comme indiqué.					
Pizza*, tarte flambée* (pâte fine à la levure de boulangier garnie), préchauffer	Moule à pizza ou lèchefrite	1		300	7-12 min.
		3		300	7-12 min.
Viande en croûte* préchauffer à 280-300 °C	Lèchefrite	2		170-190	110-120 min.
750 g à 1 kg de viande et autant de pâte à pain.					
2 kg de poisson entier, p.ex. du saumon frais	Grille anti- éclaboussures**	2		280-300	10 min.
				95	50-60 min.
Posez le poisson préparé sur la grille anti-éclaboussures. Préchauffez le four sur 280-300 °C. Faites rôti le poisson 10 minutes à cette température, puis ramenez cette dernière sur 95 °C.					
* Utilisez du papier sulfurisé uniquement s'il supporte ces températures.					
** Placez toujours la grille anti-éclaboussures dans la lèchefrite.					

Lors de la décongélation de plats délicats, l'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque le four se trouve à une température de 20 °C. Entre 30 et 60 °C, la lampe du four reste éteinte. Un réglage optimal est ainsi possible.

---



## Décongélation

Sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille.

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

Les temps de décongélation dépendent de la nature et quantité des aliments.

---

	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
<b>Aliments surgelés délicats</b> par ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits etc.	Grille	2		20 °C
<b>Produits surgelés divers*</b> Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C





---

\* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

---

# Déshydratation

- Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité puis lavez-les soigneusement.
- Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.
- Recouvrez la plaque à pâtisserie et la grille de papier sulfurisé.

Aliments	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2+4		50-80	5 env.
800 g de poires en quartier	2+4		50-80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2+4		50-80	10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2+4		50-60	3 env.

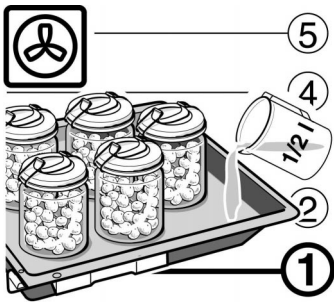
**Remarque:** retournez plusieurs fois les fruits ou les légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.


# Stérilisation

## Préparation

- ❑ Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux d'un litre. Attention : N'utilisez pas de bocaux de hauteurs différentes. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.
- ❑ Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.
- ❑ Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux car ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez-les.
- ❑ Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.
- ❑ Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

## Réglages



1. Enfouissez la lèchefrite à la hauteur 1. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez  $\frac{1}{2}$  litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermez le chariot sortant.
4. Positionnez le sélecteur de fonction sur .
5. Positionnez le sélecteur de température entre 140 et 150 °C.
6. Appuyez sur la touche Marche.

## Stérilisation des fruits

Ramenez le thermostat sur 30 °C dès que des gouttelettes perlent dans les bocaux et que de petites bulles se forment à de courts intervalles (30 à 40 minutes après).

Nous recommandons de retirer les bocaux du four au bout de 25 à 35 minutes de maintien de chaleur. Un refroidissement plus lent dans le four favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

Fruits en bocaux d'un litre	à partir du moment où des gouttes commencent à perler	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	réduisez le réglage	25 minutes env.
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	réduisez le réglage	30 minutes env.
Compote de pommes, poires, prunes	réduisez le réglage	35 minutes env.

## Stérilisation des légumes

Ramenez le thermostat d'abord sur 120 à 140 °C dès que des petites bulles se forment à de courts intervalles, puis ramenez-le sur 30 °C

Consultez les tableaux pour savoir à quel moment éteindre le four.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	à partir du moment où des gouttes commencent à perler 120 - 140 °C	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	25 minutes env.
Betterave rouge	30 minutes env.	30 minutes env.
Choux de Bruxelles	40 minutes env.	30 minutes env.
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	50 minutes env.	30 minutes env.
Pois	60 minutes env.	30 minutes env.

## Sortez les bocaux

Ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide car ils pourraient se casser.

---

## Stérilisation au micro-ondes

Grâce au micro-ondes, vous pouvez stériliser facilement et rapidement de petites quantités de fruits.

Prenez uniquement des fruits de bonne qualité. Mélangez les fruits écrasés avec du sucre. Versez le tout dans un grand récipient pour micro-ondes. Placez ce dernier sur la grille au niveau 2.

Faites mousser les fruits à 600 W tout en remuant plusieurs fois. Versez la confiture dans des bocaux propres munis de couvercles à vis.

La confiture doit être consommée assez rapidement.

---

## Cuisson à feu doux

La cuisson à feu doux convient idéalement à tous les morceaux de viande tendres, à cuire saignants ou à point. La viande reste très juteuse et demeure très fondante. Avantage: vous pouvez organiser votre menu en toute liberté car la viande ainsi cuite se maintient au chaud sans problème.


---

## Vaisselle

Utilisez un récipient à bords bas, par ex. un plat de service en porcelaine.

---

## Procédure

1. Par le sélecteur de mode de cuisson, choisissez la convection naturelle  puis réglez le thermostat sur 90 °C.  
Préchauffez le four et faites chauffer en même temps une plaque déposée sur la grille au niveau 2.
2. Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisissez la viande rapidement puis déposez-la immédiatement sur la plaque préchauffée.

3. Remettez dans le four la plaque avec la viande dessus puis poursuivez la cuisson. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de poursuite de cuisson de 90 °C convient idéalement.

## Conseils pour la cuisson à feu doux

- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable.
- Saisissez la viande à une température très élevée et suffisamment longtemps.
- Pendant la cuisson supplémentaire dans le four, ne couvrez pas la viande.
- Vous n'avez plus à retourner les gros morceaux de viande.
- Après la cuisson à feu doux, vous pouvez découper immédiatement la viande. Vous n'avez pas besoin de la laisser reposer un certain temps.
- En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est toujours rose, ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

## Tableau

Tous les morceaux de boeuf, de porc, de veau et d'agneau conviennent pour la cuisson à feu doux. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille du morceau de viande.

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

	Saisir sur un foyer (minutes)	Cuisson supplémentaire au four (en minutes)
<b>Petits morceaux de viande</b>		
Dés ou lanières	1 - 2 sur toutes les faces	20 - 30
Petites escalopes, biftecks ou médaillons	1 - 2 par côté	35 - 50
<b>Morceaux de viande moyens</b>		
Filet entier (400 - 800 g)	sur toutes les faces 4 - 5	75 - 120
Côtes d'agneau (env. 450 g)	par côté 2 - 3	50 - 60
Côtelette double	sur toutes les faces 7 - 9	100 - 120

	Saisir sur un foyer (minutes)	Cuisson supplémentaire au four (en minutes)
<b>Gros morceaux de viande</b>		
Filet entier (à partir de 900 g)	sur toutes les faces 6 - 8	120 - 150
Rôtis (600 g - 1 kg)	sur toutes les faces 8 - 10	120 - 150
Rôtis (1,1 - 2 kg)	sur toutes les faces 8 - 10	180 - 270

## Conseils pour la cuisson à feu doux

**La viande cuite à feux doux n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle.**

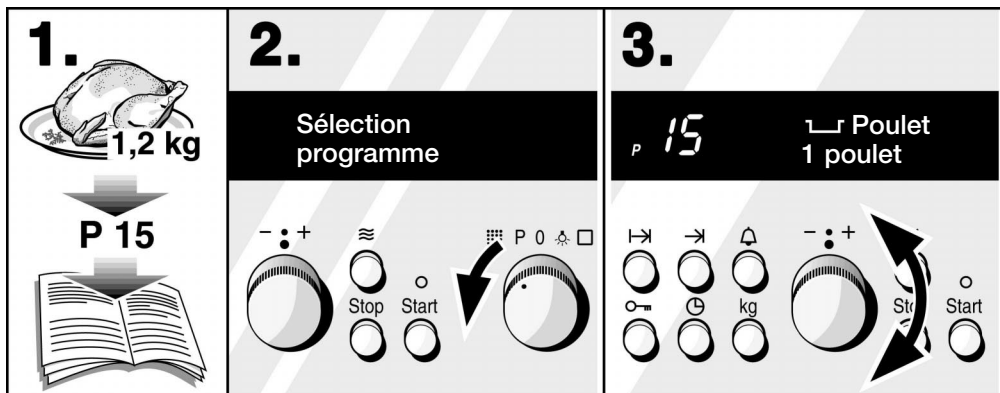
**Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à feu doux.**

Réchauffez les assiettes puis servez les sauces très chaudes.

Après la cuisson à feu doux, ramenez le thermostat sur 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à deux heures de temps.

# Programmes automatiques

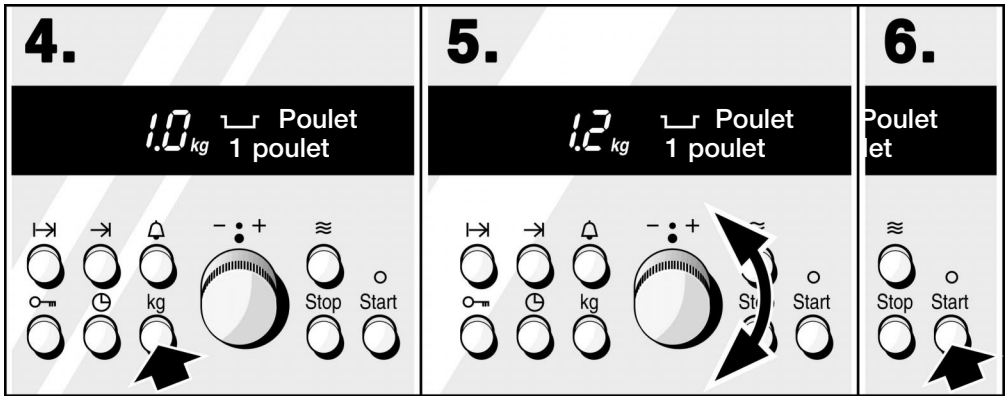
## Réglages



**1.** Sélectionner le programme adapté dans le tableau.

**2.** Positionner le sélecteur du mode de cuisson sur «P».

**3.** Par le bouton rotatif, régler le numéro de programme désiré.  
Tourner le bouton rotatif à droite: les numéros de programme apparaissent par ordre croissant à partir du programme 01.  
Tourner le bouton rotatif à gauche: la mention «Memory» apparaît, suivie des numéros de programme par ordre décroissant.



**4.** Appuyer sur la touche Poids «kg». Une suggestion de poids s'affiche.

**5.** Par le bouton rotatif, régler le poids de votre plat.

**6.** Appuyer sur la touche Start. Après quelques secondes, la durée s'écoule visiblement à l'affichage.

### Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Vous pouvez couper ce signal prématurément en appuyant sur la touche Stop. A l'affichage apparaissent un 0 et les mentions «Bon appétit» ou «Décongélation terminée». Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

### Annulation

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

### Remarques

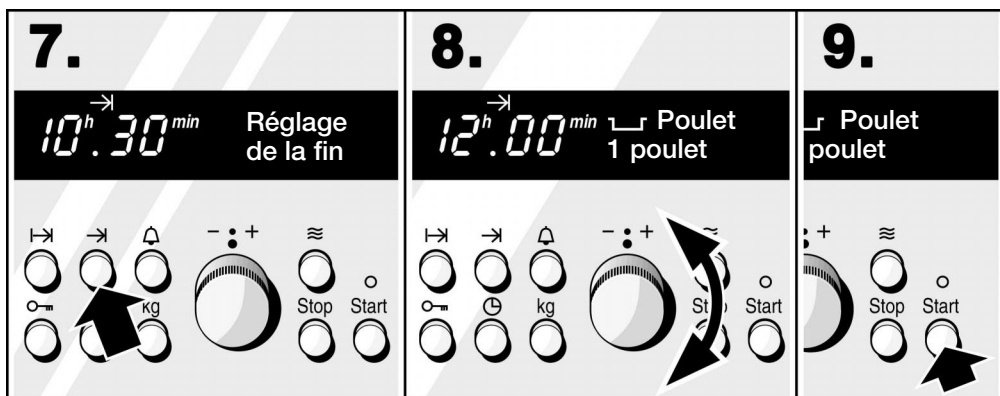
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, ceci interrompt la programmation automatique. Une fois la porte du four refermée, appuyez de nouveau sur la touche Start (marche).
- A l'affichage de l'horloge électronique s'écoule une durée réglée à la minuterie. Vous voulez savoir combien de temps la programmation automatique doit encore durer. Appuyez sur la touche Durée I→I. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes.
- Si pendant la cuisson vous voulez appeler le numéro de programme programmé ou le poids, appuyez sur la touche «kg». L'information désirée s'affiche pendant quelques secondes.

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

N'utilisez que de la viande fraîche ou du poisson frais. Les plats surgelés peuvent décongeler pendant la période d'attente.

**Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four. La viande et le poisson non réfrigérés s'abîment facilement.**

Réglez comme décrit aux points **1 à 5** puis poursuivez comme décrit aux points **7 à 9**.



**7.** Appuyer sur la touche Fin →. L'heure de fin de cuisson s'affiche.

**8.** A l'aide du bouton rotatif, régler la nouvelle heure de fin.

**9.** Appuyer sur la touche Start.

La programmation automatique s'allume et s'éteint automatiquement. A l'affichage pour l'horloge électronique se trouve l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four s'allume. Ensuite la durée s'écoule à rebours.

### Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche Stop. A l'affichage apparaît un 0 et la mention «Bon appétit».

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

### Annuler le programme

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

### Remarque

- L'heure de fin de cuisson s'affiche pendant quelques secondes si vous appuyez sur la touche Fin →.

## Combien de temps durera la cuisson?

Si vous désirez connaître au préalable la durée de cuisson de votre plat, effectuez les réglages décrits dans les points **1** à **5**. La durée de cuisson apparaît ensuite à l'affichage pour l'horloge électronique. Vous pouvez interrompre le programme en mettant le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

## Quel poids voulez-vous régler?

Plats	Programmation
Rôti et volaille	Poids de la viande
Rôti de viande hachée	Poids total
Ragoûts: – de légumes (soupe de légumes) – de viande	Poids des légumes Poids de la viande
Cuisses de volaille	Poids de la cuisse la plus lourde
Poisson	Poids total du poisson

## Programmes de décongélation

Les micro-ondes vous aident à décongeler rapidement les aliments surgelés.

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous devez connaître ce poids pour régler la programmation automatique.

Utilisez un récipient plat, adapté aux micro-ondes, par ex. une assiette en verre ou en porcelaine.

Déposez l'aliment sur l'assiette et étalez-le le plus à plat possible. Enfouez l'assiette sur la grille, au niveau 2.

Après la décongélation, laissez encore les aliments décongeler à coeur pendant 10-20 minutes.

	Est approprié	Numéro du programme	Fourchette de poids
Viande	viande de boeuf, viande de porc, viande de mouton, viande hachée	1	0,5-2,0 kg
Poulet	poulets entiers, cuisses de poulet	2	0,8-3,0 kg

	<b>Est approprié</b>	<b>Numéro du programme</b>	<b>Fourchette de poids</b>
Poisson	filets, poisson entier	3	0,2-1,0 kg
Légumes	tous les légumes surgelés	4	0,2-1,0 kg
Baies	toutes les baies surgelées	5	0,2-1,0 kg
Gâteaux	gâteau à pâte levée, pâtisserie à la levure, gâteaux sans garniture crémeuse	6	0,1-1,5 kg
Pain	pain, petits pains	7	0,2-1,5 kg

## Programmes de cuisson

Les micro-ondes vous aident à faire cuire les mets rapidement et sans problèmes.

Utilisez un récipient et son couvercle adaptés aux micro-ondes, par ex. en verre, en vitrocéramique ou en porcelaine. Le récipient devrait être suffisamment grand pour pouvoir étaler le mets le plus à plat possible. Pour du riz, prenez toujours un récipient à bord haut, car des céréales écumant fortement lors de la cuisson.

Pesez l'aliment puis déposez-le dans le récipient. Vous devez connaître ce poids pour régler la programmation automatique.

Le tableau vous indique dans quelles préparations vous devez rajouter du liquide.

Mettez le couvercle et déposez le mets sur la grille, au niveau 2.

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

<b>Aliments frais</b>	<b>Est approprié</b>	<b>Numéro du programme</b>	<b>Fourchette de poids</b>	<b>Ajouter du liquide</b>
Légumes, frais	poivron, fenouil, carottes, poireaux, choux-fleurs, aubergines, courgettes	8	0,2-1,0 kg	1 c. à soupe pour 100 g
Légumes surgelés	haricots, petits pois, choux de Bruxelles, broccoli, carottes, poireaux	9	0,2-1,0 kg	non
Pommes de terre	pommes de terre à l'anglaise	10	0,2-1,0 kg	1 c. à soupe pour 100 g

Aliments frais	Est approprié	Numéro du programme	Fourchette de poids	Ajouter du liquide
Riz*	parboiled, Patna le riz naturel ou sauvage <b>ne convient pas</b>	11	0,2-1,0 kg	*
Poisson surgelé	poisson entier, filets	12	0,2-1,0 kg	non

\* Rajoutez une double quantité de liquide puis réglez le poids total.

## Programmes rapides

A l'aide des micro-ondes, vous pouvez préparer rapidement un rôti croustillant ou aussi une pizza. Pour les programmes rapides, utilisez un récipient découvert. Enfouez toujours le récipient dans le four froid.

Pesez la viande ou la volaille fraîche ou entièrement décongelée. Pour les pizzas, prenez le poids indiqué sur l'emballage. Vous devez connaître ce poids pour régler la programmation automatique.

### Viande

Utilisez un récipient à bord haut, résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes, par ex. en verre résistant à la chaleur ou en vitrocéramique. Le rôti devrait recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient.

Assaisonnez le rôti puis déposez-le dans un plat. N'ajoutez pas de légumes ni de liquide, sinon le rôti ne sera pas suffisamment cuit. Pour des rôtis aux légumes, choisissez un programme de rôtissage approprié.

Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.

Au bout des  $\frac{2}{3}$  du temps de cuisson, vous entendrez un signal pour retourner l'aliment. Maintenant, vous pouvez retourner le rôti.

Une fois la durée de cuisson écoulée, il faudrait que le rôti repose encore 5 à 10 minutes dans le four éteint.

### Volaille

La volaille cuit au mieux directement sur la grille. Pour récupérer le jus de viande, enfouez la lèchefrite au niveau 1, équipée de la grille anti-éclaboussures.

Si vous voulez préparer plusieurs poulets à la fois, ceux-ci doivent être approximativement de même taille. Réglez le poids sur celui du poulet le plus gros.

Faites d'abord cuire la volaille le côté blanc vers le bas. Retournez la volaille au bout des  $\frac{2}{3}$  du temps de cuisson (signal pour retourner l'aliment).

Pour faire cuire de la volaille farcie, vous devez connaître le poids total y compris la farce.

Vous pouvez servir la volaille immédiatement après la cuisson.

## Pizza, surgelée

Mettez du papier sulfurisé sur la grille et déposez la pizza surgelée dessus.

Enfournez la grille au niveau 2.

Aliments frais	Est approprié	Numéro du programme	Fourchette de poids	Ajouter du liquide
Rosbif	rosbif	13	1,0-2,0 kg	non
Rôti de porc	échine, collet, collier, rôti roulé, épaule	14	0,5-3,0 kg	non
Poulet 1 pièce		15	0,8-1,5 kg	non
Poulet 2 pièces	environ de même taille	16	0,8-1,5 kg	non
Poulet 3 pièces	environ de même taille	17	0,8-1,5 kg	non
Poulet 4 pièces	environ de même taille	18	0,8-1,5 kg	non
Canard 1 pièce		19	1,0-3,0 kg	non
Canard 2 pièces	environ de même taille	20	1,0-3,0 kg	non
Volaille, farcie	canard, oie	21	1,0-4,0 kg	non
Rôti de veau	rôti roulé ou épaule, non farcis	22	0,5-2,0 kg	non
Gigot d'agneau	gigot désossé	23	0,5-2,5 kg	non
gigot d'agneau, saignant	gigot désossé	24	0,5-2,5 kg	non
Pizza, surgelée		25	0,2-1,0 kg	non

---

## Programmes de rôtissage

### Cuisson dans un récipient fermé

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

Avec les programmes de rôtissage, vous réussirez très facilement des plats à braiser raffinés, des rôtis juteux et de succulents ragoûts. Vous n'avez plus à retourner les rôtis, à verser du jus dessus, et le four reste propre.

Dans les programmes de rôtissage, les micro-ondes ne sont pas rajoutées.

### Ce qu'il faut savoir sur la vaisselle

La programmation automatique ne convient que pour rôtir dans un récipient fermé. Pour cette raison, utilisez toujours un récipient bien fermé par son couvercle.

#### Est appropriée

La vaisselle résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C). Utilisez de la vaisselle en verre et/ou en vitrocéramique. Si vous utilisez une cocotte en acier émaillée, en fonte ou en fonte d'aluminium injectée, ajoutez plus de liquide. Le plat dore plus facilement.

Veillez respecter les consignes du fabricant de votre vaisselle.

La viande peut gonfler pendant la cuisson, raison pour laquelle il faudrait laisser trois bons 3 cm entre le dessus de la viande et le couvercle.

Choisissez un récipient à fond suffisamment grand pour que la viande recouvre environ les  $\frac{2}{3}$  du fond. Vous obtiendrez ainsi un beau jus de viande.

#### N'est pas appropriée

La vaisselle en aluminium clair ou brillant, en argile non vitrifiée et les plats de cuisson à poignée en plastique.

### Viande

Choisissez un récipient approprié fermé par un couvercle.

Pesez la viande fraîche ou surgelée. Il vous faut connaître ce poids pour régler la programmation automatique.

Reportez-vous au tableau de rôttissage pour savoir si vous devez rajouter du liquide à votre plat. Le cas échéant, versez du liquide, par ex. du bouillon ou du vin, dans le plat vide jusqu'à ce que son fond en soit recouvert.

Assaisonnez la viande puis déposez-la dans le récipient.

Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.

## Poisson

Choisissez un récipient approprié fermé par un couvercle.

Pesez le poisson. Il vous faut connaître ce poids pour régler la programmation automatique.

Nettoyez le poisson; assaisonnez et salez-le comme à l'habitude.

Poisson rôti: passez le poisson préparé dans la farine puis badigeonnez-le de beurre fondu. Poisson rôti: passez le poisson préparé dans la farine puis badigeonnez-le de beurre fondu.

Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.

Remarque:

Le poisson sera mieux cuit si vous le posez sur le ventre dans votre plat.



## Ragoût

Vous pouvez combiner des variétés de viande et de légumes frais différents.

Découpez la viande en morceaux de la grosseur d'une bouchée. Le partage de la volaille en gros morceaux suffit.

Les proportions viande/légumes doivent être comprises entre 1:1 et 1:2.

Par exemple, à 0,5 kg de viande, vous pouvez rajouter entre 0,5 kg et 1 kg de légumes frais.

Pesez la viande et les légumes ensemble. Il vous faut connaître ce poids pour régler la programmation automatique.

Versez environ un huitième à un quart de litre de liquide.

Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.

<b>Plats frais</b>	<b>Est approprié</b>	<b>Numéro du programme</b>	<b>Fourchette de poids</b>	<b>Ajouter du liquide</b>
Rôti de boeuf	Haut de côte, épaule, paleron, rôti de viande	26	0,5 - 3,0 kg	Oui
Rosbif	Rosbif, haut de côte	27	0,5 - 2,5 kg	Non
Rosbif à l'anglaise	Rosbif, haut de côte	28	0,5 - 2,5 kg	Non
Rôti de porc	Collier, échine, gorge, épaule, noix, rôti roulé	29	0,5 - 3,0 kg	Oui
Rôti en croûte	Epaule avec la couenne, poitrine	30	0,5 - 2,5 kg	Non
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix, paleron, poitrine de veau farcie	31	0,5 - 2,5 kg	Oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	32	0,5 - 2,5 kg	Oui
Gigot d'agneau, saignant	Gigot désossé	33	0,5 - 2,5 kg	Non
Volaille	Poulet, canard, oie, dindonneau	34	0,5 - 2,5 kg	Non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dinde, de canard et d'oie	35	0,3 - 1,5 kg	Non
Filet de dinde	Rôti de blanc de dinde, rôti roulé	36	0,5 - 2,5 kg	Oui
Mouton, cerf	Epaule, collier, poitrine	37	0,5 - 2,5 kg	Oui
Carré de porc, chevreuil, petit gibier	Gigot de chevreuil, cuisse de lièvre	38	0,5 - 3,0 kg	Oui
Rôti de viande hachée	«Rôti du pauvre»	39	0,3 - 3,0 kg	Non
Ragoûts	Roulés, goulasch	40	0,3 - 3,0 kg	Oui
Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	41	0,3 - 1,5 kg	Oui
Poisson, rôti	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	42	0,5 - 1,5 kg	Non



Plats surgelés	Est approprié	Numéro du programme	Fourchette de poids	Ajouter du liquide
Rôti de boeuf	Haut de côte, épaule, paleron	43	0,5 - 2,0 kg	Oui
Rosbif	Rosbif, haut de côte	44	0,5 - 2,0 kg	Non
Rôti de porc	Collier, échine, gorge, épaule, noix, rôti roulé	45	0,5 - 2,0 kg	Oui
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix, paleron, poitrine de veau farcie	46	0,5 - 2,0 kg	Oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	47	0,5 - 2,0 kg	Oui
Gigot d'agneau, saignant	Gigot désossé	48	0,5 - 2,5 kg	Non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dinde, de canard et d'oie	49	0,3 - 1,5 kg	Non
Mouton, cerf	Epaule, collier, poitrine	50	0,5 - 2,0 kg	Oui
Chevreuril, petit gibier	Gigot de chevreuil, cuisse de lièvre	51	0,5 - 2,0 kg	Oui

## Conseils pour la programmation automatique

**L'aliment n'a pas complètement dégelé.**

Les programmes de décongélation ont été sciemment conçus pour que vous puissiez poursuivre correctement la préparation des aliments une fois qu'ils ont dégelé.

**Le poids de votre rôti/volaille ne se trouve pas dans la gamme de poids indiquée.**

La gamme de poids a été volontairement restreinte car très souvent aucune cocotte suffisamment grande n'est disponible pour cuire les très gros rôtis. Faites rôtir les gros morceaux avec la  convection naturelle ou  avec le gril à air pulsé.

**Le rôti a l'air appétissant mais la sauce est brûlée.**

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

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

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

**Le dessus du rôti est trop sec.**

Utilisez des récipients dont les couvercles ferment bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

**Vous désirez braiser ou rôtir simultanément plusieurs poulets et/ou cuisses de volaille.**

Ceci convient uniquement aux cuisses de même grosseur. Réglez le poids de la cuisse la plus grosse. Si vous voulez par exemple rôtir 2 cuisses de dinde de 1,4 kg et 1,5 kg, réglez un poids de 1,5 kg.

**Vous désirez préparer une volaille farcie.**

Seule la volaille non farcie peut se préparer avec les programmes automatiques. La volaille farcie cuit mieux dans un plat ouvert posé sur la grille. Consultez le tableau concernant les volailles.


**Le ragoût a l'air appétissant mais la viande est insuffisamment dorée.**

Au ragoût suivant, disposez les dés de viande près des bords du récipient puis versez les légumes au milieu.

**Les légumes du ragoût sont trop mous.**

Pour le ragoût, vous réglez normalement le poids de la viande et des légumes. Si, la fois suivante, vous voulez que les légumes restent croquants sous la dent, ne réglez que le poids de viande.

**Vous voulez utiliser votre cocotte en inox.**

La vaisselle en acier inox ne convient pas toujours aux programmes de rôtissage car sa surface brillante réverbère fortement la chaleur. Le plat dore moins bien et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, retirez son couvercle en fin de programme puis passez la viande sous le gril réglé sur 3  pendant 8 à 10 minutes supplémentaires.

**Odeur de brûlé pendant la cuisson mais le rôti a un bel aspect.**

Le couvercle de votre cocotte ferme mal ou bien la viande a gonflé en rôtissant et a soulevé le couvercle. La fois suivante, utilisez un couvercle qui ferme bien et assurez-vous d'avoir un écart de 3 cm minimum entre la viande et le couvercle.

**Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons entiers.**

Ceci convient uniquement aux poissons de même grosseur. Réglez le poids total. Si vous voulez par exemple faire cuire deux truites de 0,6 kg et 0,5 kg, réglez un poids de 1,1 kg.

**Vous voulez préparer un ragoût végétarien.**

Seuls les légumes fermes (par ex. les carottes, haricots verts, le chou blanc, le céleri et les pommes de terre) conviennent pour préparer des soupes de légumes avec la programmation automatique. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que le dessus des légumes ne dore pas trop, recouvrez-les de liquide.

**Vous voulez préparer de la viande surgelée.**

Assaisonnez la viande congelée comme s'il s'agissait de viande fraîche.


Impossible de reporter le démarrage du programme à une heure ultérieure. La viande préparée dégèlerait dans l'intervalle.

**Le légume cuit n'est pas suffisamment tendre, il est encore ferme.**

Le degré de cuisson des légumes dépend de la taille des morceaux. Si vous voulez que les légumes soient plus tendres, découpez-les en plus petits morceaux.

---

## Memory

Avec la fonction «Memory», vous pouvez mémoriser les modes de cuisson, les températures et les durées de cuisson, puis les rappeler à tout moment. La pyrolyse et le mode de cuisson étuvée convection naturelle  ne peuvent pas être mémorisés.

La fonction «Memory» est utile lorsque votre plat demande plusieurs réglages différents ou lorsque vous préparez un plat assez souvent. Trois réglages différents sont possibles.

Pour mémoriser dans «Memory», vous avez deux possibilités.

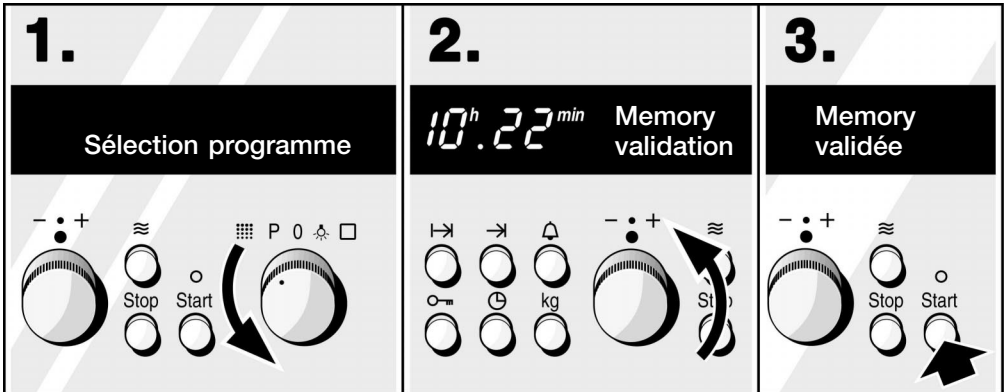
- Mémoriser le réglage: si p.ex. vous avez bien réussi un plat compliqué, vous pouvez immédiatement après mémoriser tous les réglages effectués, sans modification.

- ❑ Programmer le réglage: vous pouvez programmer les réglages par ex. de votre plat favori. Pour cela, vous introduisez les valeurs de réglage nouvellement.

## Mémoriser le réglage

Vous voulez mémoriser les réglages du dernier plat que vous avez préparé.

Aucune durée, aucun programme et aucun autonettoyage par pyrolyse ne doit être réglé.



**1.** Positionner le sélecteur du mode de cuisson sur «P».

**2.** Tourner le bouton rotatif à gauche jusqu'à ce que la mention «Memory validation» s'affiche.

**3.** Appuyer sur la touche Start. La mention «Memory validée» s'affiche à titre de confirmation.

Lorsque «Memory validée» apparaît à l'affichage, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

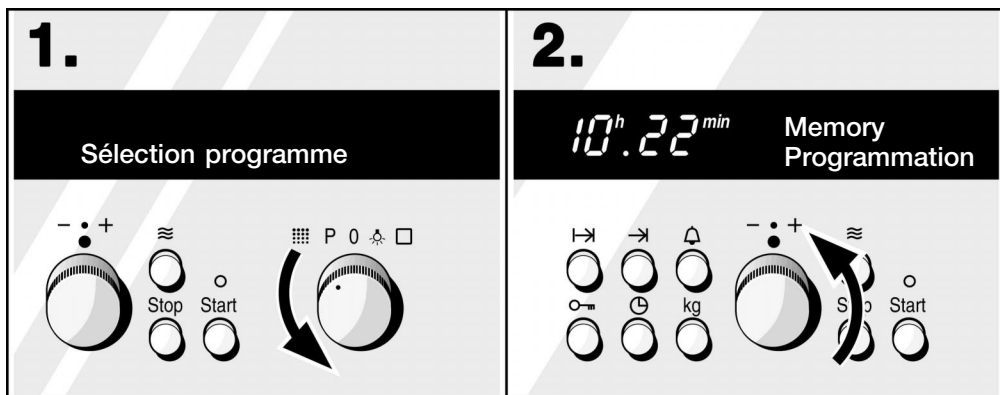
La place en mémoire est insuffisante si vous désirez mémoriser un plat avec plus de trois réglages. A l'affichage apparaît «Memory impossible». Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

## Annulation

Si vous mémorisez un autre plat, ceci efface automatiquement les anciens réglages.

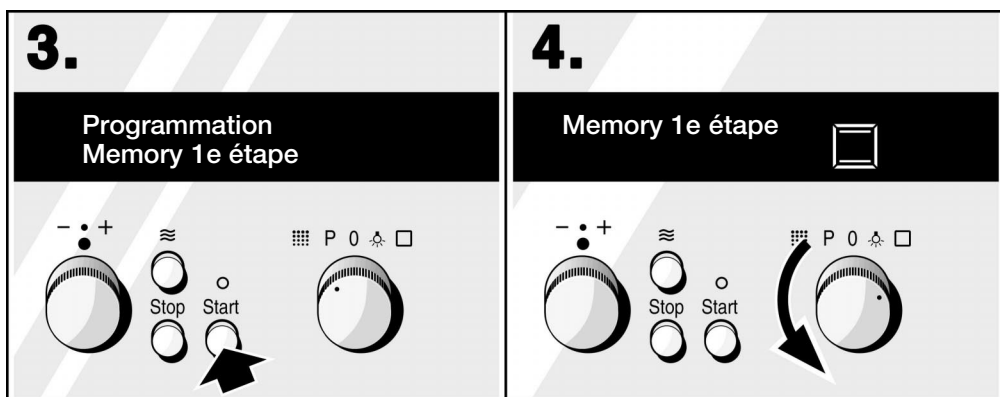
## Programmer le réglage

Vous voulez programmer les réglages par ex. de votre plat favori. Pour ce faire, réglez les modes de cuisson, les températures et la durée pour votre plat. Le four ne chauffe pas.



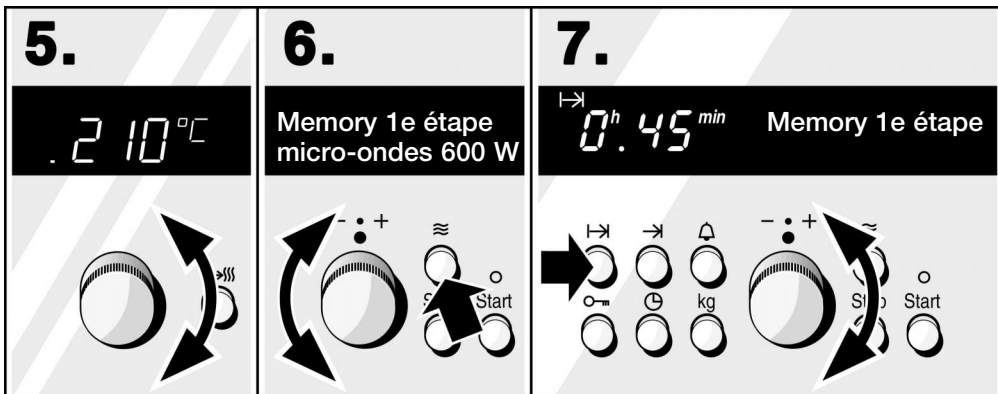
**1.** Positionner le sélecteur du mode de cuisson sur «P».

**2.** Tourner le bouton rotatif à gauche jusqu'à ce que la mention «Memory Programming» s'affiche.



**3.** Appuyer sur la touche Start. Maintenant, vous pouvez programmer la «1e étape». Cela signifie que vous programmez le premier mode de cuisson, la température, éventuellement la puissance des micro-ondes et la durée.

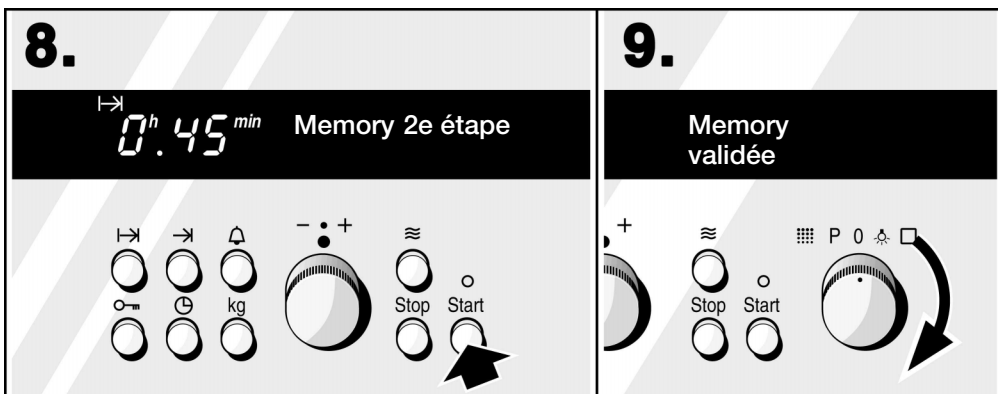
**4.** Régler le mode de cuisson par le sélecteur. Ne tournez pas le sélecteur de mode de cuisson au-delà de «0».



**5.** A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.

**6.** Maintenant, programmez éventuellement une puissance de micro-ondes. Appuyer sur la touche Micro-ondes puis régler la puissance souhaitée avec le bouton rotatif.

**7.** Appuyer sur la touche Durée  $\rightarrow$  puis, à l'aide du bouton rotatif, régler la durée désirée.



**8.** Appuyer sur la touche Start. Ce geste vous fait mémoriser la «1e étape». L'appareil vous propose une «2e étape». (Procédez au réglage comme décrit aux points 4 à 8). Vous pouvez régler et mémoriser trois étapes au total. La mention «Memory pleine» vous indique que vous ne pouvez mémoriser plus aucun réglage.

**9.** Une fois que vous avez fini, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte. La mention «Memory validée» apparaît à l'affichage de texte en clair à titre de confirmation.

#### Annulation

Si vous programmez nouvellement, ceci efface automatiquement les anciens réglages.

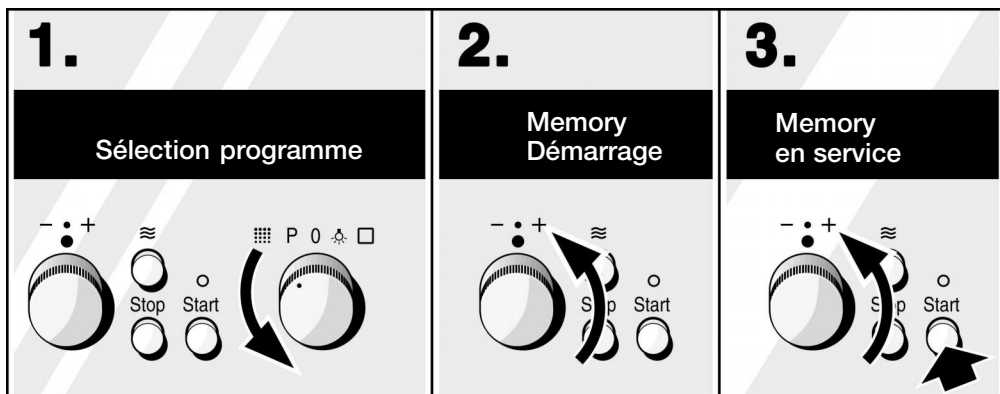
#### Remarque

Si pendant la programmation vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur «0», ce geste interrompt la fonction «Memory».

## Memory Démarrage

Vous pouvez appeler facilement les réglages programmés ou mémorisés pour votre plat.

Enfournez le plat dans le four.



**1.** Positionner le sélecteur du mode de cuisson sur «P».

**2.** Tourner le bouton rotatif à gauche jusqu'à ce que la mention «Memory Démarrage» s'affiche.

**3.** Appuyer sur la touche Start.  
Le four se met en marche quelques secondes plus tard.

### Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît un 0 et la mention «Bon appétit». Pour couper ce signal prématurément, appuyez sur la touche Stop.

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

### Annulation

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

### Remarques

- Si vous avez réglé une durée pour un foyer, vous ne pouvez pas utiliser la fonction «Memory».
- Vous voulez savoir quels réglages de «Memory» sont mémorisés: effectuez les réglages comme décrit aux points **1** et **2**. Par la touche Durée, vous pouvez rappeler tous les réglages. Après le dernier réglage, la mention «Memory Démarrage» apparaît à l'affichage de texte en clair. Démarrez Memory ou ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

- ❑ Vous pouvez faire allumer et éteindre automatiquement le four aussi en présence de la fonction Memory. Effectuez les réglages comme décrit aux points 1 et 2. Appuyez sur la touche Fin →I. Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson au moyen du bouton rotatif. Ensuite seulement, appuyez sur la touche Start.
- ❑ A l'affichage de l'horloge électronique s'écoule une durée réglée à la minuterie. Lorsque vous appuyez sur la touche Durée I→I, la durée restante de la fonction Memory apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

---

## Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Il s'écoule indépendamment des autres réglages. Pour votre rôti à braiser, vous pouvez utiliser le rôtissage automatique et simultanément, avec la minuterie, régler la durée de cuisson des pâtes. Le réveil émet un signal sonore particulier. Ainsi vous pouvez discerner si c'est le réveil qui sonne ou si p.ex. le rôtissage automatique est terminé.

## Réglages




1. Appuyer sur la touche Minuterie .

2. Régler la durée souhaitée par le bouton rotatif.

Au bout de quelques secondes, le réglage est automatiquement mémorisé. A l'affichage de l'horloge électronique, la durée réglée à la minuterie s'écoule à rebours.


**Après l'écoulement du temps**

un signal sonore se fait entendre. Le symbole de la minuterie clignote. Appuyez sur la touche Minuterie .

**Correction**

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps par le bouton rotatif.

**Annulation**

Appuyer brièvement, deux fois de suite, sur la touche Minuterie .

**Remarques**

- Vous pouvez régler les heures, minutes et secondes.
- Si vous tournez le bouton rapidement, le réglage se fait par périodes plus longues.

---

# Entretien et nettoyage

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

---

## Extérieur de l'appareil

Essuyer l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec la table de cuisson, essuyez-la immédiatement à l'eau.

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

### Appareils en inox

Enlevez dès que possible les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces couches de salissures.

Pour l'entretien, utilisez des produits de nettoyage spécial inox usuels du commerce, en respectant impérativement les indications du fabricant respectif. Essayez d'abord sur une petite surface avant d'utiliser le produit sur toute la surface.

### Appareils à façade en aluminium

Veillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibres. Essuyez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

N'utilisez aucun détergent agressif, ni éponge abrasive, ni serpillière. Essuyez la surface en aluminium avec un chiffon sec.

## Jointes

Vous pouvez retirer les joints du four et les nettoyer avec du produit à vaisselle (pas dans le lave-vaisselle). N'utilisez jamais de détergents agressifs ou récurants.

## Accessoires

Immédiatement après l'utilisation, mettez les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les salissures n'en seront que plus faciles à retirer avec une brosse ou une éponge.

Faites tremper les éléments de la plaque-gril dans la lèchefrite ou nettoyez-les au lave-vaisselle. Pendant la pyrolyse, vous pouvez laisser dans le four la lèchefrite avec la grille anti-éclaboussures ou le support avec la plaque à pâtisserie sans crochets.

## Autonettoyage par pyrolyse


Pendant cette opération, le four chauffe à une température de 500 °C env. Les résidus qui se sont accumulés pendant le rôtissage, les grillades ou la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés.

Vous avez le choix entre les puissances de nettoyage suivantes.

Puissance	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure
2	moyenne	env. 1½ heure
3	intensive	env. 2 heures

## Ce qu'il faut savoir

- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement dès que la température du four dépasse 250 °C. Vous pouvez ouvrir à nouveau la porte seulement lorsque la température est redescendue en-dessous de 300 °C une fois le nettoyage terminé.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois la pyrolyse enclenchée. Ce geste pourrait interrompre l'opération.

- ❑ L'extérieur du four devient plus chaud que lors du fonctionnement normal. Veillez à ce qu'aucun objet ne recouvre la façade. Eloignez les enfants.
- ❑ Pendant la pyrolyse, la lampe du four reste éteinte. Le témoin de chauffe n'apparaît pas.
- ❑ Si le symbole  de la pyrolyse clignote, cela signifie que la porte du four n'est peut-être pas correctement fermée. La pyrolyse s'interrompt. Fermez correctement la porte du four.

## Accessoires

Vous pouvez accrocher soit la lèchefrite avec la grille anti-éclaboussures, soit les gradins avec la plaque, soit une plaque à la hauteur 2 afin que tous ces accessoires soient également nettoyés.

La pyrolyse ne convient pas à la grille.

## Attention !

- ❑ Enlevez du four les accessoires non appropriés et toute la vaisselle.
- ❑ Essuyez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Risques d'incendie !
- ❑ Nettoyez la porte et les bords du four près du joint de porte. N'utilisez pas de détergent récurant pour nettoyer le joint.

## Réglages



1. Régler le sélecteur de mode de cuisson sur . Un zéro clignote à l'affichage.


## 2.



**2.** Par le thermostat, régler la puissance de nettoyage de 0 sur 1, 2 ou 3.  
La pyrolyse démarre quelques secondes plus tard.

### Après l'écoulement du temps

l'affichage de la température s'éteint. A l'affichage de texte en clair apparaît la mention «Pyrolyse».

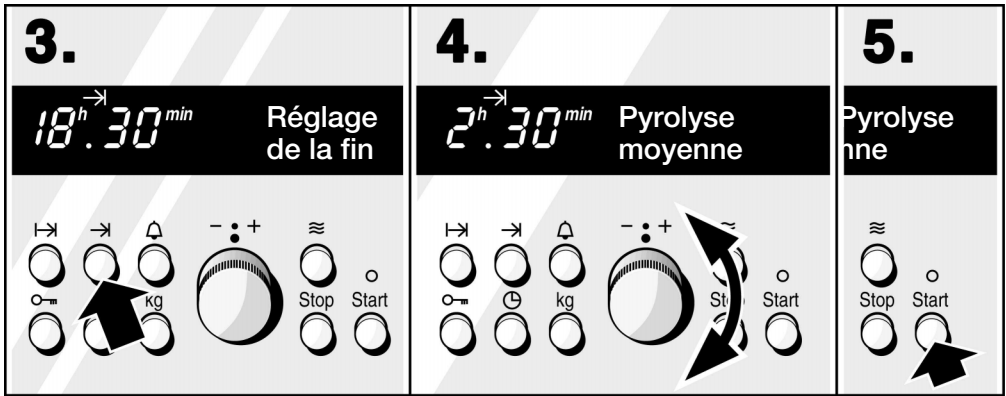
La porte du four se déverrouille une fois la température redescendue en-dessous de 300 °C. A l'affichage, le symbole  clignote.

N'éteignez le sélecteur de mode de cuisson qu'une fois que la porte du four se laisse ouvrir.

### La pyrolyse s'allume et s'éteint automatiquement

De cette manière, vous pouvez profiter des tarifs nocturnes, plus avantageux, de l'électricité.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points **1** et **2**. Passez ensuite immédiatement au point **3**.



**3.** Appuyer sur la touche Fin →I.

Reportez l'instant auquel la pyrolyse doit prendre fin.

**4.** A l'aide du bouton rotatif, régler

l'heure de fin désirée.

**5.** Appuyer sur

la touche Start.

La pyrolyse s'allume et s'éteint automatiquement.

### Annulation

Si vous éteignez le sélecteur de mode de cuisson, tout le réglage s'efface.

### Remarques

- Après que la pyrolyse a commencé, il est impossible de modifier la puissance de nettoyage.
- Pour savoir combien de temps encore doit durer la pyrolyse, appuyez sur la touche Durée I→I. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'heure. Pour connaître l'heure à laquelle la pyrolyse prend fin, appuyez sur la touche Fin →I.

### Lorsque le four a refroidi

Essayez les restes calcinés avec un chiffon humide.

### N'oubliez pas

En cas d'utilisation normale, un nettoyage par pyrolyse tous les 2 ou 3 mois suffit. Une pyrolyse consomme seulement entre 2,2 et 4,1 Kilowatts/heure.

L'émail spécial très résistant à la chaleur et les pièces en métal nu peuvent ternir ou se décolorer au bout d'un temps assez long. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des détergents agressifs.

Le four est émaillé. Cet émail a été cuit sur le métal à de très hautes températures, raison pour laquelle de légères différences de nuance peuvent apparaître.


Il est impossible de recouvrir complètement d'émail les arêtes minces des plaques. Elles peuvent donc être rugueuses. Leur protection anticorrosion est néanmoins garantie.

---

## Nettoyage manuel du four

### Pour faciliter le nettoyage

Si vous souhaitez nettoyer le four vous-même sans recourir au nettoyage par pyrolyse, lavez-le avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle ou de vinaigre. N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

- Vous pouvez allumer la lampe du four. Pour cela, réglez le sélecteur de fonction sur .
- Vous pouvez retirer le chariot sortant en le tirant jusqu'à la butée. Ensuite, soulevez-le légèrement, extrayez-le puis posez-le par terre avec précaution.

Au cas où vous utiliseriez du produit nettoyant pour four, veuillez respecter les instructions suivantes:

- Utilisez le produit nettoyant pour four uniquement lorsque celui-ci est froid.
- Vaporisez le produit puis laissez agir. Si les taches sont particulièrement rebelles, faites chauffer le four à 50 °C pendant 2 minutes, mais pas plus longtemps car l'émail se tacherait.
- Essuyez entièrement le four.

### Couvercle en verre de la lampe du four

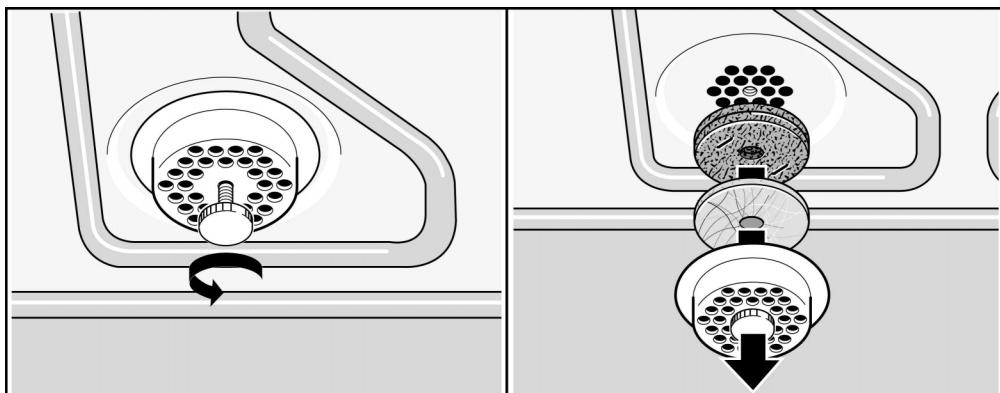
Pour nettoyer le couvercle en verre présent dans le four, utilisez de préférence de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

## Filtre des fumées

La voûte du four est équipée d'un filtre des fumées. Celui-ci retient aussi les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit ainsi les odeurs de cuisson.

Pendant la pyrolyse, le filtre des fumées est automatiquement nettoyé lui aussi.

Si vous utilisez la pyrolyse rarement, vous devrez aussi nettoyer le filtre des fumées de temps en temps.



### Procédure:


1. Dévissez la vis puis retirez le filtre.
2. Retirez les deux cartouches filtrantes.

Vous pouvez nettoyer le filtre et la cartouche filtrante mince (à 1 couche) avec du produit à vaisselle ou dans le panier à couverts de votre lave-vaisselle. Il ne faut jamais nettoyer la seconde cartouche filtrante, plus épaisse (à 2 couches), car son revêtement s'endommagerait.

3. Remontez le filtre et la cartouche filtrante. Dans le filtre, introduisez d'abord la cartouche à une couche et ensuite la cartouche à deux couches.
4. Vissez le filtre à fond au moyen de la vis.

# Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La cuisinière ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	L'appareil est verrouillé.	Appuyer sur la touche clé jusqu'à ce que le symbole de la clé disparaisse de l'affichage.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Trois zéros et  clignotent à l'affichage.	Panne de courant	Ramener le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. Réglez l'heure puis faites démarrer à nouveau la pyrolyse. Si vous ne voulez pas recommencer la pyrolyse, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C.
Le symbole du mode de cuisson réglé clignote.	Panne de courant	Ramener le sélecteur de mode de cuisson sur 0 puis régler à nouveau le mode de cuisson.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas. Les affichages fonctionnent mais un carré est allumé dans le coin supérieur gauche de l'affichage de température.	L'appareil se trouve en mode Démonstration.	Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles. Attendre env. 20 secondes. Réenclencher le fusible. Maintenant, dans les 2 minutes qui suivent, appuyer pendant 6 secondes sur la touche de chauffage rapide, jusqu'à ce que le carré présent à l'affichage de température s'efface.

<b>Incident</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Remarques/Remèdes</b>
La porte du four refuse de s'ouvrir.	La pyrolyse marche.	Attendre la fin du programme.
	La pyrolyse a été interrompue par exemple par une coupure de courant.	Attendez que le four ait refroidi.
	Après la pyrolyse, vous avez coupé trop tôt le sélecteur de mode de cuisson.	Attendez que le four ait refroidi.
A l'affichage de texte en clair apparaît la mention "Coupure de sécurité".	Vous avez utilisé l'appareil pendant longtemps sans modifier ses réglages.	Couper le sélecteur de mode de cuisson.
Le message de défaut "Er1" ou "Er4" apparaît à l'affichage de température.	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de la température apparaît le message de défaut "Er2" et un signal sonore retentit.	Appareil incorrectement raccordé au secteur.	Dans le boîtier à fusibles/disjoncteurs, retirer les fusibles/couper les disjoncteurs puis raccorder l'appareil correctement.
Le message de défaut "Er3" apparaît à l'affichage de température.	Circuits électroniques surchauffés.	Le ventilateur de refroidissement marche. Une fois que l'appareil a refroidi, l'affichage "Er3" s'efface et l'appareil continue de chauffer.
Le message de défaut "Er5" apparaît à l'affichage de température. Le sélecteur de mode de cuisson se trouve sur la position "P".	L'horloge est défectueuse.	Appelez le service après-vente. Il est possible de faire marcher le four sans horloge.
Le message de défaut "Er6" apparaît à l'affichage de température. Vous avez réglé la pyrolyse.	Le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Couper le sélecteur de mode de cuisson. Appelez le service après vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Message de défaut "Er7" à l'affichage de température.	La commande électronique est défectueuse.	Appelez le service après-vente.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le message de défaut "Er8" apparaît à l'affichage de température.	Défaut dans l'électronique du micro-ondes.	Appuyer sur le bouton Stop jusqu'à ce que le message Er8 s'efface. Il est possible de faire marcher le four sans horloge. Appelez le service après-vente.
Le message de défaut "E10" apparaît à l'affichage du thermostat.	L'électronique est défectueuse.	Appelez le service après-vente.

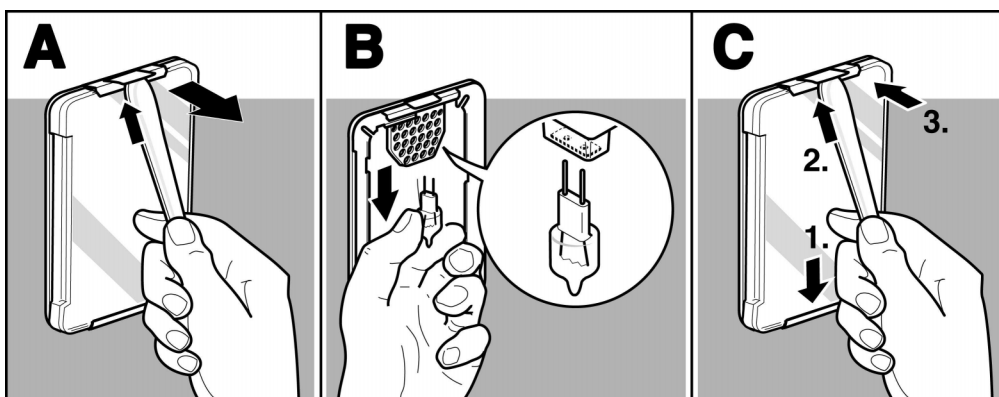
**Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.**

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

## Changer la lampe du four

Si la lampe du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 20 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Tenez la lampe halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de la lampe. N'utilisez que ces ampoules.

### Lampe du four gauche

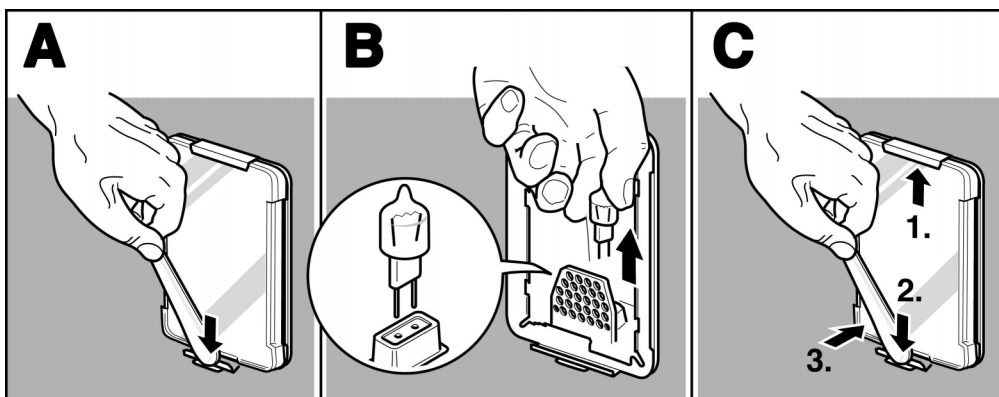


#### Procédure:

1. Coupez le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.

2. Retirez le chariot sortant. Etalez dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlevez le couvercle en verre de la **lampe du four du côté gauche**. Pour ce faire, poussez la languette métallique vers le haut avec un manche à cuillère, Figure A, puis enlevez le couvercle en verre.
4. Remplacement de la lampe du four.  
Avec le pouce et l'index de la main gauche, extrayez l'ampoule située derrière la grille sans la faire tourner, Figure B. Mettez l'ampoule de rechange en place en respectant la position des tiges-contacts. Enfoncez complètement l'ampoule neuve.
5. Remettez en place le couvercle en verre de la **lampe du four du côté gauche**. L'étiquette apposée sur le verre doit se trouver à l'intérieur. Insérez le couvercle par le bas. Poussez la languette vers le haut avec un manche à cuillère et faites encocher le couvercle en verre, Figure C.
6. Retirez le torchon à vaisselle puis enfournez le chariot sortant.
7. Rebranchez le fusible puis procédez à un nouveau réglage de l'heure.

### Lampe du four droit



### Procédure:

1. Coupez le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Retirez le chariot sortant. Etalez dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlevez le couvercle en verre de la **lampe du four du côté droit**. Pour ce faire, poussez la languette métallique vers le bas avec un manche à cuillère, Figure A, puis enlevez le couvercle en verre.
4. Remplacement de la lampe du four.  
Avec le pouce et l'index de la main gauche, extrayez l'ampoule située derrière la grille sans la faire tourner, Figure B. Mettez l'ampoule de rechange en place en respectant la position des tiges-contacts. Enfoncez complètement l'ampoule neuve.
5. Remettez en place le couvercle en verre de la **lampe du four du côté droit**. L'étiquette apposée sur le verre doit se trouver à l'intérieur. Insérez le couvercle par le haut. Poussez la languette vers le bas avec un manche à cuillère et faites encocher le couvercle en verre, Figure C.
6. Retirez le torchon à vaisselle puis enfournez le chariot sortant.
7. Rebranchez le fusible puis procédez à un nouveau réglage de l'heure.

### Changer le couvercle en verre

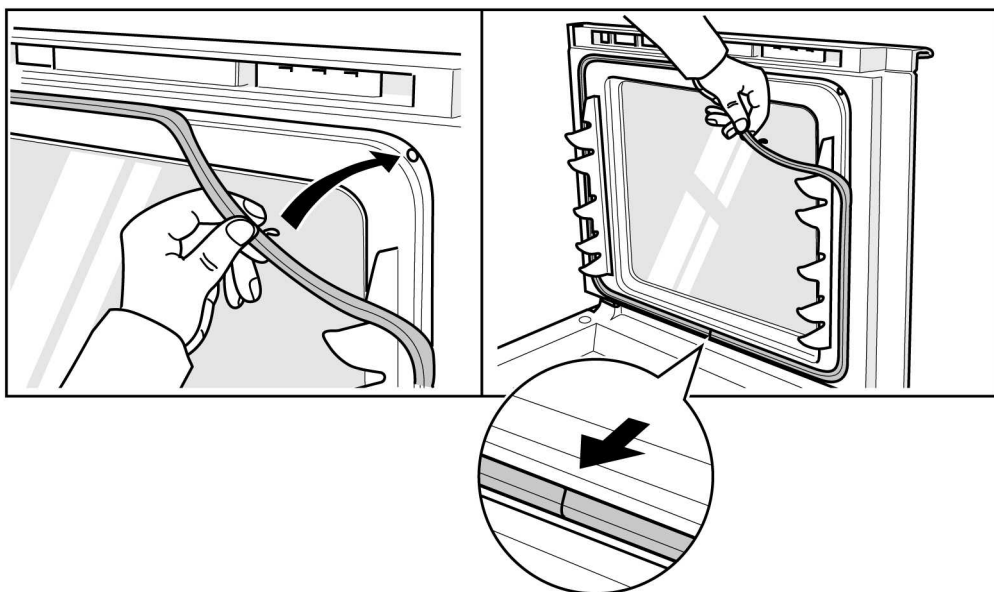
Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E-Nr. et FD de votre appareil.

## Remplacement du joint de porte

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

1. Tirez le chariot sortant du four
2. Enlevez l'ancien joint de porte.
3. 6 crochets maintiennent le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrochez le nouveau joint à l'intérieur de la porte du four puis appuyez.

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



## Remplacement du joint en lisière

A gauche et à droite du four se trouve un joint qui est fixé en haut et en bas respectivement avec un crochet. Vous pouvez changer ce joint.

Vous pouvez vous procurer des joints de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

---

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV agréé le plus proche dans le livret joint à la notice d'utilisation ou appelez le SAV général qui vous renseignera.

## Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E-Nr. (numéro du produit) et FD (date de fabrication) de votre appareil. La plaque signalétique comportant ces numéros est visible en retirant entièrement le chariot. Pour éviter d'avoir à rechercher ces numéros au moment de la panne, reportez les références de votre appareil dans l'encadré ci-dessous.

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

Service après-vente 📞
-----------------------

---

# Emballage et appareil usagé

## Élimination écologique



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

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

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

---

## Economies d'énergie

- ❑ Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.
- ❑ Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- ❑ Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud, le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux gâteaux côte à côte (gâteaux dans des moules à cake).
- ❑ Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.
- ❑ Grillade: placez les petites quantités au centre de la grille. Enclenchez le gril – petite surface.
- ❑ Utilisez les micro-ondes combinées avec un mode de cuisson. La cuisson est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

---

## L'acrylamide dans certains aliments

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

### Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

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

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

## Quels aliments sont concernés ?

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

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

---

## Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Pour cela, aid<sup>1</sup> et BMVEL<sup>2</sup> ont publié les recommandations suivantes :

### En général

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

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

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

### Cuisson au four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C et, en cas de chaleur tournante 3 D, sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs : Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C, en cas de chaleur tournante 3 D sur max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

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

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

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

# Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

## Cuire

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



	Vaisselle et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs*	Plaque	3		180-200	15-30
	Plaque	3		160-180	15-30
	Plaque + lèchefrite	2+4		140-160	35-45
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		140-160	40-50
Petits gâteaux* 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque	3		170-190	15-25
	Plaque	3		140-160	15-25
	Plaque + lèchefrite	2+4		140-160	25-35
	2 plaques** + lèchefrite	1+3+4		140-160	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		150-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque*	Plaque	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite	2+4		160-180	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles** + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1+3 décalés en diagonale		170-190	70-80
	1 grille + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1 au milieu l'un à côté de l'autre		200-220	70-80

\* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie. Si vous faites cuire à trois niveaux, enfournez la lèchefrite au milieu. Vous pouvez retirer la plaque du haut plus tôt.

\*\* Vous trouverez des plaques à pâtisserie en aluminium ou les grilles dans le commerce spécialisé.

## Grillades

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

Plat	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Position de grill	Durée, minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		Position 3	30-120 sec.
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		Position 3	25-30

\* Retournez-le à mi-cuisson.

## Plats tests selon EN 60705

Les laboratoires de contrôle se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes. Puissance de sortie mesurée avec la grille placée au niveau 2. Posez la vaisselle fermée sur la grille enfournée à la hauteur 2.




### Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Durée totale
Lait aux œufs, 1000 g	600 W, 8 min. + 180 W, 23-28 min.	31-36 minutes
Biscuit	360 W, 15-18 min.	15-18 minutes
Rôti de viande hachée	360 W, 30-35 min.	30-35 minutes

### Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Durée totale
Viande	180 W, 8 min. + 90 W, 5-7 min.	13-15 minutes

## Cuisson combinée avec les micro-ondes

Plat	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Durée totale
Gratin de pommes de terre (2-3 cm de hauteur)		190-210	600 W, 12 min. + 180 W, 15-17 min.	27-29 minutes
Gâteaux		180-190	180 W, 15-17 min.	15-17 minutes
Poulet*		240-250	360 W, 30-35 min.	30-35 minutes

\* Enfournez la lèche-frite au niveau 1.

Retournez le poulet après  $\frac{2}{3}$  du temps de cuisson.



