

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir quemanger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre four compact à micro-ondes.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre nouvel appareil en détail. 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 permettrons 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



HB86K.70

fr

9000 316 103

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	6
Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes	8
Causes de dommages	11
Votre nouvel appareil	12
Le bandeau de commande	12
Touches pour les puissances micro-ondes	12
Sélecteur du mode de cuisson	13
Bouton rotatif	14
Zone d'affichage et touches de commande	14
Manettes escamotables	15
Modes de cuisson	15
Four et accessoires	19
Ventilateur de refroidissement	20
Avant la première utilisation	21
Réglez l'heure	21
Sélectionner la langue pour l'affichage de texte ...	21
Chauffer le four	22
Pré-nettoyage des accessoires	22
Les micro-ondes	23
Vaisselle	23
Réglages	24
Plusieurs puissances micro-ondes successives ...	25

Table de matières

Réglage du four	26
Réglages	26
Le four doit s'éteindre automatiquement	28
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	29
Chauffage rapide	31
Réglages	31
Régler le four et les micro-ondes en combiné .	32
Réglages	32
Programmes automatiques	35
Réglages	35
Conseils pour les programmes automatiques	37
Tableau des programmes	41
Memory	45
Mémoriser Memory	45
Démarrer Memory	47
Heure	49
Réglages	49
Démarrage auto	50
Réglages de base	51
Réglages	52
Sécurité-enfants	53
Minuterie	54
Réglages	54
Coupure de sécurité	55

Table de matières

Entretien et nettoyage	56
Extérieur de l'appareil	56
Four	57
Nettoyage des vitres	60
Joint	61
Accessoires	61
Incidents et dépannage	62
Changer la lampe du four	64
Remplacement du joint de porte	65
Service après-vente	66
Tableaux et astuces	67
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ...	67
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	72
Viande, volaille, poisson	73
Conseils pour les rôtis et grillades	76
Gâteaux et pâtisseries	76
Conseils pour la pâtisserie	79
Conseils pour économiser de l'énergie	80
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	81
Plats cuisinés surgelés	82
Basse température	82
Conseils pour la cuisson basse température	84
L'acrylamide dans certains aliments	85
Plats tests	86

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Élimination écologique



Déballiez 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.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spéciale.

Consignes de sécurité



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

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

- s'ils ne sont physiquement, sensoriellement ou mentalement pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Enfants et micro-ondes



Les enfants ne doivent préparer des mets avec des micro-ondes seules que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.

Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Lors du mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

Four chaud



Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures !

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risque d'incendie !

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

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du cordon peut fondre. Risque de court-circuit !

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

Porte ou joint du four endommagé(e)



N'utilisez jamais les micro-ondes si la porte ou le joint du four est endommagée. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Réutilisez les micro-ondes seulement lorsque l'appareil a été réparé.

Environnement



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

Nettoyage insuffisant



Nettoyer régulièrement l'appareil. En cas de nettoyage insuffisant, la surface peut être endommagée et l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie micro-ondes s'échappe !

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise.

Appelez le service après-vente.

Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension. Electrocution !

Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes

Préparation d'aliments



Utiliser les micro-ondes exclusivement pour préparer des aliments. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer encore après plusieurs heures. Risque d'incendie !

Les enfants ne doivent utiliser des appareils à micro-ondes que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.

Puissance et temps des micro-ondes



Ne réglez jamais une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer. L'appareil peut être endommagé. Risque d'incendie !
Suivez les indications dans la notice d'utilisation.

Vaisselle



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

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. Risque de blessures !

Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Risque de brûlures !
Servez-vous toujours de maniques pour retirer la vaisselle et les accessoires de l'appareil.

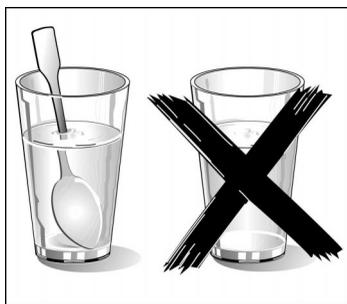
Emballages



Ne réchauffez jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Risque d'incendie !
Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

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

Boissons



Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder ou jaillir. Risque de brûlures !
Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.

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

Ne jamais chauffer trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion !

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

- Aliments pour bébé**  Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine.
Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. Ce n'est qu'ainsi que la chaleur se répartit uniformément. Risque de brûlures !
Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.
- Aliments avec des coquilles ou des peaux**  Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille. Ne faites jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Risque de brûlures !
Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percez 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 l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- Déshydrater des aliments**  Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Risque d'incendie !
- Aliments avec une faible teneur en eau**  Ne décongelez ou ne réchauffez jamais des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risque d'incendie !
- Huile alimentaire**  Ne chauffez pas aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire. Risque d'incendie !

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie ou film alu sur la sole du four

N'enfournez pas la plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Cela crée une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.

Eau dans le four

Ne versez jamais de l'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la lèchefrite. Le jus de fruits qui goutte de la lèchefrite laisse des taches définitives.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades des meubles attenants peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles attenants peuvent être endommagées. Le joint doit toujours être propre.

Porte du four utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

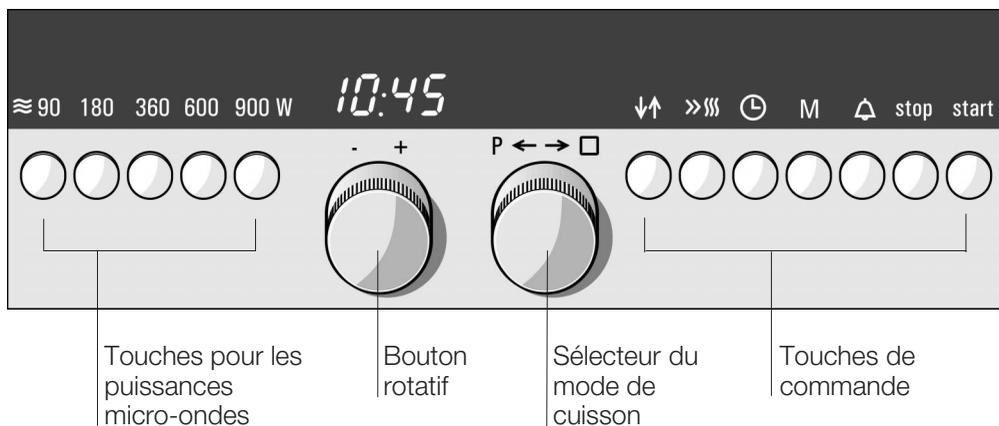
Fonctionnement des micro-ondes sans aliments

Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur de l'appareil. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir «Conseils pour vaisselle»).

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous obtenez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande



Touches pour les puissances micro-ondes

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

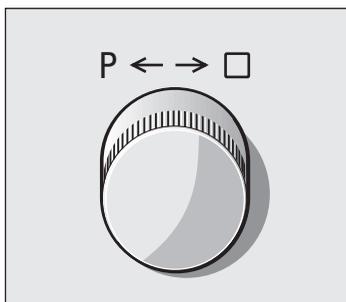
90 W	Pour décongeler des mets délicats
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson
360 W	Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des mets délicats
600 W	Pour réchauffer et faire cuire des mets
900 W	Pour réchauffer des liquides

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

Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode, la température et le «Réglage individuel» pour les programmes automatiques. Lorsque vous tournez le sélecteur du mode de cuisson vers la droite, l'écran affiche les modes de cuisson, si vous le tournez à gauche, l'écran affiche les programmes.

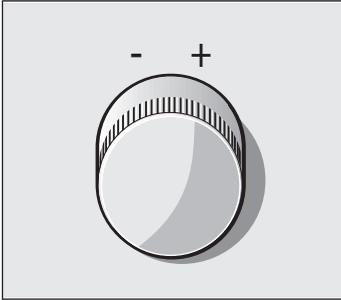
L'affichage affiche le mode de cuisson sélectionné et dans la deuxième ligne une température ou une position comme valeur de référence.



Mode de service	Plage de température/positions
Convection naturelle	30-300 °C
Chaleur intense	100-300 °C
Air pulsé	30-250 °C
Air pulsé 3D	30-250 °C
Chaleur de sole	30-200 °C
Gril air pulsé	100-250 °C
Gril petite surface	faible, moyen, puissant
Gril grande surface	faible, moyen, puissant
Basse température	70-100 °C
Préchauffage	30-70 °C
Maintien au chaud	60-100 °C
Programmes automatiques	11 groupes de programmes 51 programmes

Bouton rotatif

Le bouton rotatif permet de régler l'heure, la durée, l'heure de la fin, la minuterie et le poids pour les programmes automatiques.



Plages	
1 sec - 10.00 h	Durée
1 sec - 1.30 h	durée des micro-ondes sauf: 900 W = 1 sec - 30 min
Poids	
1 sec - 10.00 h	Temps de minuterie

Zone d'affichage et touches de commande

Touche ↓↑	Permet de commuter la ligne dans l'affichage de texte
Touche Chauffage rapide »»»	Permet de chauffer le four rapidement
Touche Heure ⌚	Permet de sélectionner l'heure ou l'heure de la fin →
Touche M	Permet de sélectionner un mode Memory
Touche Minuterie 🔔	Permet de sélectionner la fonction Réveil de cuisine - indépendamment du four
Touche Stop	Permet d'arrêter le fonctionnement du four ou d'effacer le réglage
Touche Marche	Permet de démarrer le fonctionnement du four

Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

L'affichage de texte vous guide à travers le réglage. Il affiche le mode et la température ou la puissance sélectionnés. Il affiche les plats des programmes automatiques et vous donne des indications pour le réglage. Le texte peut être affiché en plusieurs langues.

Le témoin de chauffe indique la montée en température. En mode gril et lors des programmes automatiques, le témoin de chauffe ne s'allume pas.



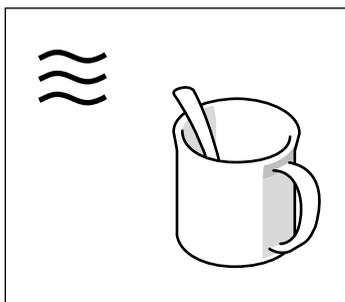
Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

Vous pouvez tourner les manettes vers la droite ou vers la gauche.

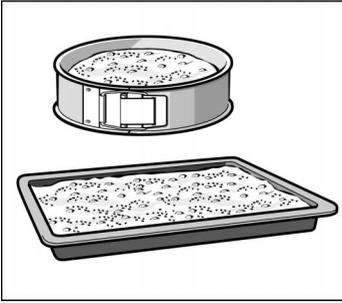
Modes de cuisson

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



Micro-ondes

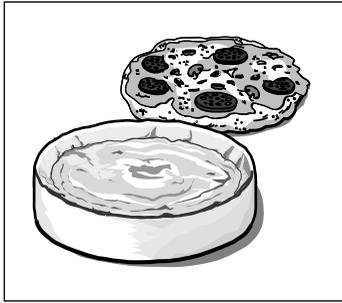
En pénétrant dans les aliments, elles se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.



Convection naturelle

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

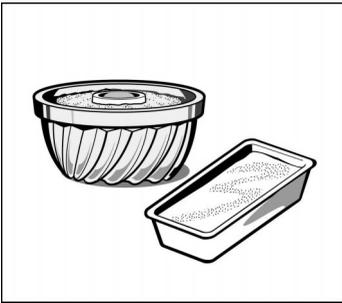
Les gâteaux à pâte levée fine cuits dans un moule, la tarte en pâte à biscuit et des gâteaux cuits dans la lèchefrite réussiront le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier.



Chaleur intense

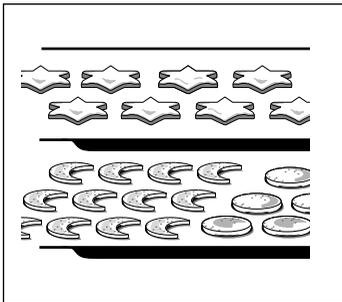
En raison de la forte chaleur provenant de la sole, les préparations à base de pâte comme acquièrent un fond particulièrement croustillant. Vous n'avez plus besoin de précuire le fond des tartes épicées comme les quiches lorraines.

La chaleur intense constitue aussi le mode idéal pour cuire dans des moules en tôle blanche, en verre ou en porcelaine réfléchissant ou conduisant mal la chaleur.



Air pulsé

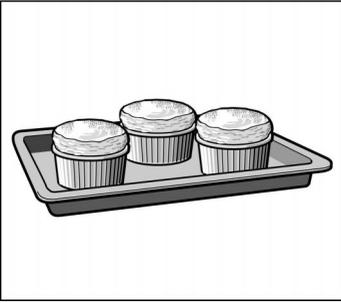
Un ventilateur situé à la paroi arrière répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. En mode air pulsé vous pouvez faire cuire des gâteaux à pâte levée dans des moules.



Air pulsé 3D

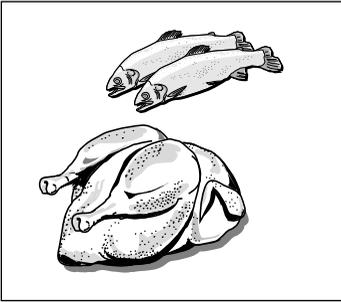
Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur de voûte, la chaleur de sole et du collier chauffant uniformément dans le four.

Le mode air pulsé 3D permet de faire cuire des gâteaux et des petites pâtisseries sur deux niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires dans le commerce spécialisé.



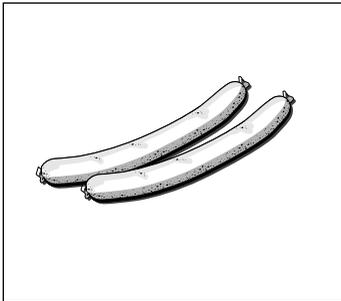
Chaleur de sole

Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas. Elle est également appropriée à la cuisson de mets au bain-marie.



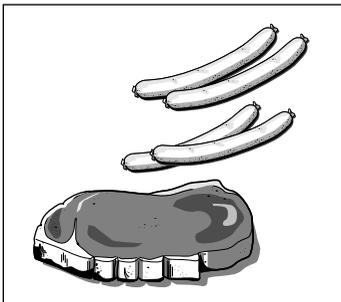
Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



Gril petite surface

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



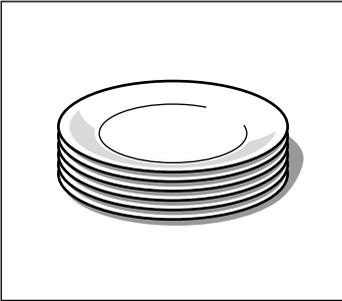
Gril grande surface

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



Basse température

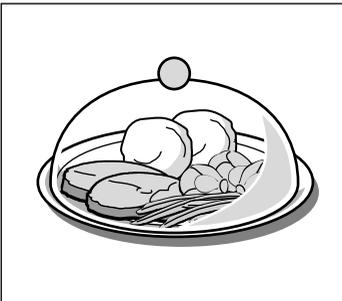
Avec la basse température dans une plage de température comprises entre 70°C et 100 °C tous les morceaux de viande tendres seront particulièrement fondants.



Préchauffage

Vous pouvez préchauffer votre vaisselle en porcelaine dans une plage de température entre 30 °C et 70 °C. Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes.

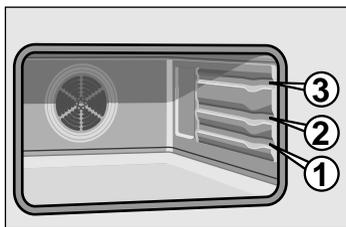
Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez la vaisselle du four.



Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir des aliments au chaud dans une plage de température entre 60 °C et 100 °C. Veuillez tenir compte du fait que les aliments chauds s'abîment plus facilement. C'est pourquoi, ne maintenez pas les aliments plus que deux heures au chaud.

Four et accessoires

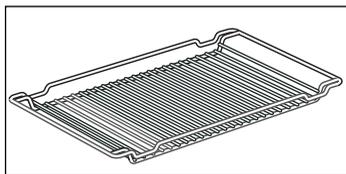


Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

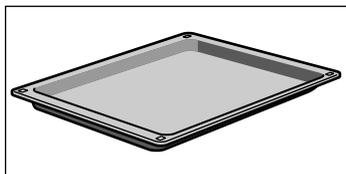
Accessoires

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



Grille

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis et grillades. La grille peut être utilisée avec la courbure vers le haut  ou vers le bas .

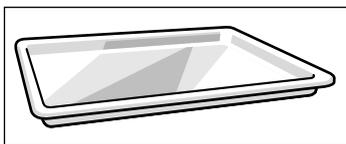


Lèche-frite HZ86U000

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

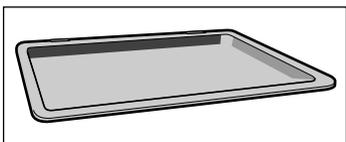
Enfourez la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoire en option



Lèche-frite en verre HZ86G000

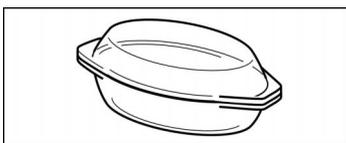
pour des gros rôtis, gâteaux fondants, soufflés et gratins. Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. A cet effet, enfournez la lèche-frite en verre au niveau 1.



Plaque à pâtisserie émaillée HZ86B000

pour gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Cocotte en verre HZ915000

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

Remarque

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole du four.

Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Ventilateur de refroidissement

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

Le four reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Mais le ventilateur de refroidissement se met toutefois en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

Avant la première utilisation

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

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Contrôlez tout d'abord si le symbole Heure ⌚ et trois zéros clignotent à l'affichage. A l'affichage apparaît «Réglage de l'heure».

Réglez l'heure

1. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.
2. Appuyer sur la touche Heure ⌚.

Le four est maintenant prêt à fonctionner.

Sélectionner la langue pour l'affichage de texte

Les textes qui apparaissent à l'affichage de votre appareil sont en allemand.

Pour l'affichage de texte, vous pouvez choisir parmi plusieurs langues.

Modifier la langue

1. Appuyer sur la touche «M» jusqu'à ce que le texte «Sprache auswählen» apparaisse dans la première ligne.
2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.
3. Sélectionner la langue au moyen du sélecteur du mode de cuisson.
4. Appuyer sur la touche «M».
La langue est mémorisée.

Chauffer le four

Procédez comme suit

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

1. Sélectionner Air pulsé, au moyen du sélecteur du mode de cuisson.
2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.
3. Avec le sélecteur du mode de cuisson, régler sur 250 °C.
4. Appuyer sur la touche Heure ⌚. A l'affichage apparaît 20.00 minutes.
5. Appuyer sur la touche Marche.

Le four s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes.

A l'affichage apparaît «Fin». Un signal retentit. Appuyer sur la touche Stop. Le signal s'arrête et l'heure réapparaît.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un autre mode de cuisson.

Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler les micro-ondes.

Tableaux et conseils

Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux micro-ondes.

Vaisselle

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Vaisselle inappropriée

La vaisselle métallique est inappropriée. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal les mets restent froids.

Attention! Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

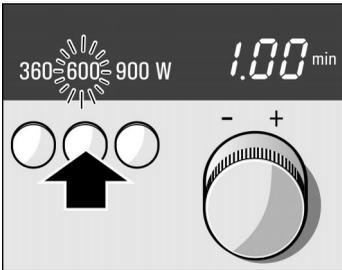
Ne jamais enclencher les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant 1/2 à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

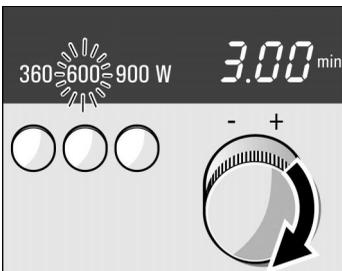
Réglages

Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.

Exemple:
Puissance micro-ondes
600 W, 3 minutes



1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.



2. Régler la durée avec le bouton rotatif.



3. Appuyer sur la touche Marche.
La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît «Fin» ou «L'appareil refroidit». L'heure réapparaît lorsque vous appuyez sur la touche Stop ou vous ouvrez la porte du four.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

Arrêter

Ouvrez la porte du four. Le mode micro-ondes s'arrête. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, appuyez à nouveau sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît «Appuyer touche Départ».

Effacer le réglage

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four et appuyer une fois sur la touche Stop.

Remarques

La durée est affichée de la manière suivante :

jusqu'à **1.00** min en pas de 1 seconde

jusqu'à **15.00** min en pas de 10 secondes

jusqu'à **1.00** h en pas de 30 secondes

jusqu'à **1.30** h en pas de 5 minutes.

Il est également possible de régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

Plusieurs puissances micro-ondes successives

Vous pouvez programmer jusqu'à trois puissances micro-ondes et durées pour votre plat.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2. Réglez ensuite la deuxième puissance micro-ondes et durée et éventuellement une troisième.

Appuyez à la fin sur la touche Marche.

A l'affichage apparaît la durée totale. Elle s'écoule à rebours. La puissance micro-ondes active est allumée en plus claire.

Remarque

Il est également possible de sélectionner une puissance micro-ondes deux fois : p.ex. 600 W - 360 W - 600 W.

La puissance 900 W ne peut être sélectionnée qu'une fois.

Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier la durée.

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

Le four s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Vous pouvez enfourner le mets p.ex. le matin et régler le four de telle manière que le mets sera prêt à midi.

Tableaux et conseils

Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

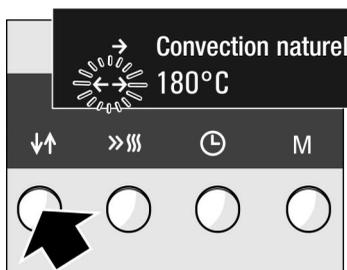
Exemple:

Convection naturelle, 190 °C

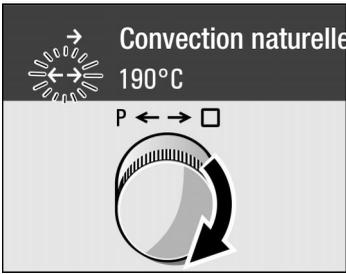


1. Tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.

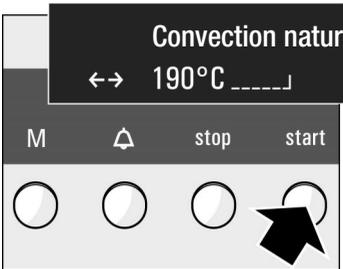
La température ou la position de référence apparaît dans la deuxième ligne.



2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.



- Régler la température ou la puissance souhaitée au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



- Appuyer sur la touche Marche.

Désactivation

Lorsque le plat est prêt, appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four et appuyez une fois sur la touche Stop. L'affichage s'éteint.

Modifier le réglage

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

Arrêter

Ouvrez la porte du four. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, appuyez à nouveau sur la touche Marche. Le fonctionnement continue. Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît «Appuyer touche Départ».

Effacer le réglage

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four et appuyez une fois sur la touche Stop. L'affichage s'éteint.

Témoin de chauffe

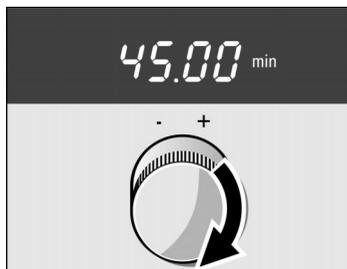


Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le four.

En mode gril, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Exemple:
Durée 45 minutes



Réglez comme décrit aux points 1 à 3. Programmez encore la durée (temps de cuisson) pour votre plat.

4. Appuyer sur la touche Heure . A l'affichage apparaît 20 minutes. A l'aide du bouton rotatif, régler la durée souhaitée.

5. Appuyer sur la touche Marche.
La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît «Fin» ou «L'appareil refroidit». L'heure réapparaît lorsque vous appuyez sur la touche Stop ou vous ouvrez la porte du four.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la durée et la température.

Arrêter

Appuyez sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyez sur la touche Marche après avoir fermé la porte.

Effacer le réglage

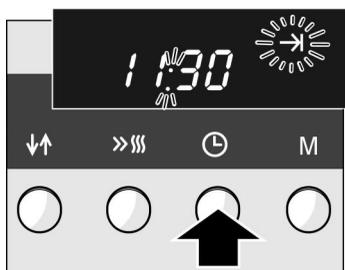
Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

Remarque

Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite le mode de cuisson et la température. Réglez la durée avec le bouton rotatif et ensuite le mode de cuisson au moyen du sélecteur du mode de cuisson. Appuyez sur la touche ↓↑ et modifiez la température. Mettez le four en marche.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

Exemple:
Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.

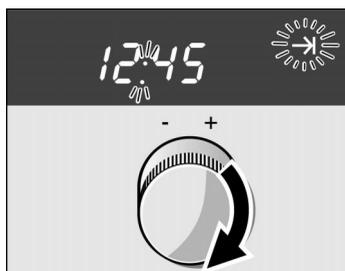


Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.

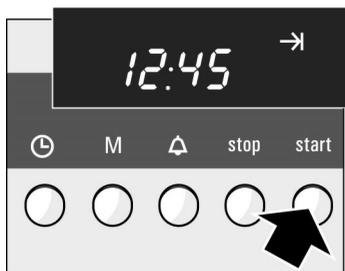
Réglez comme décrit aux points 1 à 4.

Le four ne doit pas déjà être en marche.

5. Appuyer sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que «Réglage de la fin» apparaisse.
Le symbole Fin → clignote à l'affichage et l'heure de la fin est visible. C'est le moment où le mets sera prêt.



6. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.



7. Appuyer sur la touche Marche.

Le réglage sera validé. A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche. Le symbole Fin → est allumé. Le four se met en marche au moment approprié.

Modifier l'heure de la fin

Le four ne doit pas déjà être en marche. Appuyer trois fois sur la touche Heure ⌚ et différer l'heure de la fin.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît «Fin» ou «L'appareil refroidit». L'heure réapparaît lorsque vous appuyez sur la touche Stop.

Effacer le réglage

Appuyez une fois sur la touche Stop.

Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage.

Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé.

Vous pouvez appeler entre-temps l'heure, la durée et l'heure de la fin réglées. A cet effet, appuyez sur la touche Heure ⌚.

Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement. Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

Modes de cuisson appropriés

Convection naturelle
Chaleur intense
Air pulsé
Air pulsé 3D

Le chauffage rapide est également approprié pour les modes de cuisson combinés avec les micro-ondes. Une durée réglée s'écoule uniquement après la fin de la durée de chauffage.

Réglages

1. Régler le four comme souhaité.
2. Appuyer sur la touche Chauffage rapide **»»»**.
Le symbole **»»»** s'allume à l'affichage.
3. Appuyer sur la touche Marche.
Le four chauffe.

Le chauffage rapide est terminé

Vous entendez un bref signal. Le symbole **»»»** s'éteint. Enfourez votre plat. Réappuyez sur la touche Marche. Une durée réglée ne s'écoule que maintenant.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche Chauffage rapide **»»»**. Le symbole s'éteint. Le chauffage rapide est annulé.

Arrêter

Appuyez sur la touche Stop. Afin que le chauffage rapide continue, appuyez à nouveau sur la touche Marche.

Remarques

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

Régler le four et les micro-ondes en combiné

Dans ce cas, un mode de cuisson fonctionne en même temps que les micro-ondes.

Vous ne pouvez pas combiner la puissance 900 W avec un autre mode de cuisson. A l'affichage apparaît "Impossible".

Vous pouvez régler jusqu'à trois puissances et temps micro-ondes, mais un seul mode de cuisson et une seule température.

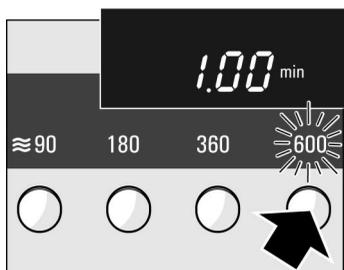
Vous pouvez régler une durée jusqu'à 1 heure et 30 minutes.

Modes de cuisson appropriés:

Convection naturelle
Air pulsé
Air pulsé 3D
Gril air pulsé
Gril petite surface
Gril grande surface

Réglages

Exemple:
Puissance micro-ondes
600 W, 35 minutes,
gril air pulsé 180 °C



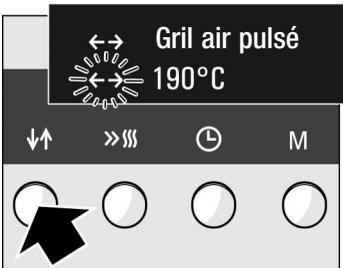
1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.



2. A l'aide du bouton rotatif, régler la durée souhaitée.



3. Tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.



4. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.



5. Régler la température ou la puissance souhaitée au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



6. Appuyer sur la touche Marche.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît «Fin» ou «L'appareil refroidit». Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la température, la position gril et la durée.

Arrêter

Ouvrez la porte du four. Le mode micro-ondes s'arrête. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, appuyez à nouveau sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît «Appuyer touche Départ».

Effacer le réglage

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four et appuyez une fois sur la touche Stop.

Le four et les micro-ondes doivent se mettre en marche et s'arrêter automatiquement

Réglez comme décrit aux points 1 à 5. Appuyez sur la touche Heure  jusqu'à ce que «Réglage de la fin» apparaisse. Au moyen du bouton rotatif, reportez l'heure de la fin à plus tard et réappuyez sur la touche Marche.

Remarque

Vous pouvez aussi régler d'abord le mode de cuisson et la température et ensuite la puissance micro-ondes et la durée.

Programmes automatiques

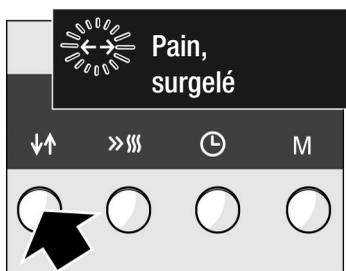
Réglages

Avec les programmes automatiques vous pouvez décongeler facilement des aliments et préparer rapidement et sans problème de nombreux mets. Les programmes automatiques disposent de 11 groupes de programmes avec au total 51 programmes.

Exemple:
Viande hachée
surgelée, 1000 g



1. Tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la gauche et sélectionner un groupe de programmes.



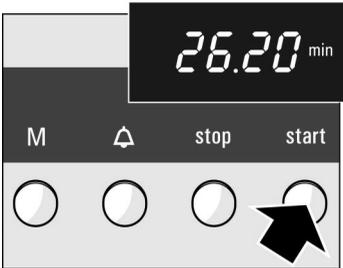
2. Appuyer sur la touche ↓↑.
Le premier programme et la valeur de référence apparaissent à l'affichage.



3. Sélectionner le programme souhaité au moyen du sélecteur du mode de cuisson.
Le poids de référence apparaît à l'affichage.



4. Régler le poids souhaité au moyen du bouton rotatif.



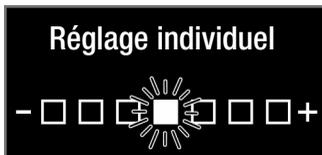
5. Appuyer sur la touche Marche.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît "Fin". Si le four est encore chaud, le texte "L'appareil refroidit" apparaît à l'affichage. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Réglage individuel du résultat de cuisson



Si le résultat de cuisson ne correspondant pas à votre goût, vous pouvez le modifier.

Réglez comme décrit aux points 1 à 4. Appuyez quelques secondes sur la touche ↓↑ et déplacez le champ lumineux au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible

Vers la droite = résultat de cuisson plus intensif

Si vous désirez toujours un résultat de cuisson plus faible ou plus intensif, vous pouvez modifier "Réglage individuel".

Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglages de base.

Informations concernant les accessoires

Lorsque vous appuyez sur la touche Memory "M", vous obtenez des informations concernant les accessoires nécessaires.

Arrêter

Ouvrir la porte du four. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, appuyez à nouveau sur la touche Marche. Le fonctionnement continue. Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît "Appuyer touche Départ".

Annulation

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four et appuyez une fois sur la touche Stop.

Le programme doit démarrer et s'arrêter automatiquement

Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four. Réglez comme décrit aux points 1 à 4. Appuyez sur la touche Heure  jusqu'à ce que "Réglage de la fin" apparaisse. Au moyen du bouton rotatif, reportez l'heure de la fin à plus tard et réappuyez sur la touche Départ.

Remarques

La durée ne peut pas être modifiée.

Lors de certains programmes il est nécessaire de remuer ou de retourner l'aliment. A l'affichage apparaît "Veuillez retourner" ou "Veuillez remuer". Un signal retentit. Le texte reste affiché jusqu'à l'ouverture de la porte du four ou la fin du programme.

Conseils pour les programmes automatiques

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

Pour les programmes, utilisez toujours de la vaisselle appropriée aux micro-ondes, p.ex. en verre, en céramique ou la lèche-frite. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.

Placez les aliments dans le four froid.

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

Le réglage de poids en dehors de la fourchette de poids n'est pas possible.

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

Décongélation

Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Placez l'aliment surgelé sur un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.

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

Après la décongélation, laissez encore l'aliment décongeler à coeur pendant 10 à 90 minutes pour que la température s'égalise.

Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. En retournant les aliments, enlevez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

Placez de la viande de bœuf, d'agneau ou de porc d'abord avec le côté gras au contact du récipient.

Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.

En cas de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.

Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec la vaisselle, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas. Recouvrez les cuisses et les ailes avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.

En cas de poisson entier, recouvrez la nageoire caudale avec une feuille d'aluminium, en cas de filets de poisson les bords et en cas de darnes de poisson les extrémités en saillie.

Légumes

Légumes, frais : Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes, surgelés : Seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

Pommes de terre

Pommes de terre à l'anglaise Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Pommes de terre en robe des champs : Utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les en piquez la peau plusieurs fois. Mettez les pommes de terre encore humides dans la vaisselle, sans ajouter de l'eau.

Produits céréaliers

Les céréales moussent fortement lors de la cuisson. Pour cette raison, utilisez toujours pour les produits céréaliers un récipient à bord haut avec couvercle. Réglez le poids brut des céréales (sans liquide).

Riz : N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité de liquide.

Polenta : Pour de la polenta, ajoutez 2 à 3 fois la quantité d'eau, selon la finesse des grains.

Couscous : Pour du couscous, ajoutez deux fois la quantité de liquide.

Quinoa : Pour du quinoa, ajoutez la double quantité de liquide.

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

Poisson	<p>Poisson entier, frais : Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.</p> <p>Filet de poisson, frais : Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.</p> <p>Anneaux de calamar panés, surgelés : Ils doivent être appropriés pour la préparation au four.</p>
Volaille	<p>Placez le poulet sur la vaisselle, le côté blanc vers le bas.</p> <p>Placez les morceaux de poulet sur la vaisselle, côté chair vers le haut.</p> <p>Faites cuire du blanc de dinde sans la peau. Ajoutez 100-150 ml de liquide au blanc de dinde. Après l'avoir retourné, rajoutez encore 50-100 ml de liquide, le cas échéant.</p>
Viande	<p>Faites cuire du rosbif d'abord avec le côté gras vers le bas.</p> <p>Rôti de bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau et rôti de porc : Le rôti doit recouvrir aux deux-tiers le fond du récipient. Ajoutez 50 ml de liquide au rôti. Après l'avoir retourné, rajoutez encore 50-100 ml de liquide, le cas échéant.</p> <p>Ajoutez 50-100 ml de liquide au rôti de viande hachée.</p>
Gratins, surgelés	<p>Mettez le mets dans un récipient approprié aux micro-ondes puis posez-le sur la grille au niveau 1.</p>
Pommes de terre, surgelés	<p>Les frites, croquettes et Rösti doivent être appropriées pour la préparation au four.</p>
Snacks, surgelés	<p>Les pâtés impériaux et le nems doivent être appropriés pour la préparation au four. Les bretzels sont mis au four sans les décongeler au préalable.</p>
Pizzas, surgelées	<p>Utilisez des pizzas précuites, surgelées et des baguettes pizza.</p>

Temps de repos

Certains plats nécessitent encore un temps de repos dans le four après la fin du programme.

Plat	Temps de repos
Légumes	env. 5 minutes
Pommes de terre	env. 5 minutes. Enlever d'abord l'eau produite.
Produits céréaliers	5 à 10 minutes
Blanc de dinde	10 minutes
Rosbif, rôti de bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau, rôti de porc, rôti de viande hachée	10 minutes

Tableau des programmes

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Décongélation			
Pain, surgelé***	Pain de froment, pain de campagne, pain complet	0,20 - 1,50	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Gâteau sec, surgelé*	Génoise sans glaçage ni nappage, gâteau à la levure de boulanger	0,20 - 1,50	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Gâteau fruits ou crème surgelé	Génoise aux fruits sans nappage, glaçage ni gélatine, sans crème ni chantilly	0,20 - 1,20	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Viande hachée, surgelée*	Viande hachée de bœuf, d'agneau, porc	0,15 - 1,00	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Viande de bœuf, surgelée**	Rôti de bœuf, rôti de veau, steak	0,20 - 2,00	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Viande d'agneau, surgelée**	Gigot d'agneau, épaule d'agneau, rôti d'agneau roulé	0,50 - 2,00	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Viande de porc, surgelée**	Rôti d'échine désossé, rôti roulé, escalope, goulasch	0,20 - 2,00	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Volaille entière, surgelée**	Poulet, canard	0,70 - 2,00	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Volaille en quartiers, surgelée**	Cuisses de poulet, demi-poulets, cuisses d'oie, filet d'oie, magret de canard	0,20 - 1,20	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Poisson entier, surgelé**	Truite, morue, cabillaud	0,20 - 1,20	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Filet de poisson, surgelé**	Filet de brochet, cabillaud, saumon, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
Darne de poisson, surgelée**	Darne de cabillaud, brochet, morue, saumon	0,20 - 1,00	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 1
* Signal pour retourner à env. ½ du temps			
** Signal pour retourner après ⅓ et ⅔ du temps			
*** Signal pour retourner après ⅔ du temps			

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Légumes			
Légumes, frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille, niveau 1
Légumes, surgelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15 - 1,00	Récipient fermé, grille, niveau 1
* Signal pour remuer après ½ du temps.			

Pommes de terre

Pommes de terre à l'anglaise*	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille, niveau 1
Pommes de terre en robe des champs*	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille, niveau 1
* Signal pour remuer après ½ du temps.			

Produits céréaliers

Riz long grain*		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1
Riz Basmati*		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1
Riz complet*		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1
Polenta*		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1
Couscous**		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1
Quinoa*		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Millet*		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1

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

** Signal pour remuer après 1-2 minutes.

Poisson

Poisson entier, frais	Truite, maquereau, sandre	0,30 - 1,10	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1
Filet de poisson, frais	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1
Anneaux de calamar panés, surgelés*		0,20 - 0,50	Lèche-frite, niveau 2

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

Volaille

Poulet entier, frais*		0,80 - 1,80	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1
Morceaux de poulet, frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,40 - 1,20	Récipient haut, fermé, grille, niveau 1
Blanc de dinde, frais**	Blanc de dinde sans peau	0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, niveau 1

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

** Signal pour retourner à $\frac{1}{2}$ du temps

Viande

Rosbif, frais*	Rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Récipient ouvert, grille, niveau 1
Rosbif rosé frais*	Rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Récipient ouvert, grille, niveau 1
Rôti de bœuf, frais**		0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, niveau 1
Rôti de veau, frais*	Noix, noix pâtissière	0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, niveau 1
Gigot d'agneau à point, frais*	Gigot d'agneau désossé	1,00 - 2,00	Récipient fermé, grille, niveau 1
Rôti de porc, frais*	Rôti d'échine désossé, rôti roulé	0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, niveau 1
Rôti avec couenne		0,80 - 2,00	Récipient fermé, grille, niveau 1

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Rôti de viande hachée	Rôti de viande hachée d'une épaisseur de 8 cm	0,80 - 1,50	Récipient fermé, grille, niveau 1

* Signal pour retourner à ½ du temps

** Signal pour retourner après ⅓ et ⅔ du temps.

Gratins, surgelés

Lasagne bolognaise, surgelée		0,40 - 1,00	Récipient ouvert, grille, niveau 1
Cannellonis, surgelés		0,40 - 1,00	Récipient ouvert, grille, niveau 1
Gratin de macaronis, surgelé		0,40 - 1,00	Récipient ouvert, grille, niveau 1

Pommes de terre, surgelées

Frites, épaisses, surgelées*		0,20 - 0,60	Lèche-frite, niveau 2
Frites, allumettes, surgelées*		0,20 - 0,50	Lèche-frite, niveau 2
Croquettes, surgelées*		0,20 - 0,70	Lèche-frite, niveau 2
Rôstis, surgelés*		0,20 - 0,80	Lèche-frite, niveau 2

* Signal pour retourner après ⅔ du temps.

Snacks, surgelés

Pâtés impériaux, surgelés*		0,10 - 1,00	Lèche-frite, niveau 2
Nems, surgelés*		0,10 - 0,60	Lèche-frite, niveau 2
Bretzels, surgelés		0,10 - 0,40	Lèche-frite, niveau 2

* Signal pour retourner à ½ du temps

Pizzas, surgelées

Pizza précuite, à fond mince, surgelée		0,30 - 0,50	Lèche-frite, niveau 1
Pizza précuite, à fond épais, surgelée		0,40 - 0,60	Lèche-frite, niveau 1
Mini-pizzas précuites, surgelées		0,10 - 0,60	Lèche-frite, niveau 1
Baguette pizza, surgelée		0,10 - 0,75	Lèche-frite, niveau 1

Memory

Memory vous permet de composer vos propres programmes. Vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment les programmations pour six plats.

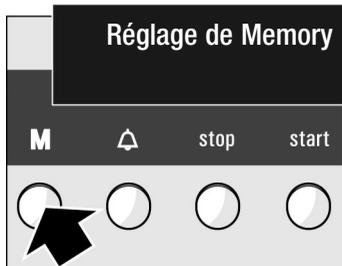
La fonction Memory est utile lorsque votre plat demande plusieurs réglages différents, ou lorsque vous préparez un plat assez souvent.

Vous pouvez également mémoriser un plat de la programmation automatique.

Mémoriser Memory

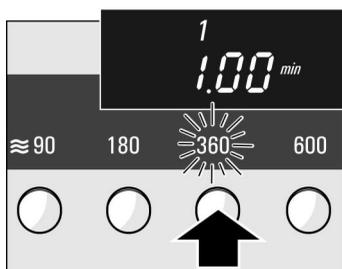
Choisissez l'un des six emplacements-mémoire et réglez.

Exemple:
Emplacement-mémoire 1,
360 W, 7 minutes, air pulsé,
220 °C



1. Appuyer sur la touche Memory «M». A l'affichage apparaît «Réglage de Memory» et le chiffre 1 pour le premier emplacement-mémoire.

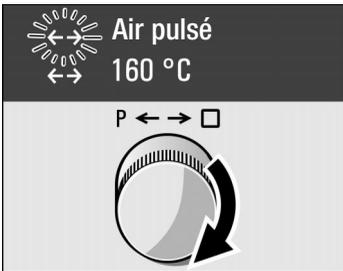
Si vous désirez un autre emplacement-mémoire, réappuyez sur la touche Memory «M».



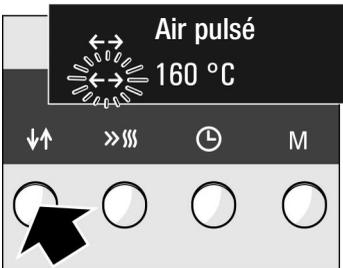
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.



3. Régler la durée avec le bouton rotatif.



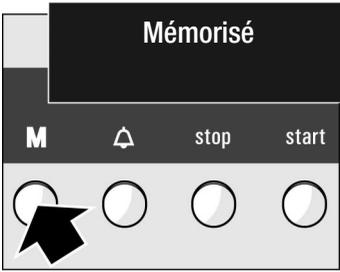
4. Sélectionner le mode de cuisson au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



5. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.



6. Régler la température ou la position gril souhaitée au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



Réaffecter l'emplacement-mémoire

- Appuyer sur la touche Memory «M». A l'affichage apparaît «Mémorisé». L'heure se réaffiche.

Vous pouvez aussi mémoriser Memory et démarrer en même temps. Pour cela, n'appuyez pas sur Memory «M», mais sur la touche Marche.

Vous pouvez également mémoriser un plat de la programmation automatique.

Si vous souhaitez réaffecter un emplacement-mémoire, sélectionnez l'emplacement-mémoire. Les anciens réglages apparaissent. Appuyez sur la touche Stop et réglez à nouveau.

Démarrer Memory

Exemple :
Emplacement-mémoire 1,
360 W, 7 minutes,
Air pulsé, 220 °C

Vous pouvez rappeler facilement les réglages mémorisés pour vos plats.

Enfourmez le plat.



- Appuyer sur la touche Memory «M». Le chiffre 1 apparaît pour l'emplacement-mémoire 1.

Si vous désirez un autre emplacement-mémoire, réappuyez sur la touche Memory «M».



- Appuyer sur la touche Marche. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

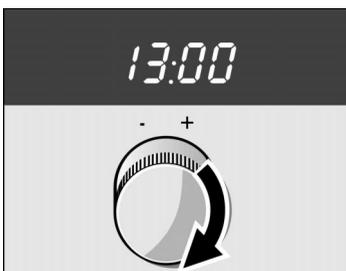
La durée s'est écoulée	Un signal retentit. Le four s'éteint. A l'affichage apparaît «Fin» ou «L'appareil refroidit». Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.
Arrêter	Ouvrez la porte du four. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, appuyez à nouveau sur la touche Marche. Le fonctionnement continue. Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes. A l'affichage apparaît «Appuyer touche Départ».
Effacer le réglage	Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four et appuyez une fois sur la touche Stop.
Allumer et éteindre automatiquement le four	Sélectionner l'emplacement de mémoire au moyen de la touche Memory «M». Appuyer sur la touche Minuterie  et différer l'heure de la fin.
Remarque	Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire. Vous pouvez modifier la température, la position gril et la durée uniquement après le démarrage.

Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole Heure  clignotent à l'affichage. Le texte «Réglage de l'heure» s'affiche.

Réglages

Exemple:
13:00 h



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



2. Appuyer sur la touche Heure .
L'heure est validée.

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

Appuyez sur la touche Heure . Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.

Masquer l'heure

L'appareil est réglé de telle manière que l'heure est toujours visible.

Vous pouvez modifier ce réglage de base en

«Heure : pendant cuisson uniquement» - l'heure est masquée et apparaît uniquement lorsque le four est en marche

1. Appuyer sur la touche Memory «M» jusqu'à ce que le texte «Sélection langue» apparaisse dans la première ligne de l'affichage.
2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson jusqu'à ce que «Affichage de l'heure» apparaisse dans la première ligne.
3. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑ et avec le sélecteur du mode de cuisson sélectionner le réglage «pdt cuisson uniquement».
4. Appuyer sur la touche Memory «M». La modification est mémorisée.

L'heure marche à l'arrière-plan.

Vous trouvez des informations à ce sujet dans le chapitre «Réglages de base».

Remarque

Entre 22.00 h et 6.00 h, l'affichage de l'heure est allumé avec moins de luminosité.

Démarrage auto

Votre appareil est en principe réglé de telle manière que vous devez appuyer sur la touche Marche, afin que le mode réglé pour le four démarre.

Lors du réglage «Démarrage auto» le four démarre automatiquement après la fermeture de la porte du four.

Pour savoir comment commuter sur Démarrage auto, reportez-vous au paragraphe Réglages, dans le chapitre «Réglages de base».

Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez adapter la langue pour l'affichage. Le réglage de base est l'allemand.

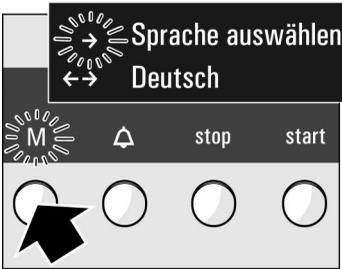
Vous pouvez modifier à tout moment tous les réglages de base individuellement.

Réglage de base	Fonction	Modifier en
“Sélection langue” “L'allemand”	Langue pour l'affichage de texte	D'autres langues sont possibles
“Durée du signal courte” = 5 retentissements	Signal après écoulement d'une durée	“Durée du signal moyenne” = 30 retentissements “Durée du signal longue” = 40 retentissements
“Volume du signal” = moyen	Volume du signal	“Volume du signal” = faible = fort
“Affichage de l'heure permanent” est toujours allumé à l'affichage	Affichage de l'heure	“Affichage de l'heure pdt cuisson uniquement” L'heure apparaît uniquement tant que le four est en marche
“Démarrage auto désactivé” = Démarrer le fonctionnement au moyen de la touche Marche	Démarrer le fonctionnement	“Démarrage auto activé” = Fonctionnement démarre automatiquement sans la touche Marche
“Réglage individuel”	Modifier le résultat de cuisson des programmes automatiques	p.ex. Réglage individuel résultat de cuisson toujours plus intensif



Réglages

Exemple :
Modifier la langue en Français



Vous pouvez choisir parmi plusieurs langues différentes.

1. Appuyer pendant quelques secondes sur la touche Memory «M». A l'affichage apparaît dans la première ligne le réglage de base «Sprache auswählen» et dans la deuxième ligne «Deutsch».



2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.



3. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

Modifier d'autres réglages de base.

4. Appuyer sur la touche Memory «M». La modification est mémorisée.

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche Memory «M». Avec le sélecteur du mode de cuisson, sélectionnez le réglage de base que vous souhaitez modifier.

Réglez comme décrit aux points 2 à 4.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Verrouiller le four

Appuyer pendant quelques secondes sur la touche Stop. A l'affichage apparaît "Sécurité-enf.activée". Toutes les fonctions sont verrouillées.

Supprimer le verrouillage

Appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche Stop.
Le verrouillage est désactivé.

Remarque

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

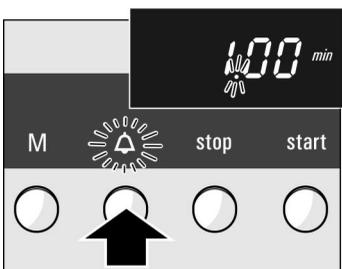
La sécurité-enfants reste activée après une panne de courant.

Minuterie

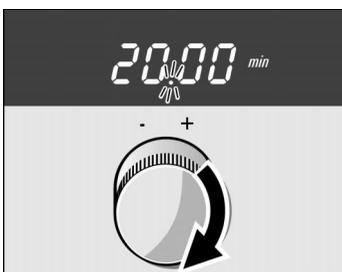
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

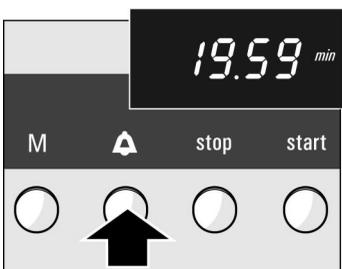
Exemple:
20 minutes



1. Appuyer sur la touche Minuterie .
A l'affichage apparaît «Réglage minuterie».



2. Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.



3. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le temps s'écoule visiblement à l'affichage.

Le temps s'est écoulé.	Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie  . L'heure se réaffiche.
Modifier le temps de la minuterie	Appuyer sur la touche Minuterie  . Modifier le temps au moyen du bouton rotatif et réappuyer sur la touche Minuterie  .
Effacer le réglage	Appuyer sur la touche Minuterie  et ensuite sur la touche Stop. Si un mode de fonctionnement du four se déroule en même temps: Appuyer sur la touche Minuterie  et régler le temps de minuterie sur zéro à l'aide du bouton rotatif, puis réappuyer sur la touche Minuterie  . Le mode du four continue.

Coupure de sécurité

Si vous avez oublié d'éteindre le four, la coupure de sécurité est activée. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Lorsque le four ne chauffe plus, un 5 apparaît à l'affichage.

Le chauffage est coupé jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur la touche Stop. Le 5 s'éteint. Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

Supprimer la coupure de sécurité

Programmez une durée, le four s'éteindra au moment souhaité.

La coupure de sécurité est supprimée.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

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

Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un nettoyant doux pour vitres. Passez horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.

Four

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le four

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

Ne nettoyez jamais les surfaces autonettoyantes avec du produit de nettoyage pour four.

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur la pyrolyse.

Nettoyage des surfaces émaillées dans le four

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence du produit de nettoyage pour four. Utilisez du produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

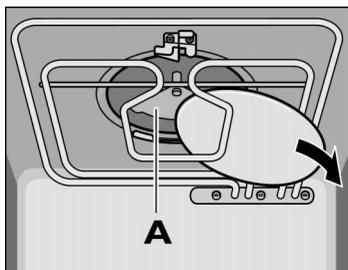
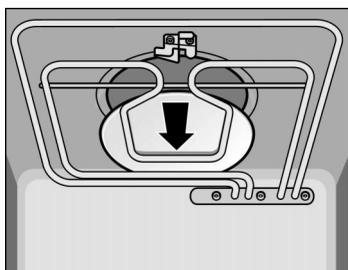
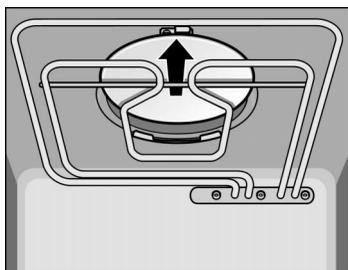
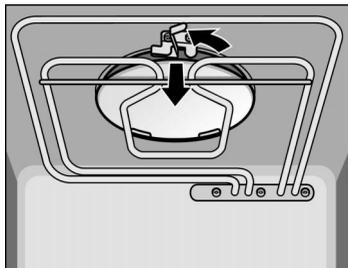
A propos :

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. 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 nettoyeurs agressifs.

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

Nettoyage du couvercle en verre situé à la voûte du four

Dépose



Vous pouvez enlever le couvercle en verre à la voûte du four.

Attention ! Le four doit être froid.

1. Placer un torchon dans le four.
2. Tirer la patte située à la voûte de four vers l'avant. Avec le pouce de l'autre main, pousser l'avant du couvercle en verre vers le bas. Relâcher la patte.
3. Avec les deux mains, glisser le couvercle vers l'avant et le déposer sur la résistance du grill.
4. Le regliser légèrement en arrière.
5. Le pivoter latéralement vers le bas et l'enlever.

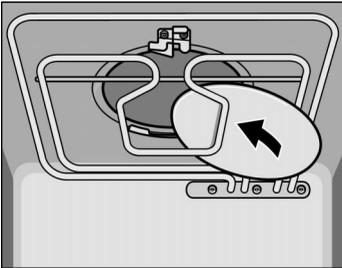


Ne jamais toucher ou nettoyer l'antenne de micro-ondes (A) !

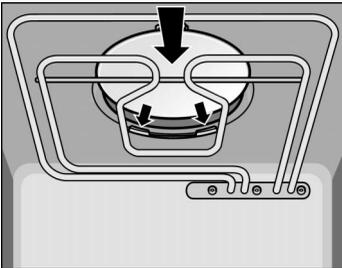
En cas d'encrassement léger :
Lavez le couvercle en verre à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

En cas d'encrassement important :
Nettoyer le couvercle en verre comme les surfaces émaillées dans le four.

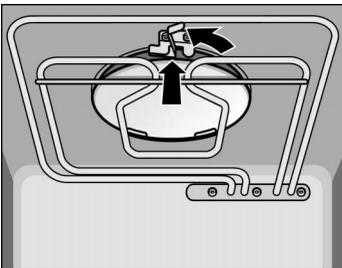
Pose



1. Introduire le couvercle, la face lisse vers le bas, et le déposer sur la résistance du gril.



2. Avec les deux mains, le glisser vers l'arrière dans les deux crochets.



3. Tirer la patte vers l'avant et pousser le couvercle en verre vers le haut. Relâcher la patte.

Enlever le torchon du four.



Ne jamais utiliser l'appareil sans le cache micro-ondes en verre.

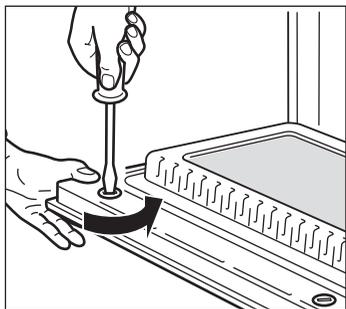
Nettoyage des vitres



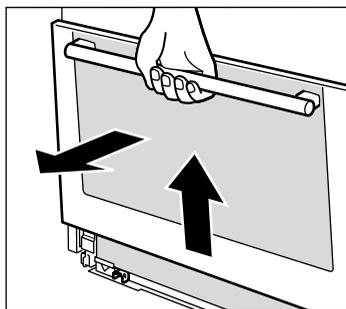
Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Attention, le four doit être froid. Risque de brûlures !

Dépose



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



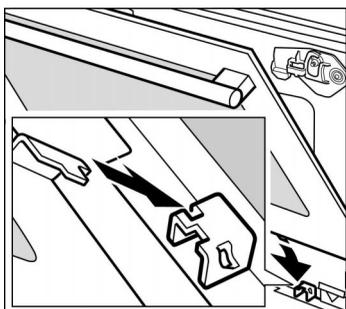
3. Incliner la porte et retirer vers le haut la vitre avec la poignée de porte.

4. Fermer la porte.

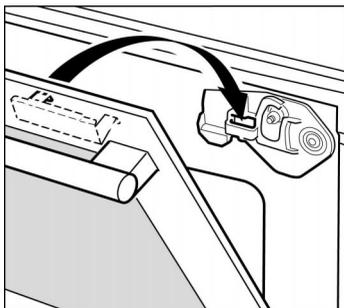
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

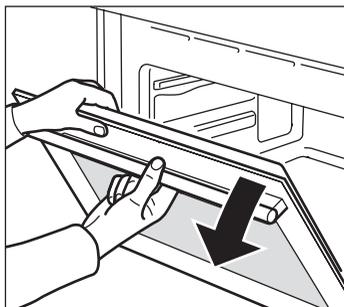
Pose



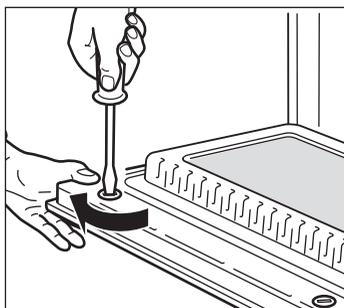
1. Introduire la vitre dans le guidage, lever légèrement et l'accrocher en haut.



2. Soulever légèrement la vitre et l'accrocher en haut.



3. Ouvrir complètement la porte en tenant les vitres avec une main.



4. Visser les vis avec un tournevis (largeur de lame 8-11 mm), fermer la porte.

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

Joint

Nettoyez le joint de la porte du four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais des produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

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 :

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas connectée.	Connecter.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	Fusible grillé	Vérifiez dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Fausse manoeuvre	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles pour l'appareil et réarmez-le après env. 10 secondes.
Trois zéros sont allumés à l'affichage de l'heure.	Panne de courant	Réglez l'heure à nouveau.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche Stop.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Marche après le réglage.	Appuyez sur la touche Marche ou annulez le réglage au moyen de la touche Stop.
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Marche.	Appuyez sur la touche Marche.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
A l'affichage de l'heure apparaît un "5".	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «E1» ou «E2».	La coupure de sécurité a été activée. Vous avez utilisé le four pendant longtemps sans modifier ses réglages.	Appuyez sur la touche Stop.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «E9», «E10» ou «E11».	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente. Le mode micro-ondes seules est possible.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «E16» ou «E17».	Panne du micro-ondes.	Appuyez sur la touche Stop. Le message d'erreur s'éteint. Redémarrez le mode micro-ondes. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Il est possible de faire marcher le four sans micro-ondes.
Le mode micro-ondes est annulé sans raison apparente.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.
	Le mode micro-ondes est en panne.	Si ce dérangement se renouvelle, appelez le service après-vente. Il est possible de faire marcher le four sans micro-ondes.

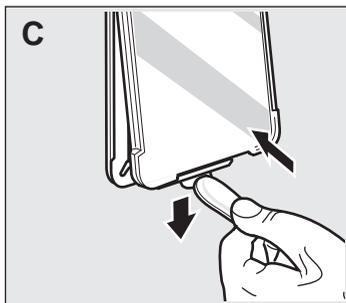
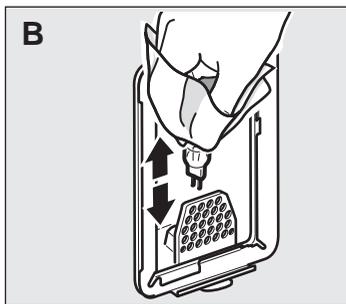
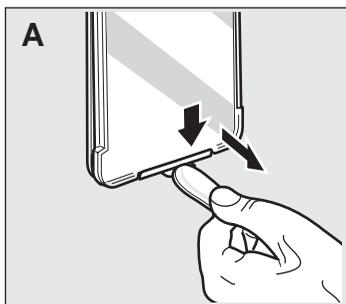
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer la lampe du four

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

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

Procédez comme suit



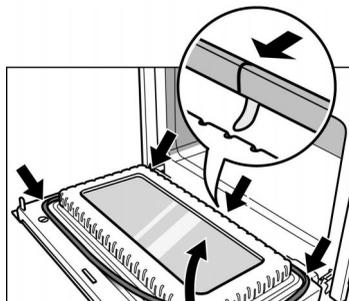
1. Couper le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirer la prise secteur.
2. Étaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le couvercle en verre en bas. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Fig. A)
4. Retirer l'ampoule et la remplacer par un type d'ampoule identique. (Fig. B)
5. Remettre en place le couvercle en verre. (Fig. C)
6. Enlever le torchon à vaisselle. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la prise secteur.

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 lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Enlever l'ancien joint de porte.
3. 5 crochets maintiennent le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrocher le nouveau joint à la porte du four.

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



Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouve dans le four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente ☎

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.

C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.

Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement ménager de particuliers.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître la puissance micro-ondes, le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

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

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité - quasiment double durée,

Demi quantité - demi-durée.

Enfournez la grille au niveau 1. Placez le récipient au centre de la grille. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre l'aliment de tous les côtés.

Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas toucher les parois de l'appareil. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.

Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1-2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, enlevez le liquide produit lors de la décongélation.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10-60 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en mnutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Retournez plusieurs fois.
	1000 g	180 W, 15 mn. + 90 W, 20 - 30 mn.	
	1500 g	180 W, 25 mn. + 90 W, 25 - 30 mn.	
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 4 - 6 mn.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	
	800 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 - 15 mn.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
	800 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	
	1000 g	180 W, 13 mn. + 90 W, 20 - 25 mn.	
Volaille ou volaille en quartiers	600 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 13 - 18 mn.	Retournez une fois entre-temps.
	1200 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 20 - 25 mn.	
Canard	2000 g	180 W, 20 mn. + 90 W, 30 - 40 mn.	Retournez plusieurs fois.
Oie	4500 g	180 W, 30 mn. + 90 W, 60 - 80 mn.	Retournez toutes les 20 mnutes. Enlevez le liquide produit.
Poisson en filets, darnes, tranches	400 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson entier	300 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Retournez entre-temps.
	600 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 8 - 13 mn.	Remuez délicatement entre-temps.
	600 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 8 - 13 mn.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7 - 10 mn.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les parties décongelées.
	500 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en mnutes	Remarques
Beurre, légèrement décongeler	125 g	90 W, 7 - 9 mn.	Enlevez l'emballage complètement
	250 g	180 W, 2 mn. + 90 W, 3 - 5 mn.	
Pain, entier	500 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Retournez entre-temps.
	1000 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 15 - 25 mn.	
Gâteau, sec p.ex. génoise	500 g	90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
	750 g	180 W, 2 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
Gâteau, fondant p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine.
	750 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

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

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. N'empilez pas les aliments.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plateau–repas, plat cuisiné (à 2-3 ingrédients)	300-400 g	600 W, 11-15 mn.	couvert
Potages	400-500 g	600 W, 8-13 mn.	récipient fermé
Potées/ragoûts	500 g	600 W, 10-15 mn.	récipient fermé
	1000 g	600 W, 20-25 mn.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 mn.	récipient fermé
	1000 g	600 W, 25-30 mn.	
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10-15 mn.	couvert
	800 g	600 W, 18-23 mn.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 mn.	récipient fermé, ajouter du liquide
	500 g	600 W, 7-10 mn.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-12 mn.	récipient fermé, ajouter 1 c.à.s. d'eau
	600 g	600 W, 13-18 mn.	
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 mn.	faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer des mets

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



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 faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Couvert
Boissons	150 ml	900 W, 1-3 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-temps.
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, ½-1 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter ou remuer après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soupe, 1 tasse 2 tasses 4 tasses	de 175 g	900 W, 1½-2 min.	
	de 175 g	900 W, 2-4 min.	
	de 175 g	900 W, 4-6 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	Couvert
Ragoût	400 g	600 W, 5-7 min.	Récipient fermé
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajoutez un peu de liquide.
	300 g	600 W, 3-5 min.	

* Placez le biberon sur le fond de l'appareil.

Cuire des mets

Faites cuire les mets dans des récipients fermés.
Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.

Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc
employer du sel et des épices avec modération.

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que
des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est
recommandé de bien répartir les mets dans le
récipient, pour qu'ils soient peu épais. Dans la mesure
du possible, n'empilez pas les aliments.

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

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques	
Poulet entier frais, sans abats	1500 g	600 W, 25-30 min.	Le retourner à mi-cuisson.	
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 8-13 min.		
Légumes, frais	250 g	600 W, 6-10 min.	Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g de légumes.	
	500 g	600 W, 10-15 min.		
Garnitures, p.ex. pommes de terre	250 g	600 W, 8-11 min.	Coupez les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g, remuez. Ajoutez la double quantité de liquide et utilisez un récipient haut.	
	500 g	600 W, 12-15 min.		
	750 g	600 W, 15-22 min.		
	p.ex. riz	125 g		600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.
		250 g		600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.
Entremets, p.ex. flan (instantané)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Entre-temps, remuez bien le flan 2-3 fois avec un fouet.	
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.		

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.

La fois suivante, réglez une plus courte durée de cuisson ou sélectionnez une puissance micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez plus de liquide.

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

Régalez le temps de cuisson plus long. Des quantités plus importantes et des mets plus hauts demandent une durée de cuisson plus longue.

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

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

Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.

La fois suivante, sélectionnez une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

Viande, volaille, poisson

Concernant les tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour les rôtis et les grillades» faisant suite aux tableaux.

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle appropriée au micro-ondes et résistante à la chaleur. Les plats à rôtir en métal s'utilisent uniquement sans les micro-ondes.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

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

Conseils pour les rôtis

Pour faire frire des aliments, utilisez un plat haut.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée à l'enceinte de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand.

Ajoutez à la viande maigre 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide aux rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Veillez retourner les morceaux de viande à mi-cuisson. Une fois que le rôtir 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.

Air pulsé 

Convection naturelle 

Gril air pulsé 

Gril grande surface 

	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Remarques
Rôti de boeuf à braiser env.1000g	–, 120 Min.	1		150-170	Récipient fermé sur la grille. Retourner deux fois.
Rosbif, à point env. 1000 g	180 W, 30-40 min.	1		240-260	Récipient ouvert. Le retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Viande de porc sans couenne, env. 750 g, p.ex. échine	180 W, 40-50 min.	1		220-240	Récipient fermé sur la grille. Retourner à mi-cuisson.
Viande de porc avec couenne* env. 1,5 kg, p.ex. épaule	600 W, 10 min. + –, 115-125 min.	1		180-200	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin. Ne pas retourner.
Filet de porc, env. 1000 g	90 W, 55-65 min.	1		210-230	Récipient fermé. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Rôti de viande hachée env. 1000 g	600 W, 10 min. + 180 W, env. 50 min.	1		190-210	Récipient ouvert sur la grille. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Poulet entier env. 1000-1200 g	360 W, 25-35 min.	1		230-250	Récipient fermé sur la grille. Le placer côté blanc vers le bas. Le retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.
Morceaux de poulet, p.ex. quartiers env. 800 g	360 W, 35-40 min.	1		170-190	Récipient ouvert sur la grille. Les placer côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Canard 1500-1700 g	180 W, 60-80 min.	1		170-190	Lêchefrite. Le retourner deux fois.
Magret de canard, 2 magrets de 300-400 g	90 W, 18-22 min.	2**		puissant	Les placer côté peau vers le bas. Les retourner au bout de 10 minutes.
Filet d'oie, 2 filets d'env. 500 g chacun	90 W, 20-25 min.	2**		210-230	Les placer côté peau vers le bas. Les retourner au bout d'env. 10 minutes.
Cuisse d'oie, 4 cuisses env. 1500 g	180 W, 35-45 min.	2**		170-190	Les retourner au bout d'env. 20 minutes. Piquer la peau après les avoir retournées.
Oie 3000-3500 g	180 W, 80-90 min.	1		170-190	Lêchefrite. La retourner deux fois.

* Entailler la couenne en cas de viande de porc.

** Enfourner la grille au niveau 2, la lêchefrite au niveau 1. Verser 50 ml d'au dans la lêchefrite.

Conseils pour les grillades

Grillez toujours avec la porte de l'appareil fermée et sans préchauffage.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

La viande rouge, p.ex. du boeuf dore plus vite qu'une viande blanche comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de viande blanche ou des filets de poisson à griller ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

A propos: la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Gril grande surface 

Gril petite surface 

	Quantité	Poids	Hauteur	Mode de cuisson	Gril	Durée en minutes
Steaks 2 - 3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 200 g	1+3**		puissant puissant	1. face: env. 10-15 2. face: 5-10 env.
Steaks (échine) 2 - 3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 120 g	1+3**		moyen moyen	1. face: env. 15-20 2. face: 10-15 env.
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacune env. 150 g	1+3**		puissant puissant	1. face: env. 10-15 2. face: 5-10 env.
Darne de poisson*	2-3 pièces	chacune env. 150 g	1+3**		puissant puissant	1. face: env. 10-12 2. face: 8-12 env.
Poisson entier* p.ex. truites	2-3 pièces	chacune env. 300 g	1+3**		moyen moyen	1. face: env. 10-15 2. face: 10-15 env.
Toast	12 toasts		3		puissant puissant	1. face: env. 4-6 2. face: 2-3 env.
Toast	4 toasts***		3		puissant puissant	1. face: env. 5-6 2. face: 3-4 env.

* Huiler la grille au préalable.

** Enfournez la grille au niveau 3 et la lèchefrite au niveau 1.

*** Placer les tranches de pains l'une à côté de l'autre au milieu de la grille.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

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

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

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

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

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. Utilisez un thermomètre à viande et laissez reposer le rôti cuit encore 10 minutes dans le four.

Gâteaux et pâtisseries

Concernant les tableaux

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

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

Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.

Moules

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

Si vous enclenchez les micro-ondes, utilisez des moules en verre, céramiques ou plastiques. Ils doivent résister à des températures jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés.

Air pulsé 

Convection naturelle 

Gâteaux	Vaisselle	Hauteur	Puissance micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C
Gâteau aux noisettes	Moule démontable	1	90 W	35-45		170-180
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée*	Moule démontable	1	360 W	30-40		170-180
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule à kouglof ou moule démontable	1	90 W	30-45		160-180
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	1	90 W	30-45		160-180

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

Convection naturelle 

Chaleur intense 

Air pulsé 

Air pulsé 3D 

Gâteaux	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)*	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	1		150-170	60-80
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1		170-190	30-40
Fonds de tarte en pâte levée fine	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	1		170-180	30-40
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Lêchefrite	2		170-180	25-35

Gâteaux	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Lèche-frite	1		150-170	40-50
	Plaque à pâtisserie émaillée***	3			
Gâteau avec garniture fondante p.ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés	Lèche-frite	2		170-190	45-55
Gâteau avec garniture fondante p.ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés	Lèche-frite	1		160-180	50-60
	Plaque à pâtisserie émaillée***	3			
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Lèche-frite	2		160-180	40-50
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèche-frite	2		150-170	60-70
Wähe (tarte plate garnie)	Lèche-frite	1		190-200	40-50
Pizzas	Lèche-frite	1		210-230	30-40
Pizzas	Lèche-frite	1		210-230	40-50
	Plaque à pâtisserie émaillée***	3			
Pain à la levure de boulanger 1 kg** (préchauffage****)	Lèche-frite	2		300 + 180	10 15-25
Gâteaux salés (p. ex. quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable ou moule à quiche	1		180-200	55-65

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

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

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

**** Préchauffer avec le mode chauffage rapide.

Convection naturelle

Air pulsé 3D

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Lèche-frite	2		150-170	20-30
Petits gâteaux secs	Lèche-frite	1		140-160	30-40
	Plaque à pâtisserie émaillée*	3			
Meringue	Lèche-frite	2		80-100	90-110

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Macarons	Lèche-frite	2		120-140	35-45
Macarons	Lèche-frite	1		110-130	40-50
	Plaque à pâtisserie émaillée*	3			
Pâte feuilletée	Lèche-frite	2		180-200	30-40
Pâte feuilletée	Lèche-frite	1		210-230	30-40
	Plaque à pâtisserie émaillée*	3			
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèche-frite	2		200-220	20-30
Pâte à choux	Lèche-frite	2		210-230	35-45
Gâteaux secs	Lèche-frite	2		150-170	25-35
Gâteaux secs	Lèche-frite	1		140-160	40-50
	Plaque à pâtisserie émaillée*	3			

* Vous trouverez des plaques supplémentaires comme accessoires optionnels 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. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse en le sortant du four.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température dans l'enceinte de cuisson 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 que le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le gâteau est trop cuit.

Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Versez sur le gâteau 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 pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.
Vous avez mesuré la température de l'enceinte de cuisson avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température de l'enceinte de cuisson au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de l'enceinte de cuisson. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans le four. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivre la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Conseils pour économiser de l'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.

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.

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.

Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

Gril air pulsé 

Gril grande surface 

Plat	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Temp. °C Position
Soufflés sucrés (par ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits)	1500 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (par ex. gratin aux pâtes)	1000 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin de pommes de terre)	1100 g env.	Plat à gratin	1	600 W	20-25		180-200
Gratiner toasts*	2-4 toasts	Lèche-frite	2	Selon la garniture: 180 W	8-10		puissant

* Brunir des tranches de toasts

Plats cuisinés surgelés

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

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

Convection naturelle 

Air pulsé 

Air pulsé 3D 

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Lèche-frite	2		200-220	30-40
Frites	Lèche-frite	2		220-230	20-25
Pizzas	Lèche-frite	1		180-200	20-25
Baguettes pizza	Lèche-frite	1		180-190	15-20
Croquettes	Lèche-frite	2		200-220	25-35
Rösti	Lèche-frite	2		200-220	25-35
2 Pizzas	Grille	1		190-210	20-30
	Lèche-frite	3			

Basse température

La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et demeure très fondante. Avantage : la viande se maintient très bien au chaud, cela vous laisse plus de marge dans la préparation du menu.

Récipients appropriés

Utilisez un récipient peu profond, par ex. un plat de service en porcelaine.

Procédez comme suit

1. Avec le sélecteur du mode de cuisson, sélectionnez Basse température et réglez ensuite sur 90 °C. Préchauffez le four et faites chauffer en même temps une plaque déposée sur la grille au niveau 2.
2. Faites fondre un peu de matière grasse dans une poêle. 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 basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable.

Saisissez la viande à une température très élevée et suffisamment longtemps.

Ne couvrez pas la viande pendant la poursuite de la cuisson dans le four.

Vous n'avez plus à retourner les gros morceaux de viande.

La viande peut être coupée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

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 tendres de boeuf, de porc, de veau et d'agneau conviennent pour la cuisson basse température. 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.

Plat	Saisir sur le foyer (minutes)	Poursuite de cuisson au four (minutes)
Petits morceaux de viande		
Dés ou lanières	tous les côtés 1-2	20-30
Petites escalopes, steaks ou médaillons	par face 1-2	35-50
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet (400-800 g)	tous côtés 4-5	75-120
Selle d'agneau (environ 450 g)	par face 2-3	50-60
Gros morceaux de viande		
Filet (à partir de 900 g)	tous côtés 6-8	120-150
Rosbif (1,1-2 kg)	tous côtés 8-10	210-300

Conseils pour la cuisson basse température

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

Réchauffez les assiettes puis servez les sauces très chaudes.

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

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

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

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

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

En général

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

Cuire de la pâtisserie

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

Petits gâteaux secs

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

Frites au four

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

Plats tests

Les laboratoires de contrôle se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils combinés avec micro-ondes.

Selon la norme EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 et EN 60350

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1. Après env. 13 minutes, enlever la viande décongelée.

Cuisson avec les micro-ondes

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

Cuisson combinée avec les micro-ondes

Gril air pulsé 

Convection naturelle 

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C	Remarques
Gratin de pommes de terre	600 W, 20-25		170-190	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1.
Gâteaux	180 W, 15-20		180-200	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1.
Poulet*	360 W, 25-30		200-220	Retourner après 15 minutes.

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

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire de la pâtisserie

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

Convection naturelle 

Air pulsé 

Air pulsé 3D 

Chaleur intense 

	Vaisselle et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Lèchefrite	2		160-180	20-30
	Lèchefrite	2		150-170	20-30
	plaque à pâtisserie émaillée* + lèchefrite**	1+3		140-160	40-50
Petits gâteaux	Lèchefrite	2		160-180	25-35
	Lèchefrite	2		140-160	25-35

	Vaisselle et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux (préchauffer)	Plaque à pâtisserie émaillée* + lèchefrite**	1+3		160-180	35-45
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		170-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	2		170-190	45-55
	Plaque à pâtisserie émaillée* + lèchefrite**	1+3		160-180	50-60
Tourte aux pommes	2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm*** directement sur la grille	1		200-220	70-90

* Vous trouverez des plaques à pâtisserie émaillées dans le commerce spécialisé

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

*** Placez les gâteaux décalés en diagonale sur l'accessoire.

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

Gril grande surface

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Position	Durée, minutes
Brunir des toasts	Grille	3		puissant	5-8
Beefburger 12 pièces*	Grille et lèchefrite	3		puissant	30
		1			

* Les retourner après ½ du temps.