



Four micro-ondes compact
C67M70.0GB



Table des matières

Consignes de sécurité	2	Réglage de l'heure	14
Avant l'encastrement	2	Sécurité enfants	14
Indications pour votre sécurité	3	Verrouillage	14
Indications concernant les micro-ondes	3	Verrouillage permanent	14
Causes de dommages	4	Coupe de sécurité automatique	15
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	5	Démarrage auto	15
Economie d'énergie.....	5	Réglages de base	15
Elimination écologique.....	5	Modifier les réglages de base	16
Votre nouvel appareil	5	Entretien et nettoyage.....	16
Bandeau de commande	5	Nettoyants	16
Modes de fonctionnement	6	Nettoyage du cache en verre	17
Niveaux d'enfournement	6	Nettoyage des vitres	18
Accessoire	6	Pannes et réparations.....	18
Compartiment de cuisson	7	Tableau de dérangements	18
Mettre l'appareil en service et hors service.....	7	Changer la lampe du four	19
Mise en service	7	Remplacement du joint de porte	20
Mise hors service	7	Service après-vente	20
Avant la première utilisation	7	Numéro E et numéro FD	20
Réglage de l'heure	7	Programmes automatiques	20
Modifier la tension de service	8	Sélectionner un programme	20
Chauffer le compartiment de cuisson	8	Réglage individuel	21
Nettoyer les accessoires	8	Décongeler et cuire avec les programmes automatiques	21
Utilisation de l'appareil	8	Testés pour vous dans notre laboratoire	26
Réglage du mode de fonctionnement et de la température	8	Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes	26
MicroCombi doux MicroCombi intensif	9	Astuces concernant les micro-ondes	29
Témoin de chauffe	9	Gâteaux et pâtisseries	29
Régler le chauffage rapide	9	Conseils pour la pâtisserie	31
Les micro-ondes.....	10	Rôtissage et grillade	32
Conseils pour les récipients	10	Conseils pour les rôtis et grillades	35
Puissances micro-ondes	10	Gratins, gratins de pomme de terre, toasts	35
Réglage des micro-ondes	10	Plats cuisinés	36
Combiné	11	Basse température	36
Puissances micro-ondes appropriées	11	Utilisation de la basse température	36
Réglage du mode Combiné	11	Basse température	37
Mode séquentiel	11	Conseils pour cuire des aliments à basse température	37
Récipient	12	Plats tests	38
Réglage du fonctionnement séquentiel	12	Cuisson de pain et de pâtisseries	38
Memory.....	12	Grillades	39
Enregistrement des réglages dans Memory	12	L'acrylamide dans certains aliments	39
Démarrer Memory	12		
Horloge électronique	12		
Affichage de l'heure	13		
Minuteur	13		
Durée de fonctionnement	13		
Fin du fonctionnement	14		
Fonctionnement préprogrammé	14		

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

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Raccordement électronique

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

Installation et branchement

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

Indications pour votre sécurité

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

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

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlure !

- Ne touchez jamais les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne touchez jamais les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez toujours les jeunes enfants.
- Ne préparez jamais de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson.

Risque d'incendie !

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

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

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

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

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

Porte ou joint de porte du compartiment de cuisson endommagé(e)

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

N'utilisez jamais l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé(e). De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Utilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

Surfaces rouillées

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Si l'appareil n'est pas correctement nettoyé, la surface de l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez régulièrement l'appareil.

Boîtier ouvert

Risque de choc électrique !

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

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

Environnement chaud ou humide

Risque de court-circuit !

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

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux.
- Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Porteurs d'implants électriques

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Pour des porteurs d'implants électriques p.ex. stimulateurs cardiaques, pompes à insuline :

Ne jamais s'approcher directement de l'appareil pour le régler ou le nettoyer. Les manettes sont équipées d'aimants puissants. Ils permettent d'escamoter les manettes. Certains implants peuvent être influencés par des champs magnétiques.

Indications concernant les micro-ondes

Préparation d'aliments

Risque d'incendie !

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

Récipient

Risque de blessure !

- La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

- N'utilisez jamais de récipients qui ne sont pas appropriés aux micro-ondes.

Risque de brûlure !

Les aliments chauds peuvent chauffer le récipient. Servez-vous toujours de maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Puissance et temps des micro-ondes

Risque d'incendie !

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

Emballages

Risque d'incendie !

- Ne réchauffez jamais les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur.
- Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

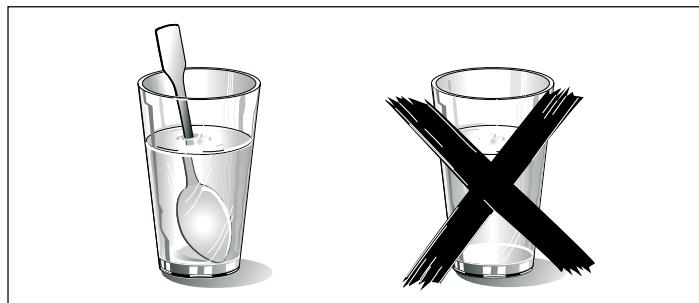
Risque de brûlure !

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

Boissons

Risque de brûlure !

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



Risque d'explosion !

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

Aliments pour bébé

Risque de brûlure !

Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Retirez toujours le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme. Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Aliments avec coquille ou peau

Risque de brûlure !

- Ne faites jamais cuire des œufs dans leur coquille. Ne réchauffez jamais des œufs durs. Ils pourraient éclater en

explosant. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percez leur jaune.

- Lorsque vous utilisez des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

Déshydrater des aliments

Risque d'incendie !

Ne déshydratez jamais des aliments aux micro-ondes.

Aliments avec une faible teneur en eau

Risque d'incendie !

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

Huile alimentaire

Risque d'incendie !

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

Causes de dommages

Attention !

- Formation d'étincelles. Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, feuille alu ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Ne placez aucune plaque à pâtisserie ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille lu. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'email est endommagé.
- Barquettes en aluminium. N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud. Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager l'email.
- Aliments humides. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'email.
Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
- Jus de fruit. Ne garnissez pas trop la lèchefrite lorsque vos gâteaux aux fruits sont très juteux. Le jus de fruits qui s'écoule de la lèchefrite laisse des taches définitives.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte. Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint fortement encrassé. Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets. Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transporter l'appareil. Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.

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

■ Pop corn au micro-ondes. N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economie d'énergie

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

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

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

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

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

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impaire puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

Votre nouvel appareil

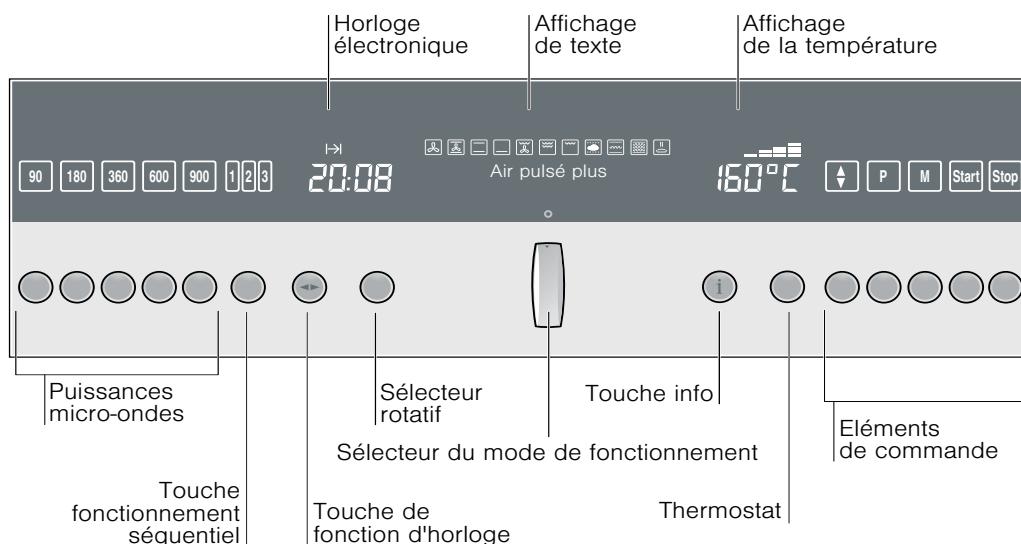
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson

■ les hauteurs d'enfournement

■ les accessoires

Bandeau de commande



Éléments de commande	Utilisation
90	Selectionner la puissance micro-ondes 90 W
180	Selectionner la puissance micro-ondes 180 W
360	Selectionner la puissance micro-ondes 360 W
600	Selectionner la puissance micro-ondes 600 W
900	Selectionner la puissance micro-ondes 900 W

Éléments de commande	Utilisation
123	Selectionner le mode de fonctionnement séquentiel
↔	Touche de fonction d'horloge Pour sélectionner la fonction d'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)

Eléments de commande	Utilisation	Modes de fonctionnement et plage de température	Utilisation
	Sélecteur du mode de fonctionnement Pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré (<i>voir chapitre : Mise en service de l'appareil</i>)		
i	Touche info Affichage de la température actuelle pendant la chauffe (<i>voir chapitre : Mise en service de l'appareil</i>) Appel du menu Réglages de base (<i>voir chapitre : Modifier les réglages de base</i>)	Gril petite surface faible (1) moyen (2) puissant (3)	Pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts).
	Thermostat Réglage de la température (<i>voir chapitre : Mise en service de l'appareil</i>) Modification des réglages dans le menu Réglages de base (<i>voir chapitre : Modifier les réglages de base</i>)	Cuire à basse température 70-100 °C	Pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits medium/rosé ou à point.
▼	Touche de navigation Commuter entre les lignes de l'affichage de texte.	MicroCombi doux 30-250 °C	Pour de la pâte à cake dans des moules, de la pâte brisée avec un remplissage fondant et des gâteaux à base de préparations. Une puissance micro-ondes plus faible est automatiquement activée en plus du mode du four.
P	Selectionner les programmes automatiques	MicroCombi intensif 30-250 °C	Pour de la volaille, du poisson et des soufflés. Une puissance micro-ondes moyenne est automatiquement activée en plus du mode du four.
M	Selectionner Memory	Maintien au chaud 60-100 °C	Pour maintenir des mets au chaud.
Start	Pour démarrer le fonctionnement du four		
Stop	Pour arrêter le fonctionnement du four ou pour effacer le réglage		Attention ! Les mets chauds s'avancent plus vite. Ne maintenez pas les mets au chaud pendant plus de deux heures.

Puissances micro-ondes et éléments de commande

Lorsque vous appuyez sur une touche, l'affichage respectif s'allume.

Manettes de commande escamotables

Les sélecteurs rotatif, de température et du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

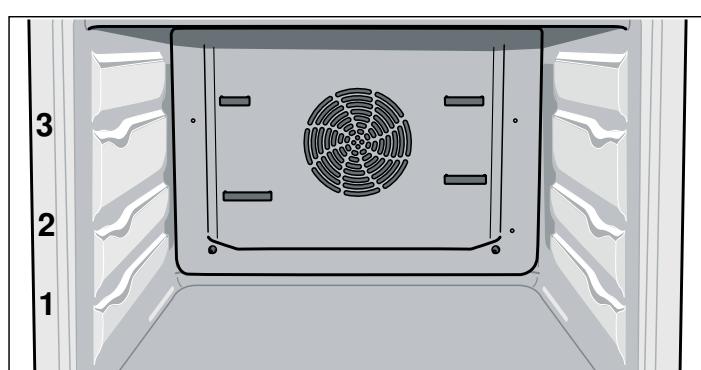
Modes de fonctionnement

Ci-après un aperçu des modes de fonctionnement de votre appareil.

Modes de fonctionnement et plage de température	Utilisation
Gril tournante 30-250 °C	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau.
Air pulsé plus 30-250 °C	Pour faire cuire des gâteaux et des petites pâtisseries sur deux niveaux.
Chaleur voûte/sole 30-300 °C	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour les gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc).
Chaleur de sole 30-200 °C	Pour des mets et pains et pâtisseries dont le dessous doit être plus fortement doré ou former une croûte. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.
Gril air pulsé 100-250 °C	Pour de la volaille ou de gros morceaux de viande.
Gril grande surface faible (1) moyen (2) puissant (3)	Pour griller de grandes quantités d'aliments peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses).

Niveaux d'enfournement

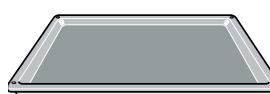
Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.



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

Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



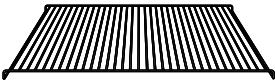
Lèchefrite

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. Pour cela, enfournez la lèchefrite, partie inclinée en direction de la porte du four.



Grille

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



Grille pour des grillades.

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

D'autres accessoires sont en vente dans le commerce spécialisé :

Accessoire	Référence
Plaque à pâtisserie, émaillée	Z6360X0
Lèchefrite en verre	Z6370X0

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

Compartiment de cuisson

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

Ventilateur de refroidissement

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

Attention !

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

Remarques

- Après le fonctionnement du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.
- L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Mettre l'appareil en service et hors service

Avec le sélecteur du mode de fonctionnement vous allumez et éteignez le four micro-ondes compact.

Mise en service

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement.

Dans l'affichage de texte apparaît "Appareil prêt à fonctionner". L'appareil se met en service.

2. Sélectionnez une fonction :

- Touche 90, 180, 360, 600 ou 900 W pour une puissance micro-ondes
- Touche = fonctionnement séquentiel

- Réglage d'un mode de fonctionnement et d'une température
- Touche P = programmes automatiques
- Touche M = programme Memory

Vous pouvez lire dans les différents chapitres comment procéder aux réglages.

Mise hors service

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0 et l'escamoter. Le four s'éteint. Un minuteur qui s'écoule ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson sont affichées.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler l'heure
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation
- comment modifier une tension de service

1. Appuyer sur la touche de fonction horloge.

Les symboles et s'allument. 12:00 apparaît dans l'affichage de l'heure.

Réglage de l'heure

clignote dans l'affichage de l'heure.

2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.



Votre réglage est automatiquement validé après 3 secondes.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge, jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft\triangleright$ et \odot s'allument. Modifier l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

Modifier la tension de service

Avant de mettre votre appareil en service, modifiez la tension de service sur 230-240 V.

Vous pouvez modifier à tout moment la tension de service. Voir le chapitre *Réglages de base*.

Chauffer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée. Réglez Chaleur voûte/sole \square et 240 °C.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

Aérez la cuisine pendant que le four chauffe.

- Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement. "Appareil prêt à fonctionner" apparaît dans l'affichage de texte.
- Avec le sélecteur du mode de fonctionnement, sélectionner Chaleur voûte/sole \square .
- Régler le thermostat sur 240 °C.
- Appuyer sur la touche Start .
- Au bout de 60 minutes, éteindre l'appareil au moyen du sélecteur du mode de fonctionnement.

Nettoyer le compartiment de cuisson refroidi avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Nettoyer les accessoires

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

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprenez

- quels modes de fonctionnement sont à disposition pour votre four
- comment sélectionner un mode de fonctionnement et une température
- comment régler le chauffage rapide

Votre four micro-ondes compact dispose d'un grand nombre de modes de fonctionnement. Lorsque vous réglez, une température de référence apparaît toujours dans l'affichage.

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
\square Chaleur tournante	160	30-250
\square Air pulsé plus	160	30-250
\square Chaleur voûte/sole	180	30-300
\square Chaleur de sole	180	30-200
\square Gril air pulsé	190	100-250
\square Gril grande surface	puissant (3)	moyen (2) faible (1)
\square Gril, petite surface	puissant (3)	moyen (2) faible (1)
\square Basse température	80	70-100
\square MicroCombi doux	180	30-250
\square MicroCombi intensif	200	30-250
\square Maintien au chaud	70	60-100

Réglage du mode de fonctionnement et de la température

Exemple dans l'illustration : Chaleur voûte/sole \square , 200 °C.

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré apparaisse dans l'affichage de texte.
Dans l'affichage de température apparaît une température de référence.
2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.



3. Appuyer sur la touche Start .

Le fonctionnement démarre. Les barres de chauffe du contrôle de la température apparaissent dans l'affichage de température.

Mise hors service

Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide du sélecteur du mode de fonctionnement ou procéder à un nouveau réglage.

Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner. **Start** clignote. Réappuyer sur la touche **Start** après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche **Stop**. **Start** clignote. Le four est en état Pause. Réappuyer sur **Start**, le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Eteindre le four au moyen du sélecteur du mode de fonctionnement.

Remarques

- Si vous réglez en plus une durée de fonctionnement, le fonctionnement réglé s'arrête automatiquement après ce temps. Voir le chapitre *Horloge électronique*.
- Si vous entrez une durée de fonctionnement et une heure de la fin, le fonctionnement réglé sera automatiquement mis en marche et arrêté. Voir le chapitre *Horloge électronique*.

MicroCombi doux MicroCombi intensif

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

MicroCombi doux

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

- des génoises, p.ex. gâteau marbré, gâteau des rois, gâteau aux fruits
- des gâteaux à base de pâte brisée avec une garniture fondante, p.ex. tourte aux pommes, gâteau au fromage blanc
- des gâteaux à base de préparations mélangées
- des gâteaux à la levure de boulanger, p.ex. gâteau rosace
- Même pour des rôtis, le temps de cuisson peut être divisé par deux avec ce mode de cuisson.

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

MicroCombi intensif

Ce mode de cuisson convient pour

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

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

Réglages

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

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

1. Au moyen du sélecteur du mode de fonctionnement, régler le mode de cuisson MicroCombi doux ou MicroCombi intensif.
Une durée de fonctionnement préréglée de **I→**
20.00 minutes apparaît comme réglage de référence.

2. Régler la température avec le thermostat.

3. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge **↔** jusqu'à ce que les symboles **<D>** et **I→** s'allument.

4. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

5. Appuyer sur la touche **Start**.

Le fonctionnement démarre.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le fonctionnement est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche **↔**. **I→** 0:00 est indiqué dans l'affichage de l'heure.

Témoin de chauffe

Les cinq barres du témoin de chauffe indiquent la phase de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Température actuelle

Appuyez sur la touche **i**. La température actuelle est affichée pendant 3 secondes.

Phases de chauffe

Après le démarrage, cinq barres apparaissent dans la ligne d'état. La température réglée est atteinte lorsque la dernière barre est remplie.



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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Dans l'affichage de la température vous pouvez voir si la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson est élevée ou basse.

Affichage de la température	Affichage de texte
H	Forte chaleur résiduelle
h	Basse chaleur résiduelle

Régler le chauffage rapide

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

Modes de fonctionnement appropriés

-  Chaleur tournante
-  Air pulsé plus et
-  Chaleur voûte/sole.

Températures appropriées

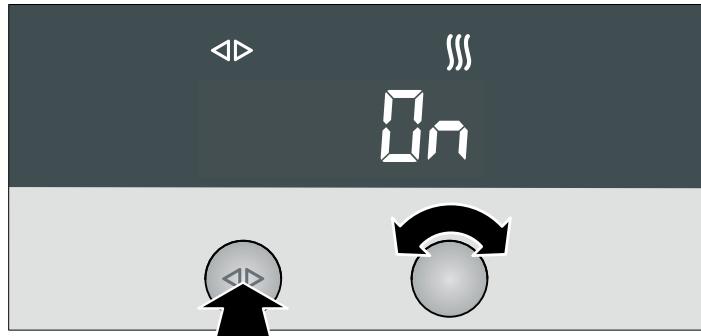
Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Le chauffage rapide n'est pas nécessaire si la température dans le compartiment de cuisson n'est que légèrement inférieure à la température réglée. Il ne se met pas en marche.

Régler le chauffage rapide

Condition : Un mode de fonctionnement approprié et une température doivent être réglés.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles et s'allument et que apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.

s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole s'allume. Le chauffage rapide est enclenché.



4. Appuyer sur la touche .

L'appareil chauffe.

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

Le chauffage rapide est terminé

Le chauffage rapide se coupe lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole s'éteint. Enfournez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge, jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de l'heure. Tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de l'heure. Le symbole s'éteint dans l'affichage de l'heure.

Remarques

- Si vous modifiez un mode de fonctionnement, le chauffage rapide sera annulé.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche .
- Une durée de fonctionnement réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.
- Si entre-temps vous ouvrez la porte du four, le chauffage rapide sera annulé.

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un autre mode de cuisson.

Dans ce chapitre, vous trouverez

- des informations concernant les ustensiles
- comment régler les micro-ondes

Remarque . Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*, vous trouverez de nombreux exemples de décongélation, de réchauffage et de cuisson utilisant les micro-ondes.

Conseils pour les récipients

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

Attention !

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

Test de la vaisselle

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est micro-ondable, effectuez le test suivant :

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

2. Vérifiez régulièrement la température.

Le récipient doit être froid ou tiède.

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

Puissances micro-ondes

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

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

Remarques

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

Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 600 W, durée 15 minutes.

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement.

Dans l'affichage de texte apparaît "Appareil prêt à fonctionner".

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

La touche s'allume et minute apparaît dans l'affichage de l'heure comme valeur de référence.

3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.

4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche . Eteindre l'appareil ou procéder à un nouveau réglage.

Modifier la durée

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

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif et redémarrer.

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner. clignote. Appuyer sur la touche après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

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

Annuler le fonctionnement

Appuyer deux fois sur la touche ou maintenir la touche appuyée jusqu'à l'apparition du texte "Appareil prêt à fonctionner". Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Remarque . Le ventilateur peut continuer à fonctionner si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Combiné

Dans ce cas, un mode de fonctionnement fonctionne en même temps que les micro-ondes. Avec les micro-ondes, vos mets seront prêts plus tôt, tout en étant bien dorés.

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

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de fonctionnement et quelle puissance micro-ondes sont appropriés
- comment régler le mode combiné

Modes de fonctionnement appropriés

- Chaleur tournante
- Air pulsé plus
- Chaleur voûte/sole
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Gril petite surface

Remarque . Le chauffage rapide ne peut pas être enclenché en mode Combiné.

Puissances micro-ondes appropriées

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

Réglage du mode Combiné

Exemple : Micro-ondes 360 W, 17 minutes et chaleur voûte/sole 200 °C.

1.Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement, jusqu'à ce que Chaleur voûte/sole apparaisse dans l'affichage de texte.

La température 180 °C apparaît dans l'affichage de texte comme réglage de référence.

2.Régler le thermostat sur 200 °C.

3.Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.

15:00 min et le symbole apparaissent dans l'affichage de l'heure.

4.Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.

5.Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode Combiné est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche . Mettre l'appareil hors service ou procéder à un nouveau réglage.

Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif et redémarrer.

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner. clignote. Appuyer sur la touche après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

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

Annuler le fonctionnement

Appuyer deux fois sur la touche ou maintenir la touche appuyée, et éteindre avec le sélecteur du mode de fonctionnement.

Remarque . Si vous réglez en plus une heure de la fin, le fonctionnement réglé sera automatiquement mis en marche et arrêté. Voir le chapitre Horloge électronique.

Mode séquentiel

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

Sont appropriés :

- toutes les puissances micro-ondes
- le mode combiné

Récipient

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

Réglage du fonctionnement séquentiel

Condition : Le sélecteur du mode de fonctionnement ne doit pas être escamoté.

1. Appuyer sur la touche .

Le  pour le premier fonctionnement séquentiel s'allume.

2. Régler la première puissance micro-ondes et la première durée.

3. Réappuyer sur la touche .

Le  pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.

4. Régler la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.

5. Réappuyer sur la touche .

Le  pour le troisième fonctionnement séquentiel s'allume.

6. Régler la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.

7. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée du premier fonctionnement séquentiel est affichée dans l'affichage de

l'heure. Le  pour le premier fonctionnement séquentiel s'allume.

Interrogation de la durée totale ou restante

Appuyer deux fois sur la touche de fonction d'horloge , la durée restante actuelle s'affiche.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche . Eteindre l'appareil ou procéder à un nouveau réglage.

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner.  clignote. Appuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Modifier le réglage

Le réglage peut uniquement être modifié avant le démarrage. Atteindre le réglage désiré au moyen de la touche  et modifier le réglage.

Remarque . Vous pouvez aussi combiner un mode de fonctionnement avec le mode séquentiel. Réglez d'abord le fonctionnement du four.

Memory

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

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment enregistrer Memory
- comment démarrer Memory

Enregistrement des réglages dans Memory

Condition : Le sélecteur du mode de fonctionnement ne doit pas être escamoté.

1. Régler le mode de fonctionnement, la température et la durée pour le plat désiré ou sélectionner un programme. Ne pas démarrer.

2. Appuyer sur la touche .

"Memory 1 - libre" apparaît.

3. Avec le sélecteur du mode de fonctionnement, sélectionner un des six emplacements-mémoires.

4. Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce qu'un signal retentisse et "Memory validée" s'affiche.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

Condition : Le sélecteur du mode de fonctionnement ne doit pas être escamoté.

Placez votre plat dans le compartiment de cuisson.

1. Appuyer brièvement sur la touche  et sélectionner l'emplacement-mémoire au moyen du sélecteur rotatif. Les réglages enregistrés seront affichés. Si Memory libre apparaît, aucun réglage n'a été mémorisé sur cet emplacement-mémoire.

2. Appuyer sur la touche .

Le réglage Memory démarre.

Modifier l'emplacement-mémoire

Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire.

Modifier les réglages

Cela est possible à tout moment. Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

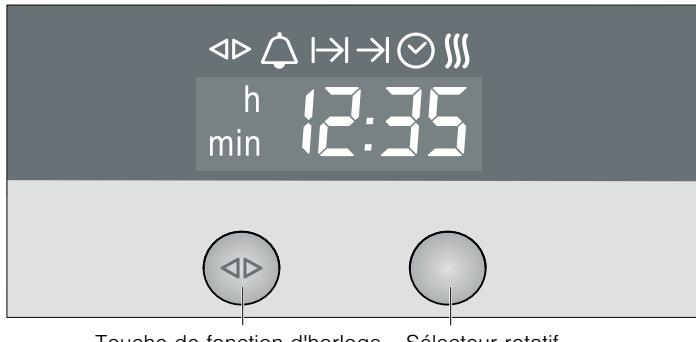
Horloge électronique

Votre appareil possède différentes fonctions d'horloge.

Dans ce chapitre, nous vous expliquons

- la visualisation de l'heure
- comment régler le minuteur
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de marche et fin de marche)
- comment mettre votre appareil automatiquement en service et hors service (fonctionnement préprogrammé)
- comment régler ou modifier l'heure.

Affichage de l'heure



Touche de fonction d'horloge Sélecteur rotatif

Fonction d'horloge	Utilisation
⌚ Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
➡ Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures)
➡ Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. 12:30 h).
Fonctionnement présélectionné	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées
🕒 Heure	Réglage de l'heure
⚡ Chauffage rapide	Réduire la durée de chauffe

Remarques

- Entre 22:00 et 5:59 heures, l'affichage de l'heure sera obscurci, si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lors des fonctions d'horloge Minuteur ⌚, Durée de marche ➡, Fin de marche ➡ et Fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole respectif clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge.
- Vous pouvez appeler vos réglages à tout moment. Appuyez successivement sur la touche de fonction d'horloge, jusqu'à ce que le symbole correspondant s'allume.
- Si vous voulez effacer un réglage, ramenez le temps réglé à 0:00 et éteignez l'appareil.
- En cas de besoin, vous pouvez corriger le réglage au moyen du sélecteur rotatif.

2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. 5:00 minutes).

Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure se réaffiche et l'heure du minuteur s'écoule.



Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée définie.

- Régler le mode de fonctionnement et la température.
- Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ➡ jusqu'à ce que les symboles ⌚ et ➡ s'allument.
- Régler la durée de fonctionnement au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heure).
- Appuyer sur la touche Start. L'appareil chauffe.



Minuteur

- Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ➡ jusqu'à ce que les symboles ⌚ et ⌚ s'allument.

5. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **O** et l'escamoter.

L'appareil se met automatiquement hors service après écoulement de la durée de fonctionnement.

Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge **↔** jusqu'à ce que les symboles **<>** et **→** s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **12:30** heures).



4. Appuyer sur la touche **Start**.

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée.

5. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **O** et l'escamoter.

Fonctionnement préprogrammé

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammée. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge durée de marche **I→I** et fin de marche **→I**.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.

2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge **↔** jusqu'à ce que les symboles **<>** et **I→I** s'allument.

3. Régler la durée de marche au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heure).

4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge **↔** jusqu'à ce que les symboles **<>** et **→I** s'allument.

5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **12:30** heures).

6. Appuyer sur la touche **Start**.

L'appareil se met en attente jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à **11:00** heures).

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (**12:30** heures). Un signal retentit et le symbole **→I** clignote.

7. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **O** et l'escamoter.

Réglage de l'heure

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge **↔** jusqu'à ce que les symboles **<>** et **🕒** s'allument.

2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.



Le réglage est automatiquement validé.

Modifier l'heure

P.ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Effectuez les réglages indiqués aux points 1 et 2.

Sécurité enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil de façon permanente

Verrouillage

Pour pouvoir rallumer l'appareil, vous devez d'abord le déverrouiller. Après le fonctionnement de l'appareil, celui-ci ne sera pas automatiquement déverrouillé. Le cas échéant, reverrouillez-le ou activez le verrouillage permanent.

Verrouiller l'appareil

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement.

Dans l'affichage de texte apparaît "Appareil prêt à fonctionner".

2. Maintenir la touche info **i** appuyée

Dans l'affichage de texte apparaît "Sélection langue".

3. Appuyer à nouveau sur la touche info **i**.

c 10 apparaît dans l'affichage de la température.

4. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 11** apparaisse dans l'affichage de température.

5. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que le symbole **⌚** apparaisse dans l'affichage de la température.

Remarque. Lorsque vous désirez régler un fonctionnement, le symbole **-5-** apparaît dans l'affichage de température et "Appareil verrouillé" dans l'affichage de texte.

Déverrouiller l'appareil

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement

2. Maintenir la touche info **i** appuyée, jusqu'à ce que **c 11** apparaisse dans l'affichage de la température.

3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 10** apparaisse dans l'affichage de la température.

4. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que le symbole **⌚** s'éteigne.

Verrouillage permanent

Pour régler un fonctionnement, vous devez brièvement interrompre le verrouillage permanent. Après avoir mis votre

appareil hors service, l'appareil se reverrouille automatiquement.

Verrouillage permanent de l'appareil

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement.

Dans l'affichage de texte apparaît "Appareil prêt à fonctionner".

2. Maintenir la touche info **i** appuyée.

Dans l'affichage de texte apparaît "Sélection langue".

3. Appuyer à nouveau sur la touche info **i**.

c 10 apparaît dans l'affichage de la température.

4. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 21** apparaisse dans l'affichage de température.

5. Maintenir la touche info **i** appuyée.

Dans l'affichage de texte apparaît "Appareil prêt à fonctionner".

Votre appareil sera verrouillé après 30 secondes. Dans l'affichage de température apparaît le symbole **∞**.

Remarque. Lorsque vous désirez régler un fonctionnement, le symbole **-SP** apparaît dans l'affichage de température et "Appareil verrouillé en permanence" dans l'affichage de texte.

Interrompre le verrouillage permanent

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement.

Dans l'affichage de texte apparaît "Appareil prêt à fonctionner".

2. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que **c 21** apparaisse dans l'affichage de la température.

3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 20** apparaisse dans l'affichage de température.

4. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que le symbole **∞** disparaisse.

Le verrouillage permanent est interrompu.

5. Mettre l'appareil en service dans un délai de 30 secondes.

Après la mise hors service, le verrouillage permanent sera réactivé.

Déverrouiller l'appareil de façon permanente

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement.

Dans l'affichage de texte apparaît "Appareil prêt à fonctionner".

2. Maintenir la touche info **i** appuyée, jusqu'à ce que **c 21** apparaisse dans l'affichage de la température.

3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 20** apparaisse dans l'affichage de température.

4. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que le symbole **∞** disparaisse.

5. Dans les 30 secondes, réappuyer pendant quelques secondes sur la touche info **i**.

6. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 10** apparaisse dans l'affichage de température.

7. Maintenir la touche info **i** appuyée.

L'appareil est déverrouillé de façon permanente.

Coupe de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée uniquement si vous n'effectuez aucun réglage sur une période plus ou moins longue.

Le délai à partir duquel votre appareil est mis hors tension dépend de vos réglages.

Dans l'affichage de texte apparaît "Coupure de sécurité" et **000** clignote dans l'affichage de la température. Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

Pour désactiver, ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **O**.

Démarrage auto

Votre appareil est en principe réglé de telle manière que vous devez appuyer sur la touche **Start** pour 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.

Dans le chapitre Modifier les réglages de base, paragraphe "Modifier les réglages de base", vous pouvez lire comment commuter sur Démarrage auto.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

Remarque. Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base correspondant à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

Réglage de base	Possibilités	Explication
- Sprache wählen: (=Sélection langue) Deutsch	5 autres langues sont disponibles	Langue pour l'affichage de texte
c 1 0 = appareil déverrouillé	1 = appareil verrouillé	Activer la sécurité-enfants
c 2 0 = appareil déverrouillé occasionnellement	1 = appareil verrouillé en permanence	Activation permanente de la sécurité-enfants
c 3 2 = signal sonore moyen	0 = off 1 = courte = 30 secondes 2 = moyenne = 2 minutes 3 = longue = 10 minutes	Signal après écoulement d'une durée

Réglage de base	Possibilités	Explication
c4 0 = Continuer le fonctionnement après la fermeture de la porte : Off	1 = automatique 0 = off*	Manière dont le fonctionnement se poursuit lorsque la porte du four est ouverte puis refermée. *Continuez le fonctionnement avec Start
c5 Réglage individuel -3 □□□■□□ +3	p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif -3 □□□□■□ +3	Modifier le résultat de cuisson de tous les programmes des programmes automatiques vers la droite = plus intensif vers la gauche = plus faible
c6 Réglage de la tension secteur 1 = 220-230V	2 = 230-240 V	Adapter la tension secteur
c7 1 = ne pas réinitialiser aux réglages usines	2 = réinitialiser aux réglages usines	Remettre toutes les modifications aux réglages de base

Modifier les réglages de base

Condition : Le sélecteur du mode de fonctionnement ne doit pas être escamoté.

1. Maintenir la touche **i** appuyée pendant quelques secondes. Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage de texte.

2. Appuyer répétitivement sur la touche **i** jusqu'à ce que le réglage de base correspondant apparaisse.
 3. Procéder au réglage désiré à l'aide du thermostat.
 4. Appuyer quelques secondes sur la touche info **i**. Votre réglage est validé.
- Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Entretien et nettoyage

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

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le nettoyage et l'entretien de votre appareil
- Nettoyants
- le nettoyage des vitres
- Nettoyage du cache en verre

⚠ Risque de court-circuit !

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

⚠ Risque de brûlure !

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

Remarques

- Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux (verre, plastique et métal).
- Des ombres semblables à des stries peuvent apparaître sur la vitre de la porte : elles proviennent des reflets de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.
- Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants

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

- de produits agressifs ou décapants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos décapant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculle et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Niveau	Nettoyants
Four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utilisez uniquement un produit de nettoyage pour four lorsque le four est refroidi. Utilisez de préférence une éponge pour inox.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette.
Bandeau de commande/vitre extérieure de la porte	Nettoyant pour vitres : Essuyez immédiatement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.
Vitre interne de la porte	Nettoyant pour vitres : Essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

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

Remarques

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

Nettoyage du fond du compartiment de cuisson et des parois latérales

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

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

Nettoyage du cache en verre

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

⚠ Risque de brûlure !

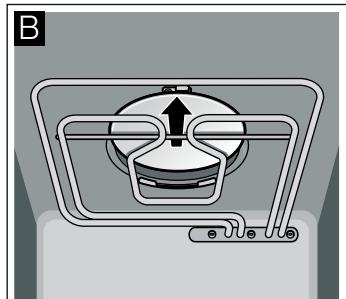
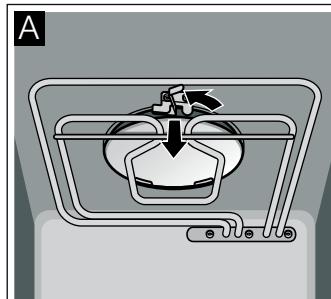
Ne procédez pas à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

Dépose

1. Placez un torchon dans le four.
2. Tirez vers l'avant la patte située sur la voûte du four. (Figure A)

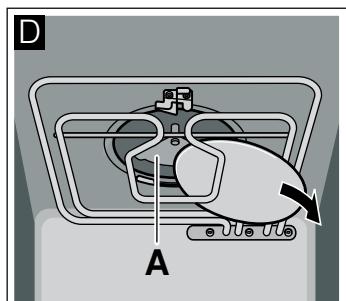
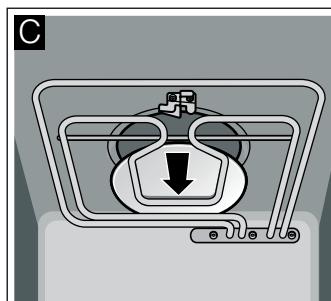
Avec le pouce de l'autre main, poussez le devant du cache en verre vers le bas. Relâchez la patte.

3. Avec les deux mains, glissez le cache vers l'avant et reposez-le sur la résistance du gril. (Figure B)



4. Reglez-le légèrement en arrière. (Figure C)

5. Pivotez-le latéralement vers le bas et retirez-le. (Figure D)



⚠ Risque de blessure !

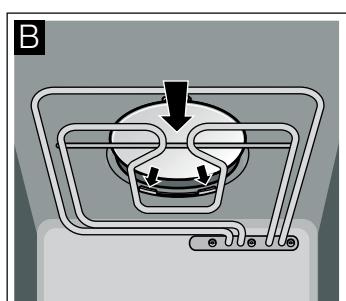
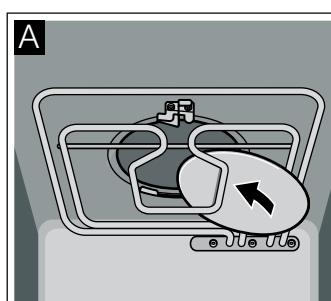
Ne touchez et ne nettoyez jamais l'antenne de micro-ondes (A) !

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

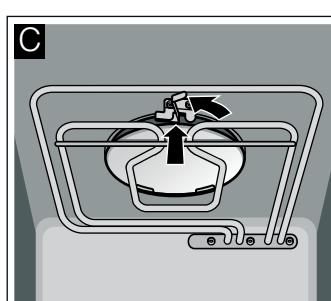
En cas d'encrassement important : Nettoyez le couvercle en verre comme les surfaces émaillées dans le four.

Pose

1. Introduisez le cache, la face lisse vers le bas, et posez-le sur la résistance du gril. (Figure A)
2. Avec les deux mains, glissez-le vers l'arrière dans les deux crochets. (Figure B)



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



Retirez le torchon du four.

⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

Nettoyage des vitres

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

⚠ Risque de brûlure !

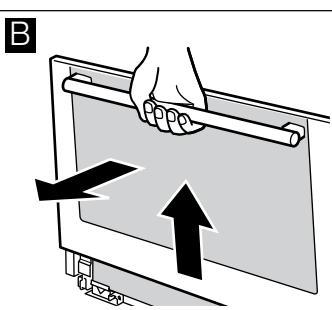
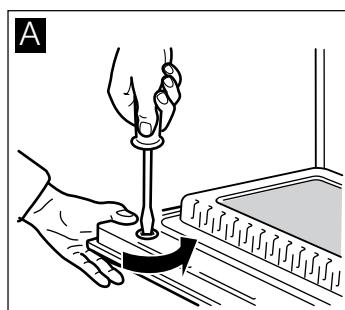
Ne procédez pas à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

Dépose

1. Ouvrez la porte du four.

2. Dévissez les deux vis de la porte à l'aide d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm) tout en tenant fermement la porte vitrée de votre autre main. (Figure A)

3. Inclinez la porte et retirez la vitre en tirant la poignée de porte vers le haut. (Figure B)



4. Fermez la porte.

Remarques

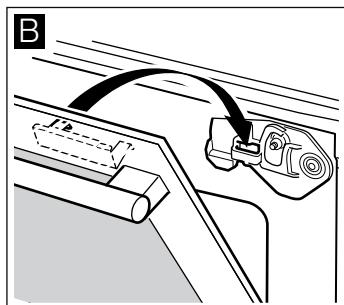
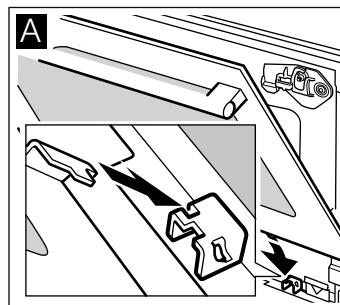
■ Nettoyez les vitres à l'aide d'un produit à vitres et d'un chiffon doux.

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

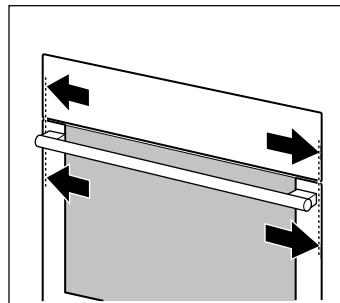
Pose

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

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

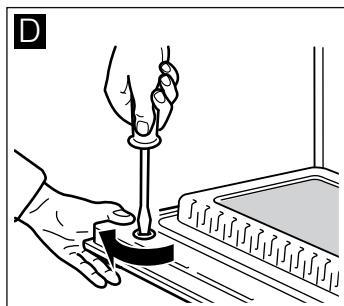
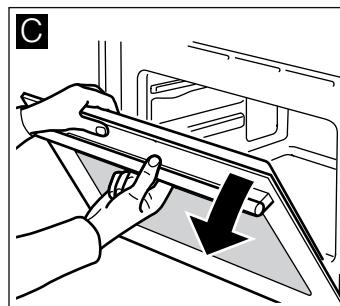


Veillez à ce que la vitre de la porte soit au même niveau que le bandeau de commande.



3. Ouvrez complètement la porte en tenant les vitres avec une main. (Figure C)

4. Poussez la porte de nouveau vers le bas et vissez les vis à l'aide d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm), sans les serrer, fermez la porte. (Figure D)



Attention !

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

Pannes et réparations

Il n'est pas toujours nécessaire de faire appel au service après-vente. Dans certains cas, vous pouvez régler le problème vous-même. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.

⚠ Risque de choc électrique !

■ Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste.

■ Couper impérativement l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de réparation sur la commande électronique. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible dans le tableau de fusibles de votre domicile.

Tableau de dérangements

Si un mets n'est pas réussi de façon optimale, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas connectée. Panne de courant. Fusible défectueux Dysfonctionnement.	Connecter. Vérifier si la lumière dans la cuisine s'allume. Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état. Coupez le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après env. 10 secondes.
Le deux-points et trois zéros clignotent dans l'affichage de l'heure.	Panne de courant.	Réglez l'heure de nouveau.
Le micro-ondes ne se met pas en marche.	La porte n'est pas complètement fermée. La touche Start n'a pas été pressée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Appuyez sur la touche Start .
L'appareil ne chauffe pas à la température réglée.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start .	Appuyer sur la touche Start .
Le mode micro-ondes s'arrête sans raison apparente.	Le mode micro-ondes est en panne.	Si cette panne se réitère,appelez le service après-vente. Le four peut fonctionner sans micro-ondes.
Avec les micro-ondes, les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible. Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Choisissez une puissance micro-ondes plus élevée. Double quantité - quasiment double durée. Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps.
Le four ne chauffe pas. Dans l'affichage de température apparaît "o"	Le mode Démo est actif Dans l'affichage de texte apparaît "Mode Démo activé".	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles et le réenclencher après env. 20 secondes.
Dans l'affichage de la température apparaît "000".	L'arrêt automatique s'est activé. Le four ne chauffe plus.	Appuyez sur une touche ou mettez l'appareil hors service.

Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné de E s'affiche dans la visualisation, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge **↔** jusqu'à ce que les symboles **◀▶** et **⊖** apparaissent. Réglez ensuite l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

habileté à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

- Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Vous pouvez remédier vous-même à certains messages d'erreur.

⚠ Risque de choc électrique !

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

Panne	Cause possible	Remède/remarques
Dans l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur "E101" ou "E104".	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente. Le mode micro-ondes seules est possible.
Le message d'erreur "E011" apparaît dans l'affichage.	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Si le message d'erreur ne disparaît pas,appelez le service après-vente.
Dans l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur "E010", "E310", "E009" ou "E309".	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.

Changer la lampe du four

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

Procédez comme suit

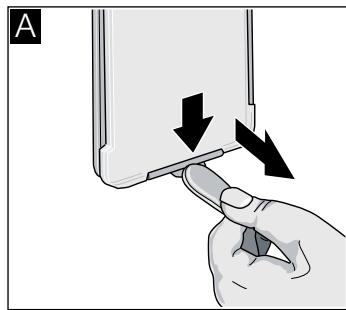
- 1.Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
- 2.Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.

⚠ Risque de choc électrique !

Ne replacez jamais la lampe du four lorsque l'appareil est connecté. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

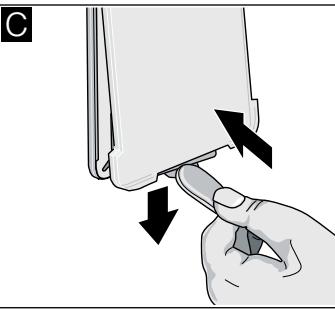
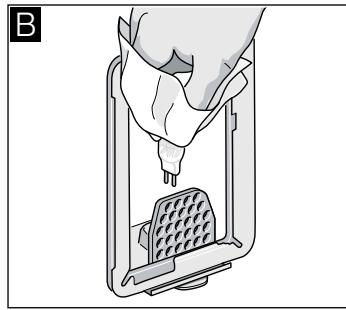
Remarque . Retirez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

3. Retirer le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le cache en verre en bas. Si le cache en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Fig. A)



4. Retirer l'ampoule et la remplacer par le même type d'ampoule. (Fig. B)

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



6. Retirer le torchon à vaisselle.

7. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la fiche secteur.

Remplacement du joint de porte

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

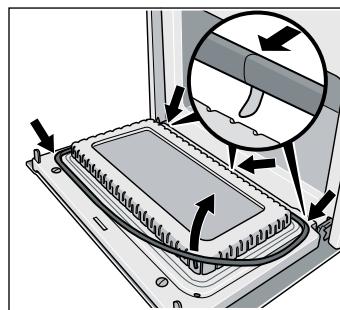
Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

1. Ouvrir la porte du four.

2. Retirer l'ancien joint de porte.

3. 5 crochets sont fixés sur le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrocher le joint neuf à la porte du four.



Remarque . Pour des raisons techniques les deux extrémités du joint de la porte se joignent au milieu en bas de la porte.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique portant ces numéros se trouve dans le four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143

FR 01 40 10 42 10

CH 0848 840 040

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

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

« Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Programmes automatiques

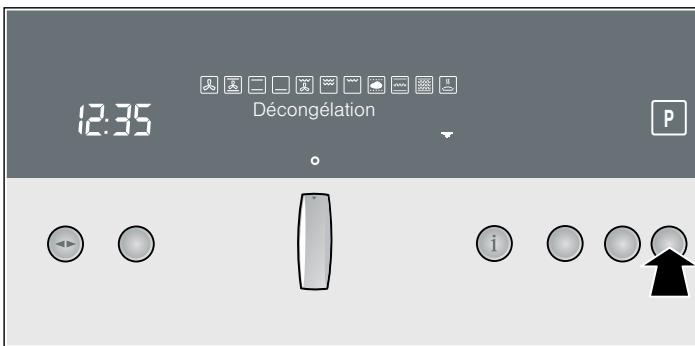
Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Il vous suffit de sélectionner le programme et d'entrer le poids de votre préparation. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal.

Sélectionner un programme

Exemple dans l'illustration :

Sélectionner et régler le programme pour 0,30 kg de polenta.

- Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement pour le faire sortir.
L'appareil est prêt à fonctionner.
- Appuyer sur la touche **P**.
Le premier groupe de programmes apparaît.



- Selectionner le groupe de programmes désiré au moyen du sélecteur du mode de fonctionnement.



- Appuyer sur la touche **↓**.
Le premier programme du groupe de programmes apparaît dans l'affichage de texte.
- tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le programme approprié apparaisse.



- Régler le poids du mets à l'aide du thermostat. La durée du programme **→** est indiquée dans l'affichage de l'heure.
- Appuyer sur la touche **Start**
Le programme démarre.

Remarque . Après le démarrage : appuyer une fois sur la touche **i**. Les valeurs réglées sont indiquées dans les affichages.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Eteindre le four à l'aide du sélecteur du mode de fonctionnement ou réselectionner un mode de fonctionnement et régler.

Annuler le programme

Eteindre le four au moyen de la touche **Stop** et tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **O** et l'escamoter.

Consulter les informations

Avant le démarrage, appuyer brièvement sur la touche **i**. Différentes informations concernant les programmes seront affichées. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche **i**.

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Horloge électronique*.

Réglage individuel

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

Effectuez les réglages indiqués aux points 1 à 5.

Appuyer sur la touche **↑** et déplacer le champ lumineux au moyen du sélecteur du mode de fonctionnement.

- □□□■□□□ +

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

Démarrer à l'aide de la touche **Start**.

La durée ne change pas.

Décongeler et cuire avec les programmes automatiques

Remarques

- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, p. ex. en verre, en céramique ou la lèchefrite. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- À la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respective et les accessoires nécessaires.
- Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Lors de la préparation de nombreux plats, un signal retentit au bout d'un moment. Retournez les aliments ou remuez-les.

Décongeler

Remarques

- Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18 °C.
- Placez les aliments surgelés sur un récipient plat, p. ex. une assiette en verre ou en porcelaine. Placez les petits pains directement sur la grille.
- Recouvrez les parties délicates et qui dépassent avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci évite qu'elles ne précuisent. Veillez à ce que la feuille d'aluminium ne touche pas les parois du compartiment de cuisson.
- Après la décongélation, laissez encore les aliments décongeler à cœur pendant 10 à 90 minutes afin que la température s'égalise.
- Du liquide se forme lors de la décongélation de viande, de volaille ou de poisson. Enlevez ce liquide lorsque vous retournez l'aliment. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Placez de la viande de bœuf, d'agneau ou de porc d'abord avec le côté gras au contact du récipient.
- Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.
- S'il s'agit de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.
- Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas. Recouvrez les cuisses et les ailes avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.

■ Si vous décongelez un poisson entier, recouvrez la nageoire caudale avec une feuille d'aluminium ; s'il s'agit de filets de

poisson, recouvrez les bords et s'il s'agit de darnes de poisson, recouvrez les extrémités qui dépassent.

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

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

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

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

Cuire

Légumes

Remarques

- Légumes frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Ne décongelez pas de légumes

surgelés avec de la sauce à la crème. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. S'il s'agit d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

- Laissez reposer les légumes encore env. 5 minutes après la fin du programme.

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Légumes			
Cuire des légumes frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille, niveau 1
Cuire des légumes surgelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille, niveau 1

* Signal pour remuer après la moitié du temps.

Pommes de terre

Remarques

- Pommes de terre à l'eau : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.
- Pomme de terre en robe des champs : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez les pommes de terre et piquez la peau plusieurs fois. Mettez-les encore humides dans un récipient, sans ajouter de l'eau.
- Laissez reposer les pommes de terre encore env. 5 minutes après la fin du programme. Égouttez au préalable l'eau produite.
- Disposez les gratin dauphinois jusqu'à une hauteur de 3 à 4 cm dans un récipient plat.
- Laissez reposer le gratin encore 5 à 10 minutes dans l'appareil après la fin du programme.

- Les frites, croquettes et rösti doivent être prévus pour une préparation au four.

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

* Signal pour remuer après la moitié du temps.

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

Produits céréaliers

Remarques

- Les céréales forment beaucoup d'écume lors de la cuisson. Pour cette raison, pour les produits céréaliers utilisez toujours un récipient à bord haut avec couvercle. Réglez le poids brut des céréales (sans liquide).
- Riz :
N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez au riz deux à deux fois et demi son volume d'eau.

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

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

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

** Signal pour remuer après 1-2 minutes.

*** Signal pour remuer après la moitié du temps.

Gratin

Remarques

- Placez le plat dans un récipient approprié aux micro-ondes puis posez-le sur la grille.
- Disposez les gratins salé et sucrés jusqu'à une hauteur d'env. 5 cm dans un récipient plat.

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

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

Produits surgelés

Remarques

- Utilisez des pizzas et des pizzas-baguettes précuites, surgelées.
- Les frites, croquettes et rösti doivent être prévus pour une préparation au four.
- Les pâtés impériaux et les nems doivent être prévus pour une préparation au four.
- Veillez à ne pas superposer les aliments surgelés.

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

* Signal pour retourner après 2/3 du temps.

** Signal pour retourner à la moitié du temps.

Volaille

Remarques

- Placez le poulet ou la pouarde sur le récipient, le côté blanc vers le bas.
- Placez les morceaux de poulet dans le récipient, côté peau vers le haut.

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

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

* Signal pour retourner, en cas de poulet entier, après 2/3 du temps.

** Signal pour retourner à la moitié du temps.

Viande

Remarques

- Faites cuire du rosbif d'abord avec le côté gras vers le bas.
- Rôti de bœuf, rôti de veau, jarret de veau, gigot d'agneau et rôti de porc :
Le rôti doit recouvrir aux deux-tiers le fond du récipient.
Ajoutez 50 à 100 ml de liquide au rôti. Après l'avoir retourné, rajoutez encore 50 à 100 ml de liquide, si nécessaire.
- Ajoutez 50 à 100 ml de liquide au pain de viande.
- Laissez reposer le rôti encore 10 minutes après la fin du programme.

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

* Signal pour retourner à la moitié du temps

** Signal pour retourner après $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps.

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

Poisson

Remarques

■ Poisson entier, frais :

Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

Filet de poisson, frais :

Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

■ Anneaux de calamar panés, surgelés :

Ils doivent être prévus pour une préparation au four.

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

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

Pain de viande et ragoût/potée

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

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

* Réglez le poids de la viande

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

* Réglez le poids de la viande

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Nous vous fournissons également des indications concernant l'accessoire adapté et le niveau auquel il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez le préchauffage uniquement s'il est indiqué dans les tableaux. Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
- Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires (en option) auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale :
Si vous doublez la quantité, doublez la durée,
Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps.

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

Décongélation

Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	Retournez plusieurs fois
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Lorsque vous les retournez, séparez les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 8-15 min.	Retournez plusieurs fois, enlevez la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Retournez régulièrement
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Canard	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.	Retournez plusieurs fois
Oie	4,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 60-80 min.	Retournez toutes les 20 minutes, éliminez le liquide provenant de la décongélation
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retournez régulièrement
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Légumes, p. ex. petits pois	300 g	180 W, 5-15 min.	Remuez délicatement régulièrement.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fruits, p. ex. framboises	300 g	180 W, 5-10 min.	Remuez délicatement et régulièrement, séparez les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	90 W, 7-9 min.	Retirez entièrement l'emballage
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retournez régulièrement
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gâteau sec, p. ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparez les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p. ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés

Remarques

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

- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Retirez la préparation de son emballage, couvrez-la pour chauffer
Potage	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Récipient fermé
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Poisson, p. ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Garnitures, p. ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Récipient fermé ; ajoutez un peu de liquide
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-12 min.	Récipient fermé ; ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faites cuire sans ajouter d'eau

Réchauffer des préparations

⚠ Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la

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

Attention !

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

Remarques

■ Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

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

Cuire des préparations

Remarques

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.
- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des préparations	Poids	Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Retournez à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 6-10 min.	Coupez en morceaux de même grosseur ; pour 100 g, ajouter 1 à 2 cuillérée à soupe d'eau, puis remuez régulièrement
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-11 min.	Coupez en morceaux de même grosseur ; pour 100 g, ajouter 1 à 2 cuillérée à soupe d'eau, puis remuez régulièrement
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajoutez une double quantité d'eau ; utilisez un récipient haut et fermé
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Entremets, p. ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Remuez 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Pop-corn pour micro-ondes

Remarques

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

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

Risque de brûlure !

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

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

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.

Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante :

Si vous doublez la quantité, doublez la durée

Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps

Les aliments sont devenus trop secs.

La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.

Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.

Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.

Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.

Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.

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

La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Gâteaux et pâtisseries

À propos des tableaux

Remarques

- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température

plus basse permet d'obtenir des plats dorés plus uniformément.

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

Moules

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

-  Chaleur tournante
-  Chaleur voûte/sole

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	1		160-180	90 W	30-40
Cake, fin (p.ex. gâteau sablé)	Moule à savarin/à cake	1		150-170	-	60-80
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	-	25-35
Gâteaux aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof	1		160-180	90 W	30-40
Génoise, 2 œufs	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		150-160	-	20-25
Tarte génoise, 6 œufs (préchauffer)	Moule démontable foncé	1		170-180	-	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable foncé	1		170-190	-	30-40

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

** Préchauffer le compartiment de cuisson

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée*	Moule démontable foncé	2		160-170	180 W	30-40
Kouglof	Moule à Kouglof	1		160-180	90 W	30-40
Gâteau aux noix	Moule démontable foncé	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, fond mince, avec peu de garniture**	Plaque ronde à pizza	1		220-240	-	15-20
Gâteaux salés	Moule démontable foncé	1		180-200	-	50-60

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

** Préchauffer le compartiment de cuisson

Chaleur voûte/sole

Air pulsé plus

Chaleur tournante

Gâteaux sur la plaque	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Lèchefrite	2		160-180	-	25-35
Pâte à cake avec garniture sèche	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		150-170	-	40-50
Pâte à cake avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	1		160-180	90 W	30-40
Pâte levée avec garniture sèche	Lèchefrite	2		170-190	-	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée	1 3		160-180	-	50-60
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	2		170-190	-	45-55
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		160-180	-	50-60
Pâte brisée avec garniture sèche	Lèchefrite	2		160-180	-	25-35
Pâte brisée avec garniture sèche	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		160-180	-	30-40
Pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	1		160-180	-	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	1		190-200	-	40-50
Biscuit roulé, préchauffer	Lèchefrite	2		170-190	-	10-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		160-180	-	40-50
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		150-170	-	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Lèchefrite	2		140-150	-	65-75
Strudel, sucré	Lèchefrite	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Lèchefrite	1		210-230	-	25-35
Pizza	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		190-200	-	40-50

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

Chaleur voûte/sole

Air pulsé plus

Petites pâtisseries	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	2		150-170	20-30
Petits gâteaux secs	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		140-160	30-40
Macarons	Lèchefrite	2		120-140	35-45

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

Petites pâtisseries	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Macarons	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		110-130	40-50
Meringues	Lèchefrite	2		80-100	90-110
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2		160-180	35-45
Muffins	Resp. 1 plaque à muffins sur la lèchefrite + sur la grille	1 3		140-160	50-60
Pâtisserie en pâte à choux	Lèchefrite	2		200-220	30-40
Feuilletés	Lèchefrite	2		170-190	25-35
Feuilletés	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		170-190	30-40
Pâtisserie à base de pâte levée	Lèchefrite	2		200-220	20-30

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

- Chaleur voûte/sole
- Chaleur tournante

Préchauffer le compartiment de cuisson.

Pain et petits pains	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1 kg de farine	Lèchefrite	2		300 + 170	10 15-25
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		300 + 170	10 40-50
Fougasse	Lèchefrite	2		220-240	15-20
Petits pains	Lèchefrite	2		200-220	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Lèchefrite	2		190-210	15-25

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez utiliser votre propre recette. Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vous souhaitez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique.	Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Si vous utilisez en plus les micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	Enfoncez un couteau dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au couteau.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés et allongez le temps de cuisson. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a gonflé plus au centre que sur les bords.	Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (au fromage blanc par ex.) a un bel aspect, mais l'intérieur est pâteux (avec des filets d'eau).	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de farine puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. Si vous ne parvenez toujours pas à le démouler, utilisez un couteau pour décoller les bords avec précaution. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine.

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

Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.

Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.

Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule dans le compartiment de cuisson. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtissage et grillade

À propos des tableaux

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

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

Récipient

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

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

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

Conseils pour le rôtissage

Pour le rôtissage de viande et de volaille, utilisez un plat à rôtir à bord haut.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.

Viande :

Ne mettez pas trop de liquide dans le récipient. Le fond doit être à peine recouvert. Pour du rôti à braiser, mettez un peu plus de liquide. Retournez les pièces de viande à mi-cuisson. Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Volaille :

Retournez les pièces de volaille après les ½ du temps.

Conseils pour les grillades

Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.

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

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

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

La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Conseils pour la cuisson à l'étuvée

Pour étuver du poisson, utilisez un récipient avec couvercle.

Ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide et un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

Bœuf

Remarques

- Retournez le rôti de bœuf à braiser après ½ et ¾ du temps. À la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez le filet de bœuf et le rosbif à mi-cuisson. À la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez les steaks après les ¾ du temps.
- ☰ Chaleur voûte/sole
- ☱ Gril grande surface

Bœuf	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1	☐	190-210	-	120-140
Rôti de bœuf à braiser, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1	☐	180-200	-	140-160
Rôti de bœuf à braiser, env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1	☐	170-190	-	160-180
Filet de bœuf médium, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1	☐	180-200	90 W	30-40
Filet de bœuf médium, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1	☐	200-220	90 W	45-55
Rosbif médium, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1	☐	240-260	180 W	30-40
Steaks médium, 3 cm d'épaisseur	Lèchefrite + grille	1 3	☒	3	-	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 5-10

Veau

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

- ☰ Chaleur tournante
- ☱ Gril air pulsé

Veau	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Rôti de veau, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-220	90 W	60-70
Rôti de veau, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-210	90 W	70-80
Rôti de veau, env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		190-200	90 W	80-100
Jarret de veau, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		190-200	-	120-130

Porc

Remarques

- Retournez le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. À la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.
- Placer le rôti dans le récipient, la couenne vers le haut. Inciser la couenne. Ne pas retourner le rôti. À la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

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

Porc	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Rôti sans couenne (p.ex. échine), env. 750 g	Récipient fermé, grille	1		220-240	180 W	40-50
Rôti avec couenne (p.ex. épaule) env. 1,5 kg	Récipient ouvert, grille	1		180-200	-	150
Rôti avec couenne (p.ex. épaule), env. 2 kg	Récipient ouvert, grille	1		170-190	-	180
Filet mignon de porc, env. 500 g	Récipient fermé, grille	1		210-230	90 W	20-25
Rôti de porc maigre, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-230	90 W	50-60
Rôti de porc maigre, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	90 W	70-80
Rôti de porc maigre, env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Kassler avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1	-	-	360 W	45-50
Côte d'échine 2 cm d'épaisseur	Lèchefrite + grille	1 3		2	-	1ère face : env. 15-20 2ème face : env. 10-15

Agneau et gibier

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

- Gril air pulsé
- Chaleur voûte/sole

Agneau et gibier	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Selle d'agneau avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		190-210	-	40-50
Gigot d'agneau désossé, médium, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	-	90-100
Selle de chevreuil avec os, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-220	-	40-50
Cuissot de chevreuil désossé, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-190	-	105-120
Rôti de sanglier, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	-	100-110
Rôti de cerf, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	-	90-100
Lapin, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	90 W	25-35

Divers

Remarques

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

- Retournez les saucisses après les 2/3 du temps.
- Gril air pulsé

■ Gril grande surface

Divers	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Rôti de viande hachée d'env. 1 kg de viande	Récipient ouvert, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40-50 min
Saucisses à griller, 4-6 pièces, d'env. 150 g	Lèchefrite + grille	1 3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	-	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 5-10

Volaille

Remarques

- Placez les poulets entiers, blanc de poulet et dindonneau avec le côté blanc vers le bas. Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps.
- Placer la pouarde avec le côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ et régler la puissance micro-ondes sur 180 watts.
- Placer les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Retournez les canards et oies après les $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps.

- Placez les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le bas. Les retourner à mi-cuisson.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.
- Retournez les rôtis de dinde ficelés après les $\frac{2}{3}$ du temps.
- Placez les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps.
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Chaleur tournante
- Chaleur voûte/sole

Volaille	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Récipient fermé, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250	360 W	25-35
Poularde, entière	Récipient fermé, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	360 W 180 W	30 15-25
Demi-poulet, de 500 g	Récipient ouvert, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	360 W	30-35
Morceaux de poulet, env. 800 g	Récipient ouvert, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	360 W	30-35
Morceaux de poulet, env. 1,5 kg	Récipient ouvert, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	360 W	35-40
Blanc de poulet, env. 500 g	Récipient ouvert, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	180 W	25-30
Canard, entier, 1,5 à 1,7 kg	Lèchefrite	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	180 W	60-80
Magret de canard, entier, 2 magrets de 300 à 400 g	Grille + lèchefrite*	2 1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	90 W	18-22
Oie entière, 3 à 3,5 kg	Lèchefrite	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	180 W	80-90
Filet d'oie, 2 pièces de 500 g	Grille + lèchefrite*	2 1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	90 W	20-25
Cuisses d'oie, 4 cuisses d'env. 1,5 kg	Grille + lèchefrite*	2 1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	180 W	30-40
Dindonneau entier, env. 3 kg	Lèchefrite	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	180 W	60-70
Rôti de dinde ficelé, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	180 W	60-70
Blanc de dinde, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-210	-	80-90
Gigot de dinde, env. 1,3 kg	Récipient fermé, grille	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	360 W	45-50

* Verser 50 ml d'eau dans la lèchefrite.

Poisson

Remarques

- Pour faire griller un poisson entier, p.ex. truite, placez-le au centre de la grille.

- Pour cuire à l'étuvée du poisson entier, placez-le en position "à la nage".
- Gril petite surface
- Gril grande surface

Poisson	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Poisson entier, p.ex. truite d'env. 300 g, grillé	Lèchefrite + grille*	1 3	<input checked="" type="checkbox"/>	2	-	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 8-12
Darne de poisson, p.ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillée	Lèchefrite + grille*	1 3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	-	1ère face : env. 10-12 2ème face : env. 8-12

* Huiler la grille au préalable.

Poisson	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Poisson entier, 2 à 3 pièces de 300 g, grillé	Lèchefrite + grille*	1 3		2	-	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 10-15
Poisson entier env. 1 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W	10-15
Poisson entier env. 1,5 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Poisson entier env. 2 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filet de poisson p.ex. lieu noir, env. 800 g, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W	9-14

* Huiler la grille au préalable.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Pour des petits morceaux de rôti, choisissez une température plus haute et une durée de cuisson plus courte. Pour des gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.
Comment savoir si le rôti est cuit ?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas entièrement cuit.	Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis déposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.

Gratins, gratins de pomme de terre, toasts

Remarques

- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Pour des gratins et gratins de pomme de terre, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.
- Mettez le gratin dans un récipient approprié aux micro-ondes puis déposez-le sur la grille.
- Laissez reposer les gratins et gratins de pomme de terre encore 5 minutes dans le four éteint.
- Pour des gratins, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm.
- Faites cuire les soufflés dans des ramequins ou dans un moule à soufflé à bord haut. Préchauffez le compartiment de cuisson.

■ Toasts gratinés : placez 4 toasts côté à côté au milieu de la Lèchefrite. Répartissez 12 toasts uniformément sur la lèchefrite.

Pour des gratins, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm.

Faites cuire les soufflés dans des ramequins ou dans un moule à soufflé à bord haut. Préchauffez le compartiment de cuisson.

Toasts gratinés : placer 4 toasts côté à côté au milieu de la lèchefrite. Répartir 12 toasts uniformément sur la lèchefrite.

- Gril air pulsé
- Chaleur tournante
- Chaleur voûte/sole
- Gril petite surface
- Gril grande surface

Soufflés, gratins, toasts	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient fermé, Grille	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Récipient ouvert, Grille	1		160-180	-	40-45
Soufflé dans des ramequins	Grille	1		200-210	-	12-17
Gratin de pâtes, env. 1 kg	Récipient ouvert, Grille	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, env. 2 kg	Récipient ouvert, Grille	2		180-200	600 W	20-30
Gratin dauphinois, ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ouvert, Grille	1		170-190	600 W	20-25
Gratiner des toasts, 4 pièces	Lèchefrite	2		3	-	8-13
Gratiner des toasts, 12 pièces	Lèchefrite	2		3	-	9-14

Plats cuisinés

Remarques

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

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

Plats cuisinés	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Pizza à fond mince	Lèchefrite	1		210-230	-	20-25
Pizza à fond épais	Lèchefrite	2		200-220	90 W	15-25
Mini-pizzas	Lèchefrite	2		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Lèchefrite	2		180-190	-	15-20
Frites	Lèchefrite	2		220-230	-	20-25
Croquettes	Lèchefrite	2		200-220	-	25-35
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	2		200-220	-	25-35
Petits pains, baguette	Grille	2		200-220	-	15-20
Bretzels, pâtons	Lèchefrite*	2		190-210	-	20-25
Petits pains ou baguettes précuits	Grille	2		140-150	-	12-15
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		190-210	180 W	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Lèchefrite	2		190-210	360 W	15-20
Burgers aux légumes	Lèchefrite	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Lèchefrite	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Grille	2		200-210	180 W	18-23
Tarte à la crème fraîche	-	0		30	-	120-150

* Recouvrez la lèchefrite de papier cuisson.

Le papier cuisson doit être approprié pour ces températures.

Basse température

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations

- sur la basse température
- des conseils et astuces

La basse température est un processus de cuisson lent à basse température, d'où le nom de cuisson à basse température.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (p.ex. parties tendres de bœuf, veau, porc, agneau et volaille), qui doivent être cuits medium/rosé ou "à point". La viande reste juteuse et très tendre.

Utilisation de la basse température

Activez le mode Basse température uniquement lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi (température ambiante).

Si le texte "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte après l'activation du mode Basse température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez le mode de fonctionnement Basse température.

1. Enfourner le plat en verre ou en porcelaine sur une grille dans le compartiment de cuisson au niveau d'enfournement 1 afin de préchauffer le plat.
2. Sélectionner Basse température et régler une température entre 70 et 100 °C. Préchauffer le compartiment de cuisson et chauffer le récipient en même temps.
Pendant la phase de chauffe (15 minutes), le texte "Attendez s'il vous plaît" apparaît dans l'affichage de texte.
3. Enlever la graisse et les tendons de la viande.
4. La viande doit être bien saisie sur tous les côtés pour qu'une croûte riche en arôme se forme.
5. Lorsqu'un signal retentit et "En service" apparaît dans l'affichage de texte, placer le met sur le plat en verre ou en porcelaine dans le compartiment de cuisson.
6. Retirer le morceau à cuire une fois le temps de cuisson écoulé puis éteindre l'appareil.

Remarque . Une viande cuite à basse température ne nécessite pas de temps de repos et peut sans problème être maintenue au chaud à une faible température.

Veuillez respecter les points suivants :

Remarques

- N'utilisez que de la viande fraîche et hygiéniquement impeccable.
- Utilisez uniquement de la viande sans os.

- N'utilisez pas de viande décongelée.
- Vous pouvez aussi utiliser de la viande assaisonnée ou marinée.
- La nature du matériau de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie.
- Pour la basse température, utilisez toujours le niveau d'enfournement 1.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Ne retournez pas les morceaux de viande pendant la basse température.
- Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à cœur de 60 °C devrait être maintenue au moins pendant 30 minutes
- Après la basse température, l'intérieur de la viande a toujours une couleur rosée. Ce n'est pas un signe d'une trop courte durée de cuisson.

- La taille, l'épaisseur et le type des morceaux de viande déterminent les temps pour saisir la viande et pour sa cuisson à basse température.
- N'utilisez pas le mode Basse température associé à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.

Basse température

Remarques

- Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Le temps de saisie concerne la saisie dans une poêle chaude contenant de la graisse.
- Utilisez un récipient avec un couvercle adapté, p.ex. une cocotte en verre. Placer la cocotte sur la grille.

 Basse température

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

Conseils pour cuire des aliments à basse température

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

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

Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.

Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à 2 heures maximum.

Plats tests

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

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

Décongeler à l'aide du micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watts, durée en minutes	Remarque
Viande	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille, au niveau 1. Après env. 10 minutes, enlever la viande décongelée.

Cuisson avec les micro-ondes

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

■ ☰ Gril air pulsé

■ ☐ Chaleur voûte/sole

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

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

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

Cuisson de pain et de pâtisseries

Remarques

- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Tourte aux pommes : placer des moules démontables foncés côté à côté.

- ☐ Chaleur voûte/sole
- ☒ Chaleur tournante
- ☒ Air pulsé plus

	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	2	☐	160-180	20-30
	Lèchefrite	2	☒	150-170	20-30
	Lèchefrite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3	☒	140-150	30-40
Petits gâteaux	Lèchefrite	2	☐	160-180	25-35
	Lèchefrite	2	☒	140-160	25-35
Petits gâteaux	Lèchefrite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3	☒	150-170	35-45
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1	☐	160-170	30-40
Gâteau à la levure du boulanger sur plaque	Lèchefrite	2	☐	170-190	45-55
	Lèchefrite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3	☒	160-180	50-60
Tourte aux pommes	2 moules démontables Ø 20 cm sur la grille	2	☐	170-190	70-90

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

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

Grillades

Gril grande surface

Plat	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée, minutes
Brunir des toasts*	Grille	3		3	1-2
Beefburger 12 pièces**	Grille et lèchefrite	3 1		3	30

* Préchauffer 5 minutes.

** Retourner à mi-cuisson.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés ?

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

chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

De manière générale	Réduisez les temps de cuisson au minimum. Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuire des petits gâteaux secs	Avec chaleur voûte/sole au max. à 200 °C, avec air pulsé plus ou chaleur tournante au max. à 180 °C. Avec chaleur voûte/sole au max. à 190 °C, avec air pulsé plus ou chaleur tournante au max. à 170 °C. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide. Répartissez les aliments sur la plaque en une couche et uniformément. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.
Frites au four	

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000615271

910119
2