MARQUE: NEFF

REFERENCE: C27MS22N0

CODIC: 4269853



NOTICE



# Four encastrable

[fr] MODE D'EMPLOI

C27MS22.0

# Table des matières


**Utilisation conforme . . . . . 4**

**Précautions de sécurité importantes . . . . . 5**
Généralités . . . . . 5
Micro-ondes . . . . . 6
Fonction de nettoyage . . . . . 7

**Causes de dommages . . . . . 8**
Généralités . . . . . 8
Micro-ondes . . . . . 8

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

**Présentation de l'appareil . . . . . 10**
Bandeau de commande . . . . . 10
Éléments de commande . . . . . 10
Menu général . . . . . 11
Menu Modes de cuisson . . . . . 11
Fonctions du compartiment de cuisson . . . . . 12

**Accessoires . . . . . 12**
Accessoires fournis . . . . . 12
Insertion de l'accessoire . . . . . 13
Accessoires en option . . . . . 13

**Avant la première utilisation . . . . . 14**
Première mise en service . . . . . 14
Nettoyez le compartiment de cuisson . . . . . 14
Nettoyer les accessoires . . . . . 14

**Utilisation de l'appareil . . . . . 14**
Allumer et éteindre l'appareil . . . . . 14
Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil . . 15
Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil 15
Réchauffer rapidement l'appareil . . . . . 16

**Fonctions temps . . . . . 16**
Afficher et masquer les fonctions de temps . . . . . 16
Régler le minuteur . . . . . 16
Régler la durée . . . . . 16
Fonctionnement différé - « Fin dans » . . . . . 17
Contrôler, modifier ou annuler des réglages . . . . . 17

**Sécurité-enfants . . . . . 17**
Sécurité enfants automatique . . . . . 17
Sécurité enfants non récurrente . . . . . 18

**Réglages de base . . . . . 18**
Modifier MyProfile . . . . . 18
Liste des réglages de base . . . . . 18
Définir des favoris . . . . . 18

**Les micro-ondes . . . . . 19**
Récipients . . . . . 19
Puissances micro-ondes . . . . . 19
Réglage des micro-ondes . . . . . 20
Réglage du mode Micro-combi . . . . . 20

**Réglage fonctionnement continu . . . . . 21**
Démarrer la fonction Sabbat . . . . . 21
Interrompre la fonction Sabbat . . . . . 21

**Nettoyants . . . . . 22**
Nettoyants appropriés . . . . . 22
Maintenir l'appareil propre . . . . . 23

**Fonction nettoyage . . . . . 23**
Autonettoyage . . . . . 23
EasyClean . . . . . 24

**Supports . . . . . 25**
Décrocher et accrocher les supports . . . . . 25

**Porte de l'appareil . . . . . 27**
Enlever le recouvrement de la porte . . . . . 27
Dépose et pose des vitres de la porte . . . . . 27

**Anomalies, que faire ? . . . . . 29**
Tableau de dérangements . . . . . 29
Durée de fonctionnement maximale dépassée . . . . . 29
Lampes dans le compartiment de cuisson . . . . . 29

**Service après-vente . . . . . 30**
Numéro de produit et numéro de fabrication . . . . . 30

**Assistant pour la cuisson et le rôtissage . . . . . 30**
Indications relatives aux réglages . . . . . 30
Sélectionner un plat . . . . . 30
Réglage des mets . . . . . 31

**Programmes . . . . . 31**
Indications concernant les réglages . . . . . 31
Sélectionner un plat . . . . . 32
Régler le programme . . . . . 32

**Testés pour vous dans notre laboratoire. . . . . 32**
Moules en silicone . . . . . .33
Gâteaux et petites pâtisseries . . . . . .33
Pain et petits pains . . . . . .37
Pizzas, quiches et gâteaux salés . . . . . .39
Gratins et soufflés . . . . . .41
Volaille . . . . . .42
Viande . . . . . .44
Poisson . . . . . .47
Légumes et garnitures . . . . . .49
Desserts. . . . . .51
Modes de cuisson Eco. . . . . .52
L'acrylamide dans l'alimentation. . . . . .54
Cuisson basse température . . . . . .54
Déshydratation . . . . . .55
Mise en conserve. . . . . .56
Laisser lever la pâte en position Étuve . . . . . .57
Décongeler. . . . . .58
Faire réchauffer des plats au microondes . . . . . .59
Maintien au chaud . . . . . .60
Plats d'essai . . . . . .61

Vous trouverez des informations supplementaires 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**

# Utilisation conforme

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

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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

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

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 12*

# ⚠ Précautions de sécurité importantes

## Généralités

**⚠ Mise en garde**
**Risque d'incendie !**

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

**⚠ Mise en garde**
**Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

**⚠ Mise en garde**
**Risque de brûlures !**

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

**⚠ Mise en garde**
**Risque de blessure !**

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

**⚠ Mise en garde**
**Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

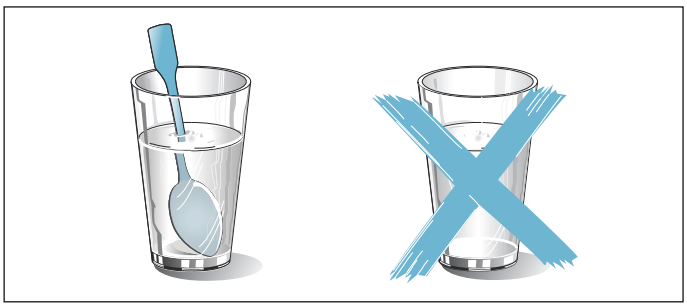
## Micro-ondes

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

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

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

**⚠ Mise en garde**
**Risque de brûlure !**
- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



**⚠ Mise en garde**
**Risque de blessure !**
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- Les récipients et les ustensiles métalliques peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques. Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

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

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

## Fonction de nettoyage

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

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

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

# Causes de dommages

## Généralités

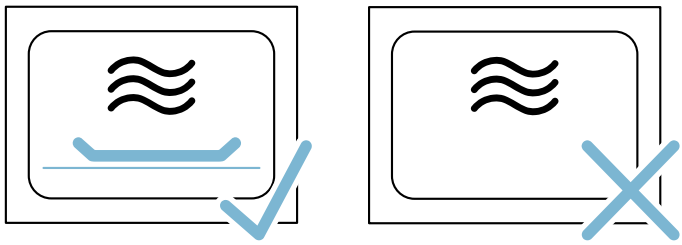
**Attention !**

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

## Micro-ondes

**Attention !**

- Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Combiner les accessoires : Ne pas combiner la grille avec la lèchefrite. Introduites directement l'une sur l'autre peut occasionner la formation d'étincelles. Les introduire uniquement à une hauteur distincte respective.
- Mode micro-ondes seul : en cas d'utilisation uniquement avec micro-ondes, la poêle universelle ou la plaque à pâtisserie n'est pas compatible. Des étincelles peuvent se produire, ce qui endommagerait le compartiment de cuisson. Utilisez la grille fournie comme surface support ou utilisez le four à micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.
- Barquettes en aluminium : n'utilisez aucune barquette en aluminium dans l'appareil. La formation d'étincelles endommage l'appareil.
- Utilisation du micro-ondes sans aliments : faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne démarrez jamais le micro-ondes sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester rapidement un récipient. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*



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

# Protection de l'environnement

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

## Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

## Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

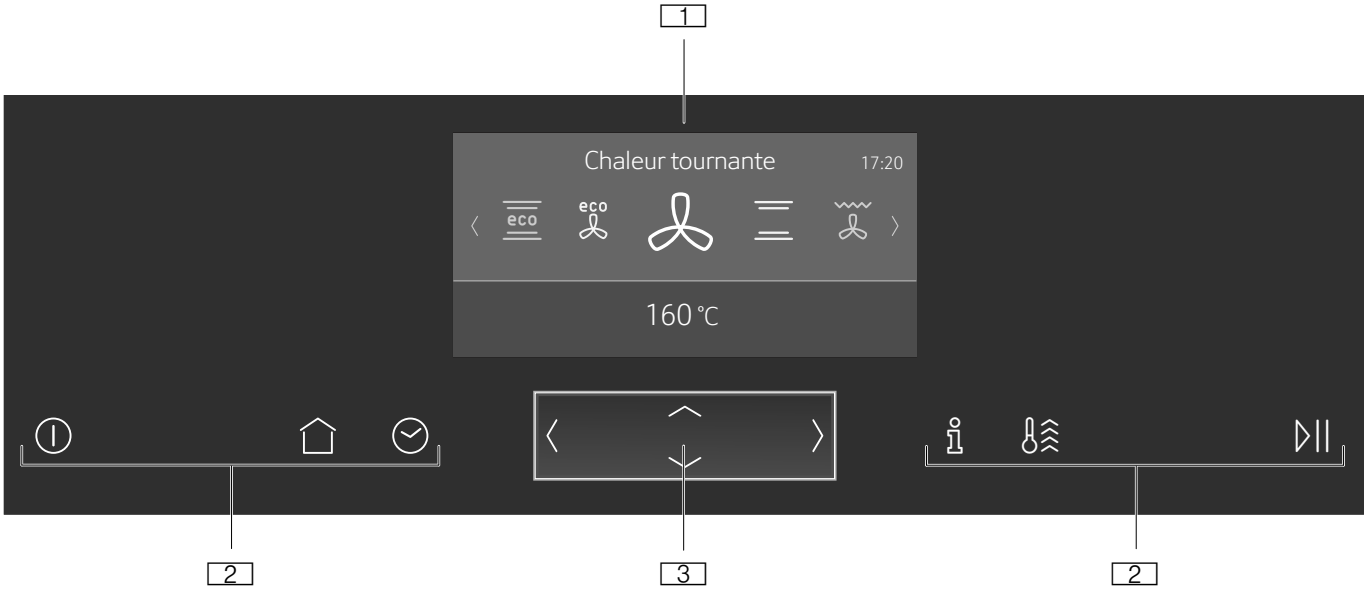
# Présentation de l'appareil

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

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

## Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. L'écran vous affiche les réglages actuels.




1 Écran
2 Touches tactiles
3 Élément de commande ShiftControl

## Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de régler votre appareil facilement et directement.

### Touches tactiles

Les touches tactiles intègrent des capteurs. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la touche tactile correspondante.

| Touche tactile | | Utilisation |
|---|---|---|
| ⏻ | allumer/éteindre | Allumer ou éteindre l'appareil⟶ *"Allumer et éteindre l'appareil" à la page 14* |
| ⌂ | Menu général | Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages ⟶ *"Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 15* |
| ⏲ | Fonctions de temps | Régler le minuteur, la durée ou le fonctionnement différé « Fin dans » ⟶ *"Fonctions temps" à la page 16* |
| | Sécurité enfants | Activer ou désactiver la sécurité-enfants ⟶ *"Sécurité-enfants" à la page 17* |
| ⓘ | Informations | Afficher d'autres informations<br>Afficher la température actuelle ⟶ *"Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 15* |
| | Chauffage rapide | Activer ou désactiver le chauffage rapide ⟶ *"Réchauffer rapidement l'appareil" à la page 16* |
| ⏯ | Marche/arrêt | Démarrer ou arrêter le fonctionnement ⟶ *"Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 15* |

### Élément de commande ShiftControl

L'élément de commande ShiftControl vous permet de naviguer d'une ligne à l'autre dans l'affichage et de sélectionner des réglages. Lors que les réglages sont modifiables des flèches droite et gauche apparaissent dans l'affichage 〈 〉.

| Touche | | Utilisation |
|---|---|---|
| 〈 | Gauche | naviguer à gauche dans l'affichage |
| 〉 | Droite | naviguer à droite dans l'affichage |
| ⌃ | En haut | naviguer vers le haut dans l'affichage |
| ⌄ | En bas | naviguer vers le bas dans l'affichage |

**Remarque :** Vous pouvez également faire défiler rapidement les réglages en maintenant une touche enfoncée. Dès que vous relâchez la touche, le défilement rapide cesse.

## Menu général

Pour accéder au menu principal, appuyez sur la touche ⌂.

| Menu | Utilisation |
|---|---|
| | Modes de cuisson<br>Sélectionner le mode de cuisson et la température souhaités pour vos mets ⟶ *"Allumer et éteindre l'appareil" à la page 14* |
| | Micro-ondes<br>Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos plats plus rapidement.⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19* |
| | Micro-ondes combinées<br>Avec ce mode, vous pouvez combiner les micro-ondes avec un mode de cuisson.⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19* |
| | Assistant pour la cuisson et le rôtissage<br>Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisseries et le rôtissage ⟶ *"Assistant pour la cuisson et le rôtissage" à la page 30* |
| P | Programmes micro-ondes<br>Ils vous permettent de préparer des mets avec des micro-ondes.⟶ *"Programmes" à la page 31* |
| | MyProfile<br>Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins ⟶ *"Réglages de base" à la page 18* |
| | Séchage<br>A utiliser après chaque fonctionnement avec les micro-ondes ou EasyClean. |
| | EasyClean<br>Nettoyer les légères salissures dans le compartiment de cuisson ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 23* |
| | Autonettoyage pyrolytique<br>Nettoyer le compartiment de cuisson. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 23* |

## Menu Modes de cuisson

Votre appareil propose différents modes de cuisson. À la mise sous tension de l'appareil, vous accédez directement au menu Modes de cuisson.

| Mode de cuisson | | Température | Utilisation |
|---|---|---|---|
| | Chaleur tournante | 30 - 275°C | Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux.<br>La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
| | Convection naturelle | 50 - 275 °C | Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante.<br>La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |
| | Gril air pulsé | 50 - 250 °C | Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande.<br>La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
| | Position Pizza | 50 - 275 °C | Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par la sole.<br>La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent. |
| | Gril grande surface | 50 - 290 °C | Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner.<br>Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. |
| | Gril petite surface | 50 - 290 °C | Pour griller de petites quantités de steaks, de saucisses ou des toasts, et pour gratiner.<br>La surface centrale sous la résistance du gril est chauffée. |
| | Chaleur de sole | 50 - 250 °C | Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson.<br>La chaleur est diffusée par la sole. |
| | Cuisson basse température | 70 - 120 °C | Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant.<br>La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole. |
| | Position étuve | 35 - 55 °C | Pour laisser lever des pâtes à la levure et des levains, et pour faire fermenter du yaourt.<br>La pâte lève plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas. |
| | Préchauffer la vaisselle | 30 - 70°C | Pour chauffer de la vaisselle. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| eco | Convection naturelle éco | 50 - 275°C | Pour la cuisson douce de mets sélectionnés.<br>La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. |
| eco | Chaleur tournante Eco | 30 - 275°C | Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage.<br>La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |

## Fonctions du compartiment de cuisson

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

### Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsqu'il fonctionne, l'appareil cesse de fonctionner. Il reprend son fonctionnement dès que vous refermez la porte.

### Éclairage du compartiment de cuisson

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

Dans la plupart des modes de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume dès que l'appareil est mis en marche. Il s'éteint lorsque l'appareil ne fonctionne plus.

**Remarque :** Les réglages de base vous permettent de définir si l'éclairage du compartiment de cuisson doit s'allumer lorsque l'appareil est mis en marche.
⟶ *"Réglages de base" à la page 18*

### Ventilateur de refroidissement

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

**Attention !**
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques temps, pour permettre au compartiment de cuisson de refroidir plus vite une fois l'appareil éteint.

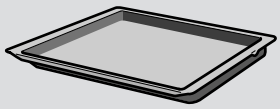
**Remarque :** Les réglages de base vous permettent de modifier le temps de continuation du ventilateur.
⟶ *"Réglages de base" à la page 18*

# Accessoires

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

## Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

| | |
|---|---|
|  | **Grille**<br>Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux.<br>Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.<br>La grille est appropriée pour le mode micro-ondes. |
|  | **Lèchefrite**<br>Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.<br>Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. |

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

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

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

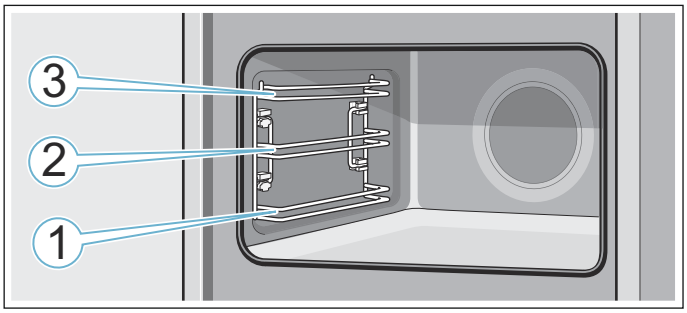
### Micro-ondes

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

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

## Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.




Aux niveaux d'enfournement 1, 2 et 3, introduire l'accessoire toujours entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

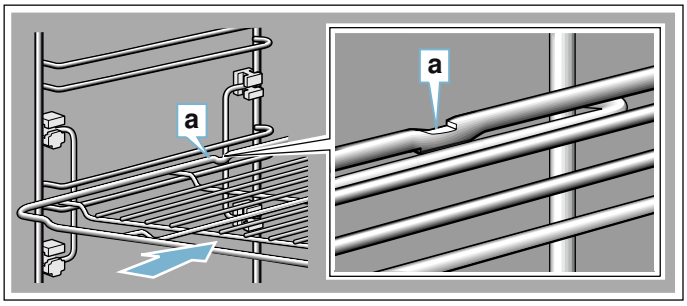
### Remarques

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

### Fonction d'arrêt

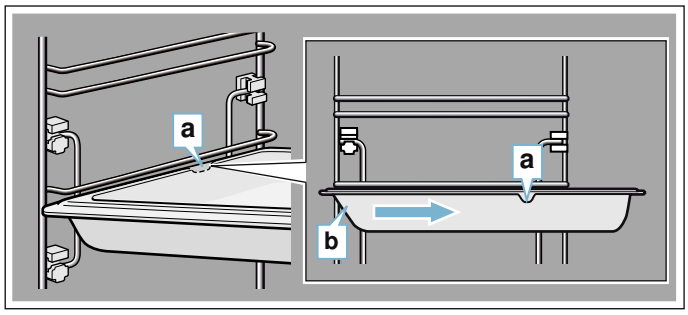
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

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




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

Exemple illustré : lèchefrite




## Accessoires en option

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

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

**Remarque :** Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 30*

| Accessoires |
|---|
| Grille à pâtisserie/de rôtissage |
| Plaque à pâtisserie, compatible pyrolyse |
| Lèchefrite, compatible pyrolyse |
| Plat profond à soufflé, compatible pyrolyse |
| Poêle professionnelle, compatible pyrolyse |
| Couvercle pour poêle professionnelle |
| Plaque à pizza |
| Grille anti-éclaboussures, compatible pyrolyse |
| Pierre à pain, compatible pyrolyse |
| Cocotte en verre, 5,1 litres |
| Lèchefrite en verre |
| Set vapeur pour four |
| Éléments décoratifs |

# Avant la première utilisation

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

## Première mise en service

Dès que l'appareil est branché sur le réseau électrique, le premier réglage « Langue » apparaît.

### Régler la langue

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
2. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la langue.
3. Utilisez la touche ﹀ pour accéder de nouveau à « Langue ».
4. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner le prochain réglage.

### Régler l'heure

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
2. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner l'heure actuelle.
3. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
4. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner les minutes actuelles.
5. Appuyez plusieurs fois sur la touche ﹀ jusqu'à ce que l'« Heure » apparaisse.
6. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner le prochain réglage.

### Régler la date

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
2. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le jour actuel.
3. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
4. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le mois actuel.
5. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
6. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner l'année actuelle.
7. Appuyez plusieurs fois sur la touche ﹀ jusqu'à ce que la « Date » apparaisse.
8. Valider les réglages à l'aide de la touche 〉. La première mise en service est terminée.

**Remarques**

- Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 18*
- Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent à l'écran.

## Nettoyez le compartiment de cuisson

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

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage (comme les billes de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
4. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche ⏻.
5. Réglez le mode de cuisson, la température, puis démarrez votre appareil. ⟶ *"Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 15*

| Réglages | |
|---|---|
| Mode de cuisson | Convection naturelle |
| Température | 240 °C |
| Durée | 1 heure |

6. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
7. Éteignez l'appareil après la durée indiquée en appuyant sur la touche ⏻.
8. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.
9. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

## Nettoyer les accessoires

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

# Utilisation de l'appareil

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

## Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer ou éteindre l'appareil, effleurer la touche tactile ⏻.

Après l'arrêt de l'appareil, l'affichage indique si la chaleur résiduelle est élevée ou faible.

| Écran | Température |
|---|---|
| Forte chaleur résiduelle | plus de 120°C |
| Basse chaleur résiduelle | entre 60°C et 120°C |

**Remarques**

- Certains affichages ou informations par ex. concernant la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles l'appareil éteint.

- Après le fonctionnement de l'appareil le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner, jusqu'à ce que le compartiment de cuisson ait le plus possible refroidi.
- Si vous n'avez plus besoin de votre appareil, éteignez-le. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

## Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil

Exemple : Chaleur tournante avec 170°C

1. Effleurer la touche tactile ⏻pour mettre l'appareil en service.
   Vous accédez directement au menu Modes de cuisson.




2. Utiliser la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le mode de cuisson.
3. Utiliser la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
4. Utiliser la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la température.




   **Remarque :** Selon le mode de fonctionnement, d'autres réglages sont possibles. Pour chaque autre réglage, utilisez la touche ﹀ pour accéder aux lignes suivantes. Utiliser la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le réglage.
5. Effleurer la touche tactile ▷|| pour démarrer l'appareil.
   La barre de chauffage et le temps de marche apparaissent.

**Remarque :** Pour accéder directement au menu principal ⌂ dès la mise en marche de l'appareil, sélectionnez le menu principal dans le chapitre Réglages de base sous "Fonctionnement après la mise en service".

**Valeurs de référence**

L'appareil indique pour chaque mode de cuisson une température préconisée ou un niveau. Vous pouvez les valider ou modifier dans la plage respective.

**Barres de chauffage**

Dès qu'un mode de cuisson démarre, la barre de chauffage apparaît. La barre de chauffage affiche la montée de température dans le compartiment de cuisson.

**Temps de marche**

Lorsqu'un mode de cuisson est démarré, le temps de marche s'affiche. Le temps de marche s'écoule. Vous pouvez ainsi contrôler le temps de fonctionnement.

**Afficher la température actuelle**

Pour afficher la température actuelle, appuyez sur la touche ⓘ.

La température est affichée rapidement et uniquement pendant le chauffage.

**Autres informations**

Si la touche ⓘ s'allume, vous pouvez afficher des informations. Appuyez pour ce faire sur la touche ⓘ. Les informations s'affichent pendant quelques secondes.

## Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil

**Modifier le fonctionnement de l'appareil**

1. Utilisez la touche ▷|| pour arrêter le fonctionnement.
2. Utilisez la touche ﹀ ou ﹀ pour accéder à la ligne de réglage qui doit être modifiée.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour modifier le réglage.
4. Utilisez la touche ▷|| pour démarrer l'appareil avec le réglage modifié.

**Remarques**

- Lorsque le fonctionnement est interrompu, le ventilateur peut continuer à fonctionner.
- Le temps de marche interrompu s'écoule à nouveau après une modification de la température. Après une modification du type de chauffage le temps de marche reprend à zéro.

**Interrompre le fonctionnement de l'appareil**

Appuyez sur la touche tactile ▷|| jusqu'à de que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

**Remarque :** Les modes de fonctionnement tels que la fonction de nettoyage ne peuvent pas être interrompus.

### Réchauffer rapidement l'appareil

La fonction Chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.

| Fonction | Mode de cuisson | Placer le mets dans le compartiment de cuisson |
|---|---|---|
| Chauffage rapide | Chaleur tournante | après la chauffe |
| | Convection naturelle | |

**Remarques**

- Si la touche est allumée, vous pouvez activer le chauffage rapide.
- Pour désactiver le chauffage rapide avant l'heure, effleurez la touche .

**Activer le chauffage rapide**

1. Régler la chaleur tournante et la température.
   **Remarque :** Réglez une température supérieure à 100°C, afin que l'appareil puisse préchauffer rapidement.
2. Effleurer la touche tactile ▷|| pour démarrer l'appareil.
3. Effleurer la touche tactile , pour activer le chauffage rapide.
   Le symbole apparaît dans l'affichage.
4. Le chauffage rapide se coupe automatiquement lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole s'éteint dans l'affichage. Placez le mets dans le compartiment de cuisson.

# Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

| Fonction de temps | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Minuteur | Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service. |
| \|→\| | Durée | L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée. |
| →\| | Fin dans | L'appareil s'allume automatiquement et s'éteint automatiquement après écoulement d'une durée réglée. |

**Remarque :** Si vous réglez une fonction de temps, l'intervalle de temps augmente si vous réglez des valeurs plus élevées. Exemple : une durée d'1 heure maximum peut être réglée à la minute près, au-dessus d'une heure, vous pouvez régler une durée à 5 minutes près.

### Afficher et masquer les fonctions de temps

Pour afficher ou masquer les fonctions de temps, appuyez sur la touche .

**Remarque :** Les fonctions affichées sont automatiquement masquées après un certain temps. Si vous aviez déjà réglé une durée, celle-ci est reprise.




### Régler le minuteur

Le minuteur peut être réglé aussi bien lorsque l'appareil est en marche que lorsqu'il est éteint.

1. Appuyez sur la touche .
   Les fonctions de temps sont affichées.
2. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner la durée.
   **Remarque :** Lorsque l'appareil est allumé, naviguez à l'aide de la touche ﹀ dans la ligne Minuteur et ensuite, sélectionnez la durée à l'aide de la touche 〉.
3. Appuyez sur la touche pour démarrer le minuteur.
   Le symbole apparaît. Le minuteur se met en marche.

**Remarque :** Un signal retentit dès que le temps réglé est écoulé. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche .

### Régler la durée

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée. Cette fonction peut uniquement être utilisée en combinaison avec un mode de cuisson.

1. Effleurez la touche tactile .
2. Réglez le mode de cuisson et la température.
3. Effleurez la touche tactile .
   Les fonctions de temps sont affichées.
4. Réglez la durée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
   – Touche 〈 Valeur de référence 10 minutes
   – Touche 〉 Valeur de référence 30 minutes
5. Appuyez sur la touche ▷|| pour démarrer la durée réglée.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurez la touche tactile .

## Fonctionnement différé - « Fin dans »

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à l'heure de fin présélectionnée. Pour ce faire, réglez la durée et déterminez la fin du fonctionnement.

Le fonctionnement différé peut uniquement être utilisé en combinaison avec un mode de cuisson.

**Remarques**

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent.
- Tous les modes de cuisson ne peuvent pas être démarrés avec un fonctionnement différé.

1. Insérez les mets sur un accessoire adapté dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur la touche ⏻.
3. Régler le mode de cuisson et la température.
4. Appuyez sur la touche ◷.
   Les fonctions de temps sont affichées.
5. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner la durée.
6. Utilisez la touche ﹀ pour naviguer dans la ligne « →| Fin dans ».
7. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner l'heure de fin.
8. Appuyez sur la touche ▷||.
   L'appareil attend jusqu'au moment approprié pour démarrer l'appareil.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche ◷.

## Contrôler, modifier ou annuler des réglages

1. Appuyez sur la touche ◷.
   Les fonctions de temps sont affichées.
2. Utilisez la touche ﹀ ou ﹀ pour naviguer dans les lignes.
3. Le cas échéant, vous pouvez modifier un réglage avec la touche 〈 ou 〉. Pour annuler une fonction d'horloge, réglez « 00:00 ».
   Le réglage est automatiquement validé.

# Sécurité-enfants

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

Votre appareil propose deux verrouillages différents.

| Verrouillage | Activer / Désactiver |
|---|---|
| Sécurité enfants automatique | Via le menu MyProfile ⟶ *"Réglages de base" à la page 18* |
| Sécurité enfants non récurrente | Via la touche ◷ |

**Remarque :** Dès que vous activez une sécurité enfants, le bandeau de commande est verrouillé. Sauf les touches ◷ et ⏻. Vous pouvez désactiver la sécurité enfants à tout moment.

## Sécurité enfants automatique

Le bandeau de commande est verrouillé pour que l'appareil ne puisse pas être mis en marche. Pour le mettre en marche, la sécurité enfants automatique doit être annulée. Le bandeau de commande est automatiquement verrouillé après le fonctionnement de l'appareil.

**Activer**

1. Effleurez la touche tactile ⏻.
2. Effleurez la touche tactile ⌂.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « MyProfile ».
4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Sécurité enfants automatique ».
6. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
7. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner « Activée ».
8. Effleurez la touche tactile ⌂.
9. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante et mémoriser le réglage.
   La « Sécurité enfants automatique » est active. Le symbole ⊶ apparaît lorsque vous éteignez l'appareil.

**Interrompre**

1. Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants désactivée » apparaisse.
2. Effleurez la touche tactile ⏻.
3. Démarrez le mode de fonctionnement souhaité.

**Désactiver**

1. Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants désactivée » apparaisse.
2. Effleurez la touche tactile ⏻.
3. Effleurez la touche tactile ⌂.
4. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « MyProfile ».
5. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.

6. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Sécurité enfants automatique ».
7. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
8. Utilisez la touche 〈 pour sélectionner « Désactivée ».
9. Effleurez la touche tactile ⌂.
10. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante et mémoriser le réglage.
    La « Sécurité enfants automatique » est désactivée.
11. Effleurez la touche tactile ⏻.

### Sécurité enfants non récurrente

Le bandeau de commande est verrouillé pour que l'appareil ne puisse pas être mis en marche. Pour le mettre en marche, la sécurité enfants non récurrente doit être désactivée. Le bandeau de commande n'est plus verrouillé lorsque vous éteignez l'appareil.

**Activer et désactiver**

1. Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants activée » apparaisse.
   La sécurité enfant est activée.
2. Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants désactivée » apparaisse.
   La sécurité enfants est désactivée.

## Réglages de base

Pour pouvoir utiliser votre appareil de manière optimale et simple, différents réglages sont à votre disposition. Si besoin est, vous pouvez modifier ces réglages dans MyProfile.

### Modifier MyProfile

1. Appuyez sur la touche ⏻.
2. Appuyez sur la touche ⌂.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « MyProfile ».
4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le réglage.
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la sélection.
7. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le réglage.
8. Appuyez sur la touche ⌂.
9. Pour mémoriser le réglage, appuyez sur « enregistrer » à l'aide de la touche ﹀.
   Pour annuler le réglage, appuyez sur « rejeter » à l'aide de la touche ﹀.

### Liste des réglages de base

| Réglage | Sélection |
|---|---|
| Langue | Sélectionnez une langue |
| Heure | Régler l'heure actuelle |
| Date | Régler la date actuelle |
| Favoris | Déterminez les modes de cuisson qui doivent être affichés dans le menu Modes de cuisson⟶ *"Définir des favoris" à la page 18* |
| Signal sonore | Durée courte |
| | Durée moyenne |
| | Durée longue |
| Tonalité des touches | Désactivée (exception : la tonalité des touches reste active pour la touche ⏻) |
| | Activée |
| Luminosité de l'affichage | Réglable sur 5 niveaux |
| Affichage de l'heure | Digital |
| | Arrêt |
| Éclairage | Allumé en service |
| | Éteint en service |
| Sécurité enfants* | Uniquement verrouillage des touches |
| | Système de verrouillage de la porte et verrouillage des touches |
| Poursuite automatique | Lors fermet. porte |
| | Pas continuer |
| Sécurité-enfants automatique | Désactivée |
| | Activée |
| Fonctionnement après la mise en service | Menu principal |
| | Modes de cuisson |
| | micro-ondes |
| | Mode combiné du micro-ondes |
| | Assistant pour la cuisson et le rôtissage |
| | Programme micro-ondes |
| Assombrissement de nuit | Désactivé |
| | Activé (écran assombri entre 22:00 et 5:59 heures) |
| Logo de marque | Afficher |
| | Pas afficher |
| Temps de poursuite du ventilateur | Recommandé |
| | Minimal |
| Réglages usine | Réinitialiser |

*) Ce réglage de base n'est pas sélectionnable selon le modèle d'appareil

### Définir des favoris

Vous pouvez définir les modes de cuisson qui apparaîtront dans le menu Modes de cuisson.

**Remarque :** Les modes de cuisson "Chaleur tournante", "Gril air pulsé" et "Gril grande surface" sont toujours affichés dans le menu Modes de cuisson. Ils ne peuvent pas être désactivés.

1. Effleurer la touche tactile ⏻.
2. Effleurer la touche tactile ⌂.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « MyProfile ».

4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Favoris ».
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
7. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le mode de cuisson.
8. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
9. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Activer » ou « Désactiver ».
   **Remarque :** Si vous avez sélectionné « Activé », le mode de cuisson est alors affiché dans le menu Modes de cuisson. Si vous avez sélectionné « Désactivé », le mode de cuisson n'est alors pas affiché dans le menu Modes de cuisson.
10. Effleurer la touche tactile ⌂.
11. Pour mémoriser le réglage, appuyez sur « enregistrer » à l'aide de la touche ﹀.
    Pour annuler le réglage, appuyez sur « rejeter » à l'aide de la touche ﹀.

# Les micro-ondes

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

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

## Récipients

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

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

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

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

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

### Test de la vaisselle

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

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

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

Le récipient doit rester froid ou tiède.

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

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

### Accessoires fournis

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

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

En cas d'utilisation avec micro-ondes, en l'absence de toute autre indication, il est préférable d'enfourner l'accessoire au niveau 1.

## Puissances micro-ondes

Vous pouvez régler 5 puissances micro-ondes différentes.

| Puissance | Mets | Durée maximale |
|---|---|---|
| 90 W | pour décongeler des mets délicats | 1 h 30 min. |
| 180 W | pour décongeler et poursuivre la cuisson | 1 h 30 min. |
| 360 W | pour faire cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats | 1 h 30 min. |
| 600 W | pour faire chauffer et cuire des mets | 1 h 30 min. |
| max | pour faire chauffer des liquides | 30 min. |

## Réglage des micro-ondes

Pour obtenir un résultat optimal avec les micro-ondes, introduisez la grille toujours au niveau d'enfournement 1.

1. Effleurer la touche tactile ⏻pour mettre l'appareil en service.
2. Effleurer la touche tactile ⌂.
   Le menu général s'affiche.
3. Sélectionner "Micro-ondes ≋" à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
4. Ouvrir le menu micro-ondes à l'aide de la touche ﹀.
   Une puissance micro-ondes et une durée sont affichées comme valeurs de référence.
5. Régler la puissance micro-ondes désirée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
6. Utiliser la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
7. Régler la durée désirée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
8. Effleurer la touche tactile ▷|| pour démarrer le fonctionnement de l'appareil.
   La touche tactile ▷|| est allumée en rouge. La durée s'écoule dans l'affichage.

### Modifier la durée

Vous pouvez modifier à tout moment la durée au cours du fonctionnement à l'aide des touches tactiles 〈 ou 〉.

### Modifier la puissance micro-ondes

1. Effleurer la touche tactile ▷|| et régler une nouvelle puissance micro-onde et une nouvelle durée.
2. Effleurer la touche tactile ▷|| pour démarrer le fonctionnement de l'appareil.

### La durée est écoulée

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement le mode micro-ondes.
"|→| terminé" apparaît dans l'affichage.

Pour couper le signal sonore, effleurer la touche tactile ◷.

Si vous voulez régler une nouvelle durée, effleurez la touche tactile ▷||.

Sinon, éteignez l'appareil à l'aide de la touche tactile ⏻.

### Arrêter le fonctionnement

Effleurer la touche tactile ▷|| : le four est à l'état Pause. Réeffleurer la touche tactile ▷||, le fonctionnement continue.

Ouvrir la porte de l'appareil : Le fonctionnement est interrompu. Après avoir fermé la porte, effleurer la touche tactile ▷||. Le fonctionnement continue.

### Annuler le fonctionnement

Effleurer la touche tactile ⏻.

### Lancer le séchage

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

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

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Retirez immédiatement les saletés grossières et essuyez l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Si nécessaire, appuyez sur la touche ⏻ pour mettre l'appareil en service.
4. Appuyez sur la touche ⌂ pour afficher les modes de cuisson.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉« Sécher ≀≀≀ ».
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
   La durée est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
7. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
8. Appuyez sur la touche ▷||.
   Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.
9. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-la ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

## Réglage du mode Micro-combi

Certains modes de fonctionnement peuvent être combinés avec les micro-ondes. La puissance micro-ondes peut être réglée sur 90W, 180W ou 360W.

Modes de cuisson disponibles :

| | |
|---|---|
| | Chaleur tournante |
| | Convection naturelle |
| | Gril air pulsé |
| | Gril grande surface |
| | Gril petite surface |

1. Effleurer la touche tactile ⏻pour mettre l'appareil en service.
2. Effleurer la touche tactile ⌂.
   Le menu général s'affiche.
3. Sélectionner "Mode Micro-combi" à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
4. Effleurer la touche tactile ﹀.
   La valeur de référence "Chaleur tournante" s'affiche.
5. Régler le mode de cuisson souhaité à l'aide de la touche tactile 〈 ou 〉.
6. Accéder à la ligne suivante à l'aide de la touche ﹀.
   Régler la température désirée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
7. Accéder à la ligne suivante à l'aide de la touche ﹀.
   Régler la puissance micro-ondes désirée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
8. Accéder à la ligne suivante à l'aide de la touche ﹀.
   Régler la durée désirée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.

9. Effleurer la touche tactile ▷||.
   L'appareil se met en marche. La durée s'écoule dans l'écran.

Vous pouvez modifier à tout moment la température, la puissance micro-ondes et la durée. Pour ce faire, passer au champ respectif à l'aide de la touche ⌒ ou ⌣ et régler la valeur désirée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.

**La durée est écoulée**

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement le mode micro-ondes.
"I→I terminé" apparaît dans l'affichage.

Pour couper le signal sonore, effleurer la touche tactile ◷.

Si vous voulez régler une nouvelle durée, effleurez la touche tactile ▷||.

Sinon, éteignez l'appareil à l'aide de la touche tactile ⏻.

**Arrêter le fonctionnement**

Effleurer la touche tactile ▷|| : le four est à l'état Pause. Réeffleurer la touche tactile ▷||, le fonctionnement continue.

Ouvrir la porte de l'appareil : Le fonctionnement est interrompu. Le fonctionnement continue automatiquement après avoir refermé la porte.

**Annuler le fonctionnement**

Effleurer la touche tactile ⏻.

# Réglage fonctionnement continu

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

## Démarrer la fonction Sabbat

Avant de pouvoir utiliser la fonction Sabbat, vous devez l'activer dans les réglages de base sous les « Favoris ».
⟶ *"Définir des favoris" à la page 18*

Si la fonction Sabbat est activée, vous pouvez la sélectionner dans le menu Modes de cuisson.

L'appareil chauffe avec la convection naturelle. Vous pouvez régler une température entre 85 °C et 140 °C.

1. Appuyez sur la touche ⏻.
2. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Fonction Sabbat ».
3. Utilisez la touche ⌣ pour accéder à la ligne suivante.
4. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la température.
5. Utilisez la touche ⌣ pour accéder à la ligne suivante.
6. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la durée.
7. Appuyez sur la touche ▷||.
   L'appareil se met en marche.

**Remarques**
- Dès que la fonction Sabbat est utilisée, vous ne pouvez plus modifier aucun réglage ou annuler le fonctionnement à l'aide de la touche ▷||.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil, le fonctionnement n'est pas interrompu.

Un signal retentit lorsque la durée de la fonction Sabbat est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. Éteignez l'appareil avec la touche ⏻.

## Interrompre la fonction Sabbat

Pour interrompre la fonction Sabbat, appuyez sur la touche ⏻.

# Nettoyants

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

## Nettoyants appropriés

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

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

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

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

**⚠ Mise en garde**
**Risque de brûlure !**
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

| Niveau | Nettoyage |
|---|---|
| **Extérieur de l'appareil** | |
| Façade en inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br>Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Matière plastique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |
| Surfaces laquées | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. |
| Bandeau de commande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. |
| Poignée de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées. |
| **L'intérieur de l'appareil** | |
| Surfaces émaillées | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou d'eau au vinaigre : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.<br>Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.<br>Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche.<br>Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 23*<br>**Remarque :** Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil.<br>Le cas échéant, retirez-les avec de l'acide citrique. |
| Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. |
| Recouvrement de la porte en inox | Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants.<br>Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox.<br>Enlever le recouvrement de la porte pour le nettoyage. |
| Cadre intérieur de la porte en inox | Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants.<br>Il élimine des décolorations.<br>Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox. |
| Supports | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |
| Système télescopique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse.<br>Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |

| | |
|---|---|
| Accessoires | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.<br>En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox. |

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

## Maintenir l'appareil propre

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

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

# Fonction nettoyage

Votre appareil est doté des fonctions d'autonettoyage et EasyClean. L'autonettoyage vous permet de nettoyer le compartiment de cuisson. Utilisez l'aide au nettoyage EasyClean pour le nettoyage intermédiaire du compartiment de cuisson. EasyClean permet dans un premier temps de ramollir les salissures. Elles peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

## Autonettoyage

Avec le mode de fonctionnement "Autonettoyage" vous pouvez facilement nettoyer le compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson seront réduits en cendres.

Vous pouvez choisir parmi trois positions de nettoyage.

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

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

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

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

### Avant la fonction de nettoyage

Lors du nettoyage, vous pouvez laisser un accessoire, par ex. la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie. Enlevez les grosses salissures avant le nettoyage. Enfournez l'accessoire à la hauteur 2.

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

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

des accessoires en option. ⟶ *"Accessoires" à la page 12*

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

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

### Lancement

1. Appuyez sur la touche ⏻.
2. Appuyez sur la touche ⌂.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Autonettoyage ⁘ ».
4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la position de nettoyage.
   **Remarque :** La position de nettoyage ne peut plus être modifiée après la mise en marche.
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
7. Appuyez sur la touche ⏯.
   L'appareil démarre l'autonettoyage.

La porte de l'appareil est automatiquement verrouillée pendant l'autonettoyage. Le symbole 🔒 apparaît.

**Remarque :** Si vous souhaitez démarrer l'autonettoyage ultérieurement, définissez une heure de fin.

### Annuler

Effleurez la touche tactile ⏻ pour annuler. La porte de l'appareil peut seulement être ouverte une fois le symbole 🔒 éteint.

### Terminer

Un signal retentit dès que l'autonettoyage est terminé. La porte de l'appareil peut seulement être ouverte une fois le symbole 🔒 éteint.

### Après la fonction de nettoyage

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

**Remarque :** Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Il s'agit de résidus alimentaires qui ne présentent aucun risque. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique en cas de besoin.

## EasyClean

L'aide au nettoyage EasyClean vous facilite le nettoyage du compartiment de cuisson. Les salissures sont d'abord ramollies par l'évaporation de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Elles peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

**⚠ Mise en garde**
**Risque de brûlure !**
La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

### Lancement

### Remarques
- L'aide au nettoyage "EasyClean 💧" peut uniquement être lancée le compartiment de cuisson une fois refroidi (température ambiante) et si la porte de l'appareil fermée.
- Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement. Sinon l'aide au nettoyage "EasyClean 💧" sera annulée.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Mélangez 0,4 litres d'eau (non distillée) avec une goutte de produit à vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur la touche ⏻.
4. Appuyez sur la touche ⌂.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « EasyClean 💧 ».
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
7. Appuyez sur la touche ⏯.
   L'appareil démarre EasyClean. La durée restante s'affiche.

### Terminer

Dès que l'aide au nettoyage est terminée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner.

Dès que vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume pour vous permettre de mieux finir le nettoyage. L'eau résiduelle présente dans le compartiment de cuisson doit être rapidement enlevée. Ne laissez pas l'eau résiduelle stagner dans le compartiment de cuisson (par ex. une nuit entière). Vous ne devez pas faire fonctionner l'appareil si le compartiment de cuisson est encore mouillé ou humide.

### Nettoyage de finition

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
3. Éliminez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Enfin, rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux (également sous le joint de porte).
4. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche ⏻.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte en position entrebâillée (à env. 30°) pendant environ 1 heure pour permettre aux surfaces en émail du compartiment de cuisson de sécher.

### Retirer les salissures tenaces

Il existe plusieurs façons d'éliminer les salissures tenaces.

- Laissez agir quelques instants l'eau additionnée de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Versez du produit à vaisselle sur les endroits encrassés des surfaces lisses avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Répétez l'aide au nettoyage une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.

# Supports

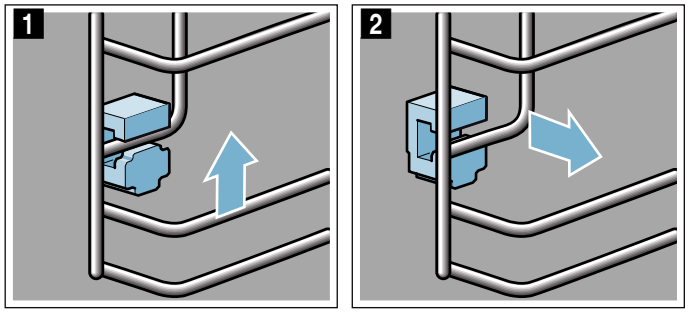
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

## Décrocher et accrocher les supports

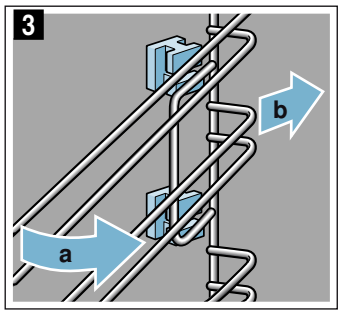
**⚠ Mise en garde**
**Risque de brûlures !**
Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

### Décrocher les supports

1. A l'avant, pousser le support vers le haut (fig. 1)
2. et le décrocher (fig. 2).




3. Pivoter ensuite tout le support vers l'extérieur **a** et le décrocher à l'arrière **b** (fig. 3).

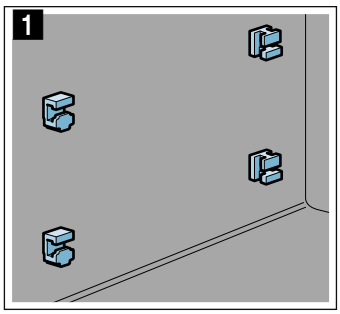


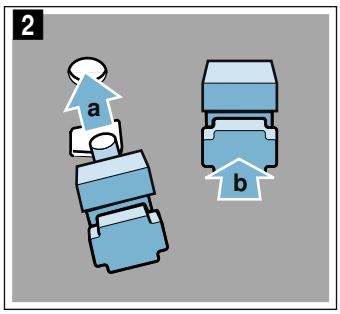

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

### Enficher les fixations

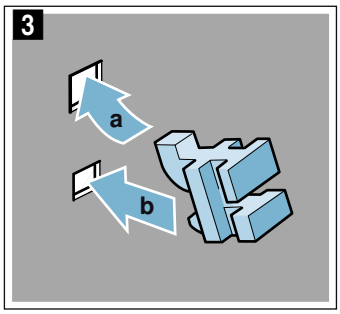
Si les fixations sont tombées en enlevant les supports, elles doivent être correctement réintroduites.

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



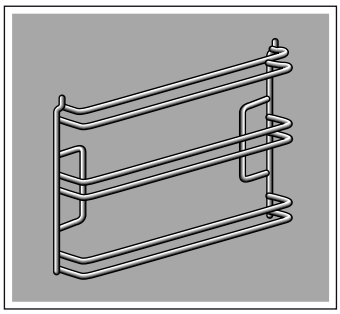



3. A l'arrière, accrocher le crochet de la fixation dans le trou supérieur **a** et la pousser dans le trou inférieur **b** (fig. 3).



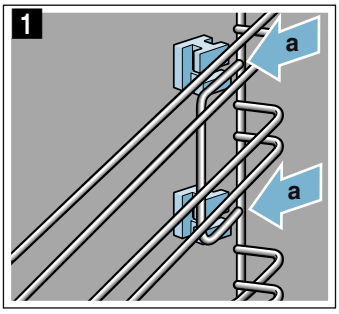

### Accrocher les supports

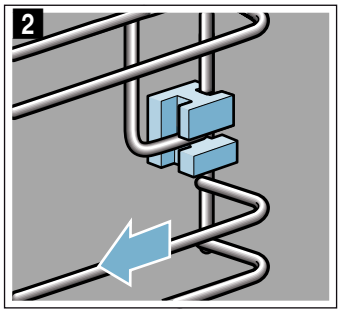
En accrochant le support, veillez à ce que le chanfrein soit en haut.



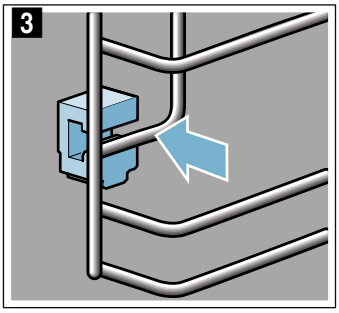
Les supports s'adaptent à droite et à gauche.

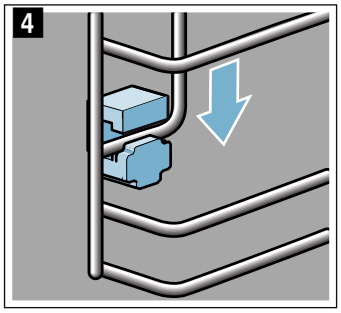
1. A l'arrière, appliquer le support en l'inclinant et l'enfiler en haut et en bas **a** (fig. 1).
2. Tirer le support vers l'avant (fig. 2).



3. L'appliquer ensuite à l'avant et l'enficher (fig. 3)
4. et le pousser vers le bas (fig. 4).





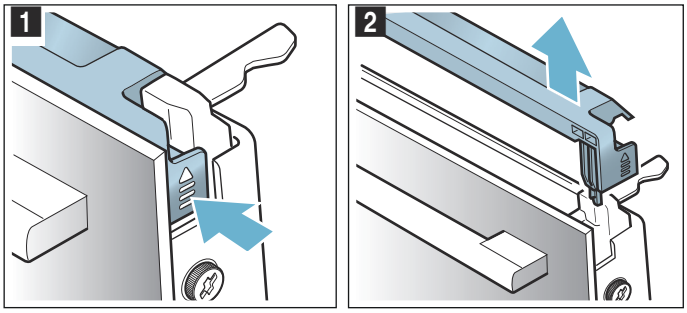
# Porte de l'appareil

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

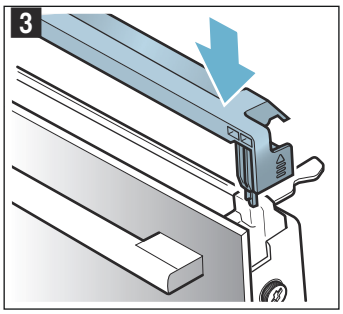
## Enlever le recouvrement de la porte

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

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




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



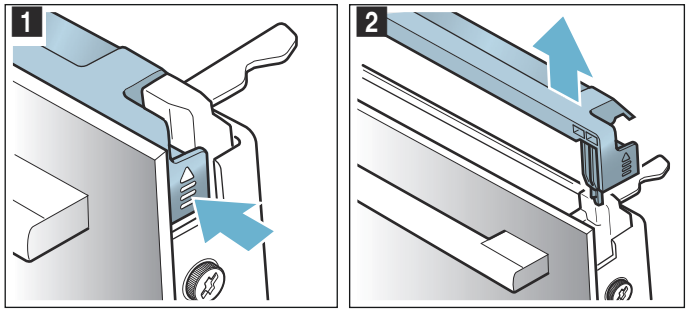

5. Fermer la porte de l'appareil.

## Dépose et pose des vitres de la porte

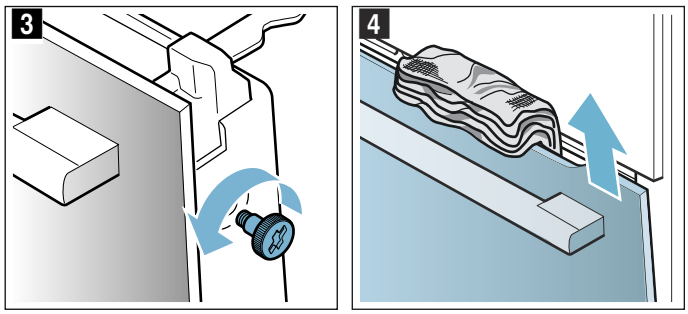
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

### Dépose sur l'appareil

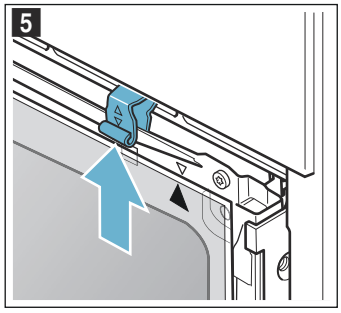
1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).




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



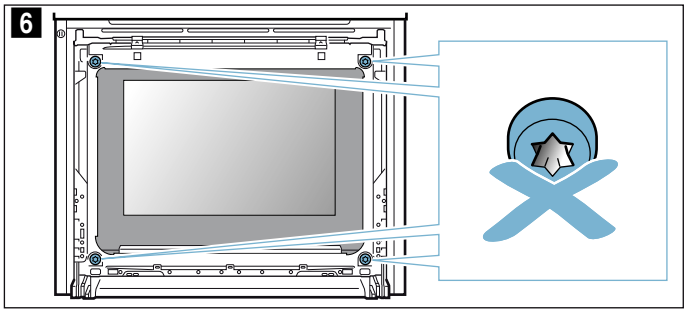

6. En haut à la vitre intermédiaire, pousser les deux fixations vers le haut, ne pas les enlever (fig. 5).
   Retenez la vitre avec une main. Enlever la vitre.




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

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

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

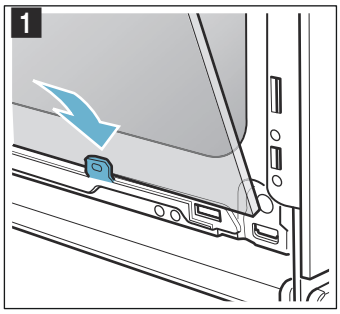


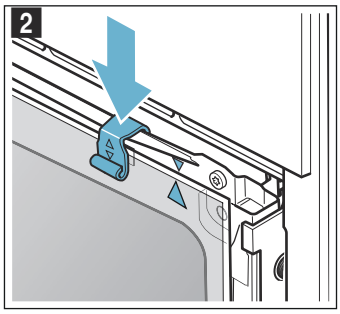

**⚠ Mise en garde**
**Risque de blessure !**
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais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

### Pose sur l'appareil

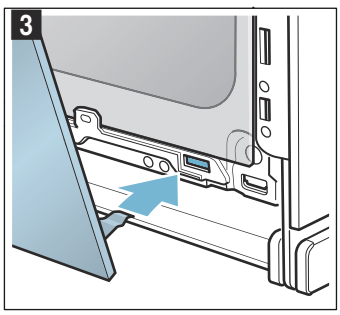
En posant la vitre intérieure, veillez à ce que la flèche sur la vitre se trouve en haut à droite et qu'elle coïncide avec la flèche sur la tôle.

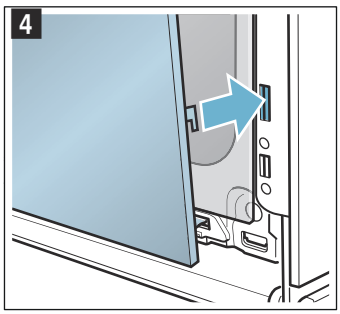
1. Introduire la vitre intermédiaire en bas dans la fixation (fig. 1) et l'appuyer en haut.
2. Pousser les deux fixations vers le bas (fig. 2).



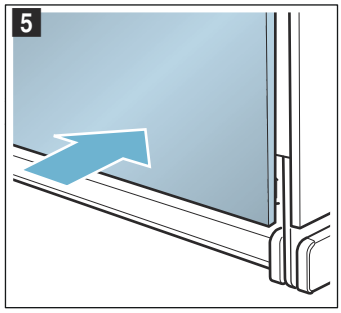



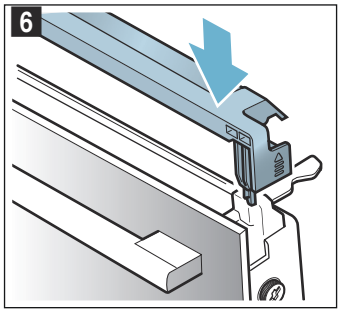

3. Introduire la vitre frontale dans les fixations en bas (fig. 3).
4. Fermer la vitre frontale jusqu'à ce que les deux crochets supérieurs se trouvent en face de l'ouverture (fig. 4).




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




9. Fermer la porte de l'appareil.

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

# Anomalies, que faire ?

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

**Conseil :** Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre « Testés pour vous dans notre laboratoire ». Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

**⚠ Mise en garde**
**Risque de choc électrique !**
Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Tableau de dérangements

**⚠ Mise en garde**
**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.

| Dérangement | Cause possible | Remarques/remèdes |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | La fiche n'est pas connectée | Connectez l'appareil au secteur |
| | Panne de courant | Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent |
| | Fusible défectueux | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état |
| Après l'enclenchement d'un mode de fonctionnement, un message indiquant que la température est trop élevée apparaît | L'appareil n'est pas suffisamment refroidi | Laissez refroidir l'appareil et enclenchez de nouveau un mode de fonctionnement |
| Impossible d'allumer l'appareil, le symbole ⊸ apparaît | La sécurité enfants automatique est activée | Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que le symbole ⊸ disparaisse |
| Impossible d'effectuer des réglages sur l'appareil allumé, le symbole ⊸ apparaît | La protection enfants est activée | Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que le symbole ⊸ disparaisse |
| L'appareil ne chauffe pas, le symbole ▭ apparaît | Le mode démonstration est activé dans les réglages de base | Séparez env. 10 secondes l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base<br>→ *"Réglages de base" à la page 18* |
| Impossible d'ouvrir la porte de l'appareil le symbole 🔒 apparaît | La porte de l'appareil est verrouillée jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi | Patientez jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse |
| | La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil | Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse, adaptez le réglage de la sécurité enfants |
| « EXXXX », par ex. « E0111 » apparaît | Problème technique | Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche<br>Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente |

## Durée de fonctionnement maximale dépassée

Votre appareil cesse automatiquement de fonctionner lorsqu'aucune durée n'est réglée et que le réglage n'a pas été modifié depuis longtemps.

La durée réelle avant l'arrêt de fonctionnement automatique varie selon les réglages sélectionnés.

L'appareil indique qu'il va automatiquement mettre fin à son fonctionnement. Il cesse alors de fonctionner.

Pour utiliser de nouveau l'appareil, éteignez-le d'abord. Puis rallumez-le et réglez le fonctionnement souhaité.

## Lampes dans le compartiment de cuisson

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

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

# Service après-vente

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

## Numéro de produit et numéro de fabrication

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




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

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

**Service après-vente** ☏

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

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

**Commande de réparation et conseils en cas de dérangements**
**B** 070 222 143
**FR** 01 40 10 42 10
**CH** 0848 840 040

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

# Assistant pour la cuisson et le rôtissage

L'assistant pour la cuisson et le rôtissage vous permet de préparer facilement vos plats. Le programme se charge du réglage optimal.

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

## Indications relatives aux réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et du type de récipient. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments et de la viande dont l'état est irréprochable, qui sortent du réfrigérateur.
- L'assistant pour la cuisson et le rôtissage vous facilite le réglage des cuissons de gâteaux, de pain et de rôtis. L'appareil sélectionne le mode de cuisson optimal à votre place. Une température et une durée de cuisson adaptées vous sont proposées ; vous pouvez les modifier selon vos souhaits.
- L'appareil vous donne des indications notamment relatives aux ustensiles, à la hauteur d'enfournement ou à l'adjonction de liquide en cas de viande. Certains mets nécessitent parfois d'être retournés ou remués pendant la cuisson. Cela est indiqué à l'écran juste après le démarrage. Un signal vous le rappelle au moment opportun.
- À la fin de la notice d'utilisation vous trouverez des indications sur les récipients appropriés ainsi que des conseils et astuces pour la préparation.

## Sélectionner un plat

Le tableau suivant présente les valeurs de réglage pour les plats indiqués.

| Plats |
|---|
| Pâte à gâteau à la levure chimique, moule démontable/à cake |
| Génoise (6 œufs) |
| Biscuit roulé |
| Pâte levée, gâteau cuit sur une plaque avec garniture sèche |
| Couronne briochée/brioche tressée |
| Petites pâtisseries en pâte feuilletée |
| Muffins, 1 niveau |
| Pain blanc dans un moule à cake |
| Petits pains/baguette à réchauffer, précuits |
| Pizza congelée, à fond mince, 1 pièce |
| Frites, surgelées, 1 niveau |
| Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues |
| Pommes de terre au four |
| Lasagnes, fraîches |

| Plats |
| --- |
| Rôti de porc persillé, sans couenne |
| Rôti de viande hachée (1 kg) |
| Rosbif, médium (1,5 kg) |
| Rôti à braiser |
| Gigot d'agneau sans os |
| Poulet, entier |
| Cuisses de poulet |
| Oie, entière (3-4 kg) |

## Réglage des mets

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné.

1. Effleurez la touche tactile ⏻pour mettre l'appareil en service.
2. Effleurez la touche tactile ⌂.
3. Sélectionnez "Assistant pour la cuisson et le rôtissage" à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Sélectionnez la catégorie souhaitée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
7. Sélectionnez le plat souhaité à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
8. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
   Les recommandations de réglage apparaissent à l'écran.
   **Remarque :** D'autres recommandations peuvent apparaître pour certains plats, par ex. sur le niveau d'enfournement et la vaisselle à utiliser. Appuyez pour ce faire sur la touche 〉. Pour accéder de nouveau aux recommandations de réglage, appuyez sur la touche 〈.
9. Vous pouvez si nécessaire adapter ces recommandations de réglage. Appuyez pour ce faire sur la touche ﹀.
   Naviguez avec la touche ﹀ ou ﹀ jusqu'au réglage souhaité.
   Modifiez le réglage à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
10. Appuyez sur la touche ▷|| pour démarrer l'appareil.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurez la touche tactile ◷.

Pour certaines recommandations de réglage, l'appareil vous propose de poursuivre la cuisson de vos mets.

Si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, utilisez la touche ﹀ « Terminer ».

Si vous n'êtes pas satisfait du résultat de cuisson, vous pouvez poursuivre la cuisson de vos mets.

### Poursuivre la cuisson

1. Utilisez la touche ﹀ pour sélectionner « Poursuivre la cuisson ».
2. Modifiez si nécessaire le réglage proposé à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
3. Appuyez sur la touche ▷|| pour démarrer la poursuite de la cuisson.

### Annuler

Appuyez sur la touche tactile ▷|| jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

### Éteindre l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche ⏻.

# Programmes

Ces programmes vous permettent de préparer facilement vos plats. Il vous suffit de sélectionner un programme et de saisir le poids de votre mets. Le programme se charge du réglage optimal.

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

## Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et du type du récipient. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement de la viande et des produits alimentaires de qualité irréprochable tout juste sortis du réfrigérateur. Pour les plats surgelés, utilisez les aliments uniquement directement sortis du congélateur.
- Pour certains mets, vous serez invité à saisir le poids. L'appareil se charge des réglages de durée et de température à votre place.
  Vous ne pouvez pas régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Pour les programmes de cuisson pour lesquels l'appareil sélectionne la température pour vous, des températures jusqu'à 300 °C peuvent être utilisées. Veillez par conséquent à utiliser des récipients résistants à la chaleur.
- Des indications concernant notamment les récipients, la hauteur de cuisson ou l'addition d'un liquide pour la cuisson de la viande vous sont dispensées. Certains mets doivent être retournés ou mélangés pendant la cuisson. Cela vous sera indiqué brièvement dans l'affichage, au démarrage. Un signal le rappelle en temps voulu.
- Vous trouverez des remarques sur le choix d'un récipient adapté ainsi que des conseils et astuces pour vos préparations à la fin de ce mode d'emploi.

**Micro-ondes**

L'appareil vous propose des programmes pour les micro-ondes avec lesquels vous pouvez préparer vos mets facilement et rapidement. Grâce aux micro-ondes, la durée de cuisson diminue nettement, voire elle est quasiment divisée par deux. Outre les noms de programme de cuisson de pain/pâtisseries et de rôtissage lors desquels les micro-ondes peuvent être combinées avec un mode de cuisson, l'appareil propose aussi des fonctions de décongélation et la cuisson avec les micro-ondes seules.
L'appareil se charge à votre place du réglage pour la puissance micro-ondes, le mode de cuisson, le réglage du temps et de la température. Lors de tous les mets, il ne vous reste plus qu'à entrer le poids.

L'appareil vous indique d'utiliser un récipient qui est approprié aux micro-ondes. Dans le chapitre Micro-ondes vous trouverez des indications concernant les ustensiles appropriés. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*

## Sélectionner un plat

Le tableau suivant présente les valeurs de réglage pour les plats indiqués.

| Plats |
|---|
| Décongeler des morceaux de volaille |
| Décongeler de la viande |
| Décongeler du filet de poisson |
| Légumes, frais |
| Légumes, surgelés |
| Pommes de terre à l'anglaise |
| Riz long grain |
| Filet de poisson à l'étuvée |
| Pizza congelée, à fond mince, 1 pièce |
| Lasagne, surgelée |
| Poulet, farci |
| Morceaux de poulet |
| Rôti de viande hachée fraîche |
| Pommes de terre au four, entières |

## Régler le programme

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné.

1. Effleurer la touche tactile ⏻pour mettre l'appareil en service.
2. Effleurer la touche tactile ⌂.
3. Sélectionner "Programmes micro-ondes" à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
4. Utiliser la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Sélectionner le programme micro-ondes désiré à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
6. Utiliser la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
7. Utiliser la touche 〈 ou 〉 pour régler le poids.
8. Monter d'abord à l'aide de la touche ﹀ et accéder à la ligne suivante en utilisant la touche 〉. Le niveau et le récipient adaptés vous sont alors indiqués.
9. Effleurer la touche tactile ▷|| pour démarrer l'appareil.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche ◷.

Pour certains programmes, l'appareil vous propose de poursuivre la cuisson de vos mets.

Si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, sélectionnez "Terminer" à l'aide de la touche ﹀.

Si vous n'êtes pas satisfait du résultat de cuisson, vous pouvez poursuivre la cuisson de vos mets.

**Poursuivre la cuisson**

1. Utilisez la touche ﹀ pour sélectionner « Poursuivre la cuisson ».
2. Modifiez si nécessaire le réglage proposé à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
3. Appuyez sur la touche ▷|| pour démarrer la poursuite de la cuisson.

**Annuler**

Pour interrompre le fonctionnement, appuyez sur la touche ⏻.

**Éteindre l'appareil**

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche ⏻.

# Testés pour vous dans notre laboratoire

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

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

## Moules en silicone

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

Si vous désirez utiliser des moules en silicone, référez-vous aux indications et aux recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

## Gâteaux et petites pâtisseries

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

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

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

### Cuire en combinaison avec le micro-ondes

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

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*

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

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

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

### Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

**Cuisson sur un niveau**
Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour cuire sur un niveau :
- Niveau 1

**Cuire sur deux niveaux**
Utilisez le mode Air pulsé. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

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

### Accessoires

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

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

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

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

**Moules**
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

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

### Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Gâteau dans moules** | | | | | | |
| Cake, simple | Moule à savarin/à cake | 1 | Convection naturelle | 150-170 | - | 55-70 |
| Cake, simple | Moule à savarin/à cake | 1 | Air pulsé | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Génoise, fine | Moule à savarin/à cake | 1 | Convection naturelle | 150-170 | - | 60-80 |
| Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake | Moule à kouglof | 1 | Convection naturelle | 160-180 | - | 45-60 |
| Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake | Moule à kouglof | 1 | Air pulsé | 170-190 | 90 | 35-45 |
| Fond de tarte, pâte à cake | Moule à tarte | 1 | Convection naturelle | 150-170 | - | 20-40 |
| Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée | Moule démontable Ø26 cm | 1 | Air pulsé | 160-170 | - | 65-85 |
| Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée | Moule démontable Ø26 cm | 1 | Air pulsé | 160-180 | 180 | 30-40 |
| | | | | 100 | - | 20 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Plaque à pizza | 1 | Convection naturelle | 190-210 | - | 45-55 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Plaque à pizza | 1 | Position Pizza | 180-200 | - | 50-60 |
| Tarte | Moule à tarte, fer noir | 1 | Air pulsé | 190-200 | - | 25-40 |
| Tarte | Moule à tarte, fer noir | 1 | Position Pizza | 190-210 | - | 25-40 |
| Brioche | Moule à kouglof | 1 | Air pulsé | 150-160 | - | 65-75 |
| Brioche | Moule à kouglof | 1 | Convection naturelle | 150-160 | - | 60-70 |
| Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable | Moule démontable Ø28 cm | 1 | Air pulsé | 150-160 | - | 25-35 |
| Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable | Moule démontable Ø28 cm | 1 | Convection naturelle | 150-160 | - | 25-35 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 1 | Air pulsé | 160-170* | - | 20-30 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 1 | Convection naturelle | 170-180 | - | 20-30 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 1 | Convection naturelle | 160-170* | - | 25-35 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 1 | Air pulsé | 150-170* | - | 30-50 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 1 | Convection naturelle | 150-170* | - | 30-50 |
| **Gâteau cuit sur la plaque** | | | | | | |
| Cake avec garniture | Plaque à pâtisserie | 1 | Convection naturelle | 160-180 | - | 20-40 |
| Cake, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | Air pulsé | 150-170 | - | 35-50 |
| Tarte en pâte brisée avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | Convection naturelle | 170-190 | - | 25-40 |
| Tarte à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | Air pulsé | 150-170 | - | 40-55 |
| Tarte avec garniture fondante | Poêle universelle | 1 | Air pulsé | 150-170 | - | 65-85 |
| Tarte avec garniture fondante | Poêle universelle | 1 | Convection naturelle | 160-180 | - | 60-80 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Poêle universelle | 1 | Convection naturelle | 190-210 | - | 45-55 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Poêle universelle | 1 | Position Pizza | 180-200 | - | 60-70 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | Convection naturelle | 160-180 | - | 15-25 |

* Préchauffer

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

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-170 | - | 20-35 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 160-170 | - | 25-35 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante | Poêle universelle | 1 | | 180-200 | - | 30-45 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-160 | - | 45-60 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-170 | - | 30-40 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160 | - | 35-45 |
| Biscuit roulé | Plaque à pâtisserie | 1 | | 190-210* | - | 10-15 |
| Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Poêle universelle | 1 | | 160-170 | - | 50-60 |
| Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Poêle universelle | 1 | | 150-160 | - | 50-60 |
| Strudel, sucré | Poêle universelle | 1 | | 190-210 | - | 55-65 |
| Strudel, sucré | Poêle universelle | 1 | | 170-180 | - | 40-60 |
| Strudel, congelé | Plaque à pâtisserie | 1 | | 190-210 | - | 30-45 |
| Strudel, congelé | Poêle universelle | 1 | | 200-220 | 90 | 20-25 |
| **Petites fours** | | | | | | |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160** | - | 25-35 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150** | - | 20-30 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140** | - | 30-40 |
| Muffins | Plaque à muffins | 1 | | 170-190 | - | 15-30 |
| Muffins, 2 niveaux | Plaques à muffins | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160-170 | - | 30-40 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160 | - | 30-40 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 2 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 1 | | 180-200* | - | 20-45 |
| Feuilletés, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 200-220 | - | 30-45 |
| Pâte levée feuilletée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Pâte levée feuilletée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 170-190 | - | 15-25 |
| **Petits gâteaux secs** | | | | | | |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160** | - | 20-30 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 140-150** | - | 25-35 |
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie | 2 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Petits gâteaux secs, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 130-150 | - | 20-35 |
| Meringue | Plaque à pâtisserie | 2 | | 80-90* | - | 120-150 |
| Meringue, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 80-90* | - | 120-180 |

* Préchauffer

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

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Macarons | Plaque à pâtisserie | 2 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Macarons, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 90-110 | - | 20-40 |
| * Préchauffer<br>** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide | | | | | | |

### Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

| | |
|---|---|
| Vous souhaitez savoir si le gâteau est cuit ? | Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt. |
| Le gâteau s'affaisse. | La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette. |
| Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords. | Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau. |
| Le jus des fruits remonte. | Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson. |
| Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson. | Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés. |
| Le gâteau est trop sec. | Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair dans l'ensemble. | Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus. |
| Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière. | Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire. |
| Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble. | La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie a bruni de manière irrégulière. | Choisissez une température un peu plus basse.<br>Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.<br>Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson.<br>Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires. |
| Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment. |
| Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur. | Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture. |
| Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé. | Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure. |

## Pain et petits pains

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

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

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

**Niveaux d'enfournement**

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

**Cuisson sur un niveau**
Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour cuire sur un niveau :
- Niveau 1

**Cuire sur deux niveaux**
Utilisez le mode Air pulsé. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

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

**Accessoires**

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

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

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

**Moules**
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

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

**Produits congelés**

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

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

**Valeurs de réglage recommandées**

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

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

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

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

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

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Gril petite surface

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pain** | | | | | |
| Pain blanc, 750 g | Lèchefrite ou moule à cake | 1 | | 180-200* | 30-40 |
| Pain blanc, 750 g | Lèchefrite ou moule à cake | 1 | | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 25-35 |
| Pain bis, 1,5 kg | Lèchefrite ou moule à cake | 1 | | 230-240* | 10-15 |
| | | | | 200-210 | 40-50 |
| Pain bis, 1,5 kg | Lèchefrite ou moule à cake | 1 | | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Pain complet, 1 kg | Lèchefrite | 1 | | 230-240* | 10-15 |
| | | | | 200-210 | 40-50 |
| Pain complet, 1 kg | Lèchefrite | 1 | | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Fougasse | Lèchefrite | 1 | | 250-270 | 20-30 |
| Fougasse | Lèchefrite | 1 | | 220-240 | 20-30 |
| **Petits pains** | | | | | |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Lèchefrite | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | | 170-180* | 15-25 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160-170* | 15-25 |
| Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-160* | 20-30 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | | 170-190 | 25-35 |
| Baguette, précuite, réfrigérée | Lèchefrite | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| **Petits pains, congelés** | | | | | |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Lèchefrite | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| Produits à la saumure, pâtons | Plaque à pâtisserie | 1 | | 220-240 | 15-25 |
| Produits à la saumure, pâtons | Plaque à pâtisserie | 1 | | 200-220 | 15-25 |
| Croissant, pâtons | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-170* | 20-35 |
| **Toast** | | | | | |
| Gratiner des toasts, 4 pièces | Grille | 2 | | 290 | 5-15 |
| Gratiner des toasts, 12 pièces | Grille | 2 | | 250 | 5-15 |
| Brunir des toasts | Grille | 3 | | 290 | 3-6 |

* Préchauffer

## Pizzas, quiches et gâteaux salés

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

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

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

**Cuire en combinaison avec le micro-ondes**

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

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

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

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

**Niveaux d'enfournement**

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

**Cuisson sur un niveau**
Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour cuire sur un niveau :
- Niveau 1

**Cuire sur deux niveaux**
Utilisez le mode Air pulsé. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

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

**Accessoires**

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

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

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

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

**Moules**
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

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

**Produits congelés**

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

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

**Valeurs de réglage recommandées**

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

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

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

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pizza** | | | | | | |
| Pizza, fraîche | Plaque à pâtisserie | 1 | Air pulsé | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza, fraîche, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | Air pulsé | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, fraîche, pâte fine | Plaque à pizza | 1 | Air pulsé | 210-230 | - | 20-30 |
| Pizza, du réfrigérateur | Grille | 1 | Air pulsé | 210-230 | - | 10-20 |
| **Pizza, congelée** | | | | | | |
| Pizza, pâte fine 1 pièce | Grille | 1 | Air pulsé | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, pâte fine 1 pièce | Lèchefrite | 1 | Convection naturelle | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pizza, pâte fine 2 pièces | Grille + plaque à pâtisserie | 3+1 | Air pulsé | 200-220 | - | 15-25 |
| Pizza, pâte épaisse, 1 pièce | Grille | 1 | Air pulsé | 180-200 | - | 20-30 |
| Pizza, pâte épaisse, 1 pièce | Lèchefrite | 1 | Convection naturelle | 180-200 | 90 | 15-25 |
| Pizza, pâte épaisse, 2 pièces | Lèchefrite + grille | 3+1 | Air pulsé | 160-180 | - | 25-35 |
| Pizza-baguette | Grille | 1 | Air pulsé | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza-baguette, 2 pièces | Lèchefrite | 1 | Air pulsé | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Minipizzas | Grille | 1 | Air pulsé | 210-230 | - | 10-20 |
| Minipizzas, 9 pièces | Lèchefrite | 1 | Convection naturelle | 210-230 | 90 | 10-20 |
| **Gâteaux salés & quiches** | | | | | | |
| Gâteaux salés cuits dans le moule | Moule démontable Ø28 cm | 1 | Air pulsé | 170-190 | - | 50-60 |
| Gâteaux salés cuits dans le moule | Moule démontable Ø26 cm | 1 | Convection naturelle | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Quiche | Moule à tarte, fer noir | 1 | Convection naturelle | 190-210 | - | 35-55 |
| Quiche | Moule à tarte, fer noir | 1 | Air pulsé | 190-210 | - | 30-45 |
| Tarte flambée | Lèchefrite | 1 | Convection naturelle | 260-280* | - | 10-20 |
| Pirojki | Moule à soufflé | 1 | Convection naturelle | 190-200 | - | 40-50 |
| Chauss. au thon | Lèchefrite | 1 | Air pulsé | 180-190 | - | 35-45 |
| Chauss. au thon | Lèchefrite | 1 | Convection naturelle | 180-200 | - | 30-45 |
| Böreks | Lèchefrite | 1 | Convection naturelle | 180-200 | - | 35-45 |
| Böreks | Lèchefrite | 1 | Air pulsé | 180-200 | - | 35-45 |

* Préchauffer

## Gratins et soufflés

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

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

### Préparation au micro-ondes

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

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*

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

### Niveaux d'enfournement

Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.
- Moules sur la grille : niveau 1
- Lèchefrite : niveau 2

Les soufflés peuvent également être préparés sur la lèchefrite, au bain-marie. Pour cela, enfournez la lèchefrite au niveau 1.

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

### Accessoires

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

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

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

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

### Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Soufflé, relevé, ingrédients cuits | Moule à soufflé | 1 | Convection naturelle | 200-220 | - | 35-55 |
| Soufflé, relevé, ingrédients cuits | Moule à soufflé | 1 | Gril air pulsé | 140-160 | 360 | 20-30 |
| Gratin, sucré | Moule à soufflé | 1 | Convection naturelle | 170-190 | - | 45-60 |
| Gratin, sucré | Moule à soufflé | 1 | Gril air pulsé | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Lasagnes, fraîches, 1 kg | Moule à soufflé | 1 | Air pulsé | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagnes, fraîches, 1 kg | Moule à soufflé | 1 | Convection naturelle | 180-200 | 360 | 20-30 |
| Lasagnes, congelées, 400 g | Lèchefrite | 1 | Position Pizza | 190-210 | - | 30-40 |
| Lasagnes, congelées, 400 g | Récipient ouvert | 1 | Convection naturelle | 200-210 | 180 | 20-25 |
| Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur | Moule à soufflé | 1 | Position Pizza | 170-180 | - | 50-65 |
| * Préchauffer | | | | | | |

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur | Moule à soufflé | 1 | | 170-190 | 360 | 20-25 |
| Soufflé | Moule à soufflé | 1 | | 160-170* | - | 40-50 |
| Soufflé | Moule à soufflé | 1 | | 180-200* | - | 30-40 |
| Soufflé | Ramequins | 1 | | 170-190 | - | 65-75 |
| * Préchauffer | | | | | | |

## Volaille

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

### Cuisson sur la grille

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

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

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

### Cuisson dans un récipient

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

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

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

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

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

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

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

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

### Frire en combinaison avec le micro-ondes

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

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

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

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*

### Griller

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

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

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

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

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

**Valeurs de réglage recommandées**

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

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

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

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

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

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

**Conseils**

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

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

Modes de cuisson utilisés :

- Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Gril grande surface

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Poulet** | | | | | | |
| Poulet, 1 kg | Récipient ouvert | 1 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Poulet, 1 kg | Récipient fermé | 1 | | 230-250 | 360 | 25-35 |
| Blanc de poulet, part de 150 g (griller) | Grille | 2 | | 290* | - | 15-20 |
| Blanc de poulet, 2 pièces de 150 g chacune (à griller) | Récipient ouvert | 1 | | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Petits morceaux de poulet, 250 g pièce | Grille | 2 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Petits morceaux de poulet, 4 parts de 250 g chacune | Récipient ouvert | 1 | | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Sticks de poulet, nuggets congelés | Poêle universelle | 2 | | 200-220 | - | 10-20 |
| Sticks de poulet, nuggets, congelés, 250 g | Poêle universelle | 1 | | 190-210 | 360 | 15-20 |
| Poularde, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Poularde, 1,5 kg | Récipient fermé | 1 | | 200-220 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| **Canard & oie** | | | | | | |
| Canard, 2 kg | Récipient ouvert | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Canard, 2 kg | Poêle universelle | 1 | | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Magret de canard, pièce de 300 g | Grille | 2 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Oie, 3 kg | Récipient ouvert | 1 | | 160-170 | - | 120-150 |
| Oie, 3 kg | Récipient ouvert | 1 | | 170-190 | 180 | 80-90 |

* Préchauffer 5 min.

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfour-nement | Mode de cuisson | Tempéra-ture en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cuisses d'oie, pièce de 350 g | Grille | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Cuisses d'oie, pièce de 350 g | Poêle universelle | 1 | | 170-190 | 180 | 30-40 |
| **Dinde** | | | | | | |
| Dindonneau, 2,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 180-190 | - | 70-90 |
| Dindonneau, 2,5 kg | Récipient fermé | 1 | | 210-230 | 360 | 45-50 |
| Blanc de dinde, sans os, 1 kg | Récipient fermé | 1 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Gigot de dinde, avec os, 1 kg | Récipient ouvert | 1 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Gigot de dinde, avec os, 1 kg | Récipient fermé | 1 | | 210-230 | 360 | 45-50 |
| * Préchauffer 5 min. | | | | | | |

## Viande

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

### Rôtis et viandes braisées

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

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

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

### Cuisson sur la grille

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

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

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

### Rôtis et viandes braisées dans un récipient

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Frire en combinaison avec le micro-ondes**

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

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

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

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*

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

**Griller**

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

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

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

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

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

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

**Valeurs de réglage recommandées**

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

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

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

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

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Micro ondes

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Porc** | | | | | | |
| Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 180-200 | - | 120-130 |
| * Préchauffer<br>** sans retourner<br>** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1<br>**** retourner après 2/3 du temps de cuisson | | | | | | |

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg | Récipient fermé | 1 |  | 180-200 | 180 | 40-50 |
| Rôti de porc avec couenne p. ex. épaule, 2 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Rôti de porc, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Rôti de porc, 1,5 kg | Récipient fermé | 1 |  | 230-240 | 90 | 50-60 |
| Filet mignon de porc, 400 g | Grille | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau) | Récipient fermé | 1 |  | 210-220 | - | 60-80 |
| Carré de porc avec os, 1 kg | Récipient ouvert | 1 |  | - | 360 | 40-50 |
| Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur | Grille | 3 |  | 250 | - | 16-20 |
| Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.) | Grille | 3 |  | 290* | - | 8-12 |
| **Bœuf** | | | | | | |
| Filet de bœuf médium, 1 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Filet de bœuf médium, 1 kg | Récipient fermé | 1 |  | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg | Récipient fermé | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Rosbif, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Rosbif, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 240-260 | 180 | 30-40 |
| Steak, 3 cm d'épaisseur, médium | Grille | 2 |  | 290 | - | 15-20 |
| Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur**** | Grille | 2 |  | 290 | - | 20-30 |
| **Veau** | | | | | | |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient fermé | 1 |  | 200-210 | 90 | 70-80 |
| Jarret de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 200-210 | - | 100-110 |
| Jarret de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 200-220 | 180 | 30 |
| **Agneau** | | | | | | |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 170-190 | - | 50-70 |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg | Récipient fermé | 1 |  | 240-260 | 360 | 30 |
| Selle d'agneau avec os** | Récipient ouvert | 1 |  | 180-190 | - | 40-50 |
| Selle d'agneau avec os** | Récipient ouvert | 1 |  | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Côtes d'agneau*** | Grille | 2 |  | 290 | - | 12-18 |
| **Saucisses** | | | | | | |
| Saucisses à griller | Grille | 2 |  | 290 | - | 10-20 |
| **Plats de viande** | | | | | | |
| Rôti de viande hachée, 1 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 170-180 | - | 70-80 |
| Rôti de viande hachée, 1 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 170-190 | 360 | 30-40 |

* Préchauffer

** sans retourner

** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1

**** retourner après 2/3 du temps de cuisson

### Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

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

## Poisson

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

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

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

### Rôtissage et grillades sur la grille

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

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

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

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

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

### Remarques

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

### Cuisson et étuvée dans un récipient

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Cuire à l'étuvée au microondes

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

Pour cela, utilisez un ustensile fermé et adapté au microondes ou couvrez avec une assiette ou du film spécial microondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés au microondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*

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

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

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

### Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Gril grande surface
- Micro ondes

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Poisson** | | | | | | |
| Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite | Récipient ouvert | 1 | | 170-190 | - | 20-30 |
| Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite | Grille | 2 | | 250 | 90 | 15-20 |
| Poisson entier, étuvé, 300 g, p. ex. truite | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 3 |
| | | | | | 360 | 2-7 |
| Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon | Récipient ouvert | 1 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 10 |
| | | | | | 360 | 10-15 |
| **Filets de poisson** | | | | | | |
| Filet de poisson, nature grillé | Grille | 2 | | 220* | - | 15-25 |
| Filet de poisson, nature, étuvé, 400 g | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 4 |
| | | | | | 360 | 5-15 |
| **Darnes de poisson** | | | | | | |
| Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur** | Grille | 2 | | 290 | - | 18-22 |

* Préchauffer

** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1

*** Retourner en cours de cuisson

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfour-nement | Mode de cuisson | Tempéra-ture en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Poisson, surgelé** | | | | | | |
| Poisson entier 300 g, p. ex. truite | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 5 |
| | | | | | 360 | 7-12 |
| Filet de poisson, nature | Récipient fermé | 1 | | 210-230 | - | 25-40 |
| Filet de poisson, nature, 400 g | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 10-15 |
| Filet de poisson, gratiné | Grille | 2 | | 220-240 | - | 35-45 |
| Filet de poisson, gratiné, 400 g | Récipient ouvert | 1 | | 290 | 360 | 15-20 |
| Bâtonnets de poisson*** | Plaque à pâtisserie | 1 | | 220-240 | - | 10-20 |
| **Plats à base de poisson** | | | | | | |
| Terrine de poisson, 1 000 g | Moule à terrine | 1 | | - | 360 | 20-25 |

* Préchauffer

** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1

*** Retourner en cours de cuisson

## Légumes et garnitures

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

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

### Préparation en combinaison avec le micro-ondes

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

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

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

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

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

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

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

### Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

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

**Préparation sur deux niveaux**
Utilisez le mode Air pulsé. Les plaques enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.

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

### Accessoires

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

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

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

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

### Valeurs de réglage recommandées

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson

froid. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps indiqués de quelques minutes.

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

Modes de cuisson utilisés :
- Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Gril grande surface
- Micro ondes

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Légumes, frais** | | | | | | |
| Légumes, frais, 250 g* | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 8-12 |
| Légumes, frais, 500 g* | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 12-17 |
| **Légumes, surgelés** | | | | | | |
| Épinards, 450 g | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 13-18 |
| Macédoine de légumes, 250 g* | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 10-14 |
| Macédoine de légumes, 500 g* | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 15-20 |
| **Plats de légumes** | | | | | | |
| Légumes grillés | Lèchefrite | 3 | | 290 | - | 10-15 |
| **Pommes de terre** | | | | | | |
| Pommes de terre au four, coupées en deux | Lèchefrite | 1 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Pommes de terre au four, coupées en deux, 1 kg | Lèchefrite | 2 | | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Pommes de terre en robe des champs, entières, 250 g* | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 10-13 |
| Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers, 500 g* | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 12-15 |
| **Surgelés de pommes de terre** | | | | | | |
| Röstis de pommes de terre (retourner en cours de cuisson) | Lèchefrite | 2 | | 200-220 | - | 20-30 |
| Beignets de pomme de terre, garnis (à retourner en cours de cuisson) | Lèchefrite | 2 | | 190-210 | - | 15-25 |
| Croquettes | Plaque à pâtisserie | 1 | | 200-220 | - | 15-25 |
| Frites (retourner en cours de cuisson) | Plaque à pâtisserie | 1 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Frites, 500 g | Lèchefrite | 2 | | 250-270 | 180 | 15-20 |
| Frites, 2 niveaux (retourner en cours de cuisson) | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 200-220 | - | 30-40 |
| **Riz** | | | | | | |
| Riz long grain, 250 g + 500 ml d'eau | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| Riz complet, 250 g + 650 ml d'eau | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Risotto, 250 g + 900 ml d'eau | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |
| **Céréales** | | | | | | |
| Couscous, 250 g + 500 ml d'eau | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 6-8 |

* pendant la cuisson, mélangez une ou deux fois

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfour-nement | Mode de cuisson | Tempéra-ture en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Millet complet, 250 g + 600 ml d'eau | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 8-10 |
| | | | | | 180 | 10-15 |
| Polenta, 125 g + 500 ml d'eau* | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 6-8 |
| | | | | | 180 | 4-7 |
| Orge, 250 g + 750 ml d'eau | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 15-20 |
| **Œufs** | | | | | | |
| Œufs brouillés avec 2 œufs | Récipient fermé | 1 | | - | 360 | 6-8 |
| * pendant la cuisson, mélangez une ou deux fois | | | | | | |

## Desserts

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

Pour une préparation au micro-ondes, utilisez toujours des récipients adaptés aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*

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

### Préparer des yaourts

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

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

### Flan à base de préparation pour flan

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

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

### Préparation de riz au lait

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

Remuer plusieurs fois au cours de la cuisson.

### Compote

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

Mélangez deux à trois fois au cours de la cuisson.

### Pop-corn pour micro-ondes

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

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

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

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

**Valeurs de réglage recommandées**

Modes de cuisson utilisés :

- Position étuve
- Micro ondes

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Flan à base de préparation pour flan* | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 5-8 |
| Yaourt | Ramequins | Fond du compartiment de cuisson | | 40-45 | - | 8-9h |
| Riz au lait, 125 g + 500 ml lait* | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 10 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Compote de fruits, 500 g | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 9-12 |
| Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g** | Récipient ouvert | 1 | | - | 600 | 4-6 |

* durant la cuisson, mélangez une ou deux fois

** Placez un sachet fermé sur le récipient

## Modes de cuisson Eco

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

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

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

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

**Accessoires**

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

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

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

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

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

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

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

**Valeurs de réglage recommandées**

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- Air pulsé Eco
- Convection naturelle Eco

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gâteau dans moules** | | | | | |
| Cake dans un moule | Moule à savarin/à cake | 1 | | 140-160 | 60-80 |
| Fond de tarte, pâte à cake | Moule à tarte | 1 | | 140-160 | 20-40 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 1 | | 150-170 | 20-30 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 1 | | 160-170 | 25-35 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 1 | | 150-160 | 50-60 |
| Brioche | Moule à Kouglof | 1 | | 150-160 | 65-75 |
| **Gâteau cuit sur la plaque** | | | | | |
| Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160-180 | 20-40 |
| Tarte avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | | 170-180 | 25-35 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160 | 35-45 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-170 | 20-35 |
| **Biscuits** | | | | | |
| Muffins | Plaque à muffins | 2 | | 160-180 | 15-30 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160 | 25-35 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 2 | | 170-190 | 25-50 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 200-220 | 35-45 |
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie | 2 | | 140-160 | 15-30 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 2 | | 140-150 | 25-40 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160 | 30-40 |
| **Pain & petits pains** | | | | | |
| Pain bis, 1,5 kg | Moule à cake | 1 | | 200-210 | 35-45 |
| Fougasse | Lèchefrite | 1 | | 250-270 | 15-20 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | | 170-190 | 15-20 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| **Viandes** | | | | | |
| Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 180-190 | 120-140 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg | Récipient fermé | 1 | | 200-220 | 140-160 |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 170-180 | 110-130 |
| **Poisson** | | | | | |
| Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite | Récipient fermé | 1 | | 190-210 | 25-35 |
| Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon | Récipient fermé | 1 | | 190-210 | 45-55 |
| Filet de poisson, nature, étuvé | Récipient fermé | 1 | | 190-210 | 15-35 |

## L'acrylamide dans l'alimentation

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

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

## Cuisson basse température

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

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

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

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

Après la cuisson à basse température, la viande peut être immédiatement coupée. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Grâce à cette méthode de cuisson, la viande reste rosée, sans être crue ou pas assez cuite.

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

### Récipients

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

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille au niveau 1.

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

Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours la préparation à froid. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 10 min.

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

### Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :
■ Cuisson basse température

| Plat | Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Durée de la cuisson en min. | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Volailles** | | | | | | |
| Magret de canard, 400 g | Récipient ouvert | 1 | | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Blanc de poulet, part de 200 g | Récipient ouvert | 1 | | 5-7 | 90* | 45-60 |
| Blanc de dinde, sans os, 1 kg | Récipient ouvert | 1 | | 8-10 | 90* | 120-150 |
| * Préchauffer | | | | | | |

| Plat | Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Durée de la cuisson en min. | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Porc** | | | | | | |
| Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 8-10 | 85* | 210-240 |
| Filet mignon de porc, entier | Récipient ouvert | 1 | | 6-8 | 85* | 60-90 |
| Médaillons de porc, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 1 | | 5-7 | 85* | 90-120 |
| **Bœuf** | | | | | | |
| Rôti de bœuf (culotte), 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 8-10 | 85* | 240-300 |
| Filet de bœuf, entier, 1 kg | Récipient ouvert | 1 | | 4-6 | 85* | 120-180 |
| Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 1 | | 6-8 | 85* | 210-270 |
| Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 1 | | 5-7 | 85* | 60-120 |
| **Veau** | | | | | | |
| Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 8-10 | 85* | 180-240 |
| Rôti de veau, 10-15 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 8-10 | 85* | 240-300 |
| Filet de veau, entier, 800 g | Récipient ouvert | 1 | | 5-7 | 85* | 150-210 |
| Filets mignons, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 1 | | 5-7 | 85* | 90-120 |
| **Agneau** | | | | | | |
| Selle d'agneau, désossée, pièce de 200 g | Récipient ouvert | 1 | | 5-7 | 85* | 45-75 |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé | Récipient ouvert | 1 | | 6-8 | 85* | 180-240 |
| * Préchauffer | | | | | | |

**Astuces de cuisson à basse température**

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

## Déshydratation

Avec la chaleur tournante, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

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

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

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

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

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :
- 1ère grille : niveau 2
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

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

**Valeurs de réglage recommandées**

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

plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

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

Mode de cuisson utilisée :
- Air pulsé

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

## Mise en conserve

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

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

### Pots

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

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

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

### Préparer des fruits et des légumes

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

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

### Fruits

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

### Légumes

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

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

### Terminer la mise en conserve

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

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

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

### Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :

- Air pulsé

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

## Laisser lever la pâte en position Étuve

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

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

**Fermentation de la pâte**
Pour la fermentation de la pâte, ajoutez 200 ml d'eau au fond du compartiment de cuisson.

**Attention !**
**Endommagement de la surface**
- Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Le changement de température peut endommager l'émail.
- N'utilisez pas d'eau distillée. Utilisez seulement de l'eau de robinet.

Placez la pâte dans un saladier thermorésistant et posez-le sur la grille. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

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

Pendant le fonctionnement, de la condensation se forme et la vitre s'embue. Essuyez le compartiment de cuisson après la fermentation. Éliminez les résidus calcaires au vinaigre et rincez à l'eau claire.

**Fermentation individuelle**
Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Si vous désirez préchauffer, effectuez la fermentation individuelle hors de l'appareil dans un endroit chaud.

**Valeurs de réglage recommandées**

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Mode de cuisson utilisée :
- Position étuve

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Pâte à la levure de boulanger, facile | Saladier | 1 | | 35-40 | 25-30 |
| | Plaque à pâtisserie | 1 | | 35-40 | 10-20 |
| Pâte à la levure de boulanger, épaisse et grasse | Saladier | 1 | | 35-40 | 20-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 1 | | 35-40 | 15-25 |

## Décongeler

Pour décongeler des fruits, légumes, volailles, viandes, poissons et pâtisseries, utilisez le mode de fonctionnement micro-ondes.

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le sur la grille dans un récipient adapté aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*

Enfournez la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas.

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

### Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18 °C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire. Pour une décongélation plus facile, procédez en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

**Conseil :** Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

**Conseil :** Si vous avez d'autres quantités que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond environ à une durée double.

Mode de cuisson utilisée :
- Micro ondes

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pain, petits pains** | | | | | |
| Pain, 500 g | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 3 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Petits pains | Grille | 1 | Micro ondes | 90 | 2-4 |
| | | | | 90 | 5-10 |
| **Gâteau** | | | | | |
| Gâteau, fondant, 500 g | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 2 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Gâteau, sec, 750 g* | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 2 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| **Viande & volaille** | | | | | |
| Poulet, entier, 1,2 kg | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Morceaux de volaille, 250 g* | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Canard, 2 kg* | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 40-50 |
| Viande, morceau entier, par ex. rôti (viande crue) 800 g* | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 15 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Viande, morceau entier, par ex. rôti (viande crue) 1 kg* | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 15 |
| | | | | 90 | 20-30 |
| Viande, morceau entier, par ex. rôti (viande crue) 1,5 kg* | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 15 |
| | | | | 90 | 25-35 |
| Viande, en morceaux ou en tranches, par ex. goulasch (viande crue), 500 g* | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 180 | 8 |
| | | | | 90 | 5-10 |
| Viande hachée, mélangée, 200 g* | Récipient ouvert | 1 | Micro ondes | 90 | 8-15 |

* retourner après 1/2 du temps

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfour-nement | Mode de cuisson | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Viande hachée, mélangée, 500 g* | Récipient ouvert | 1 | ≋ | 180 | 5 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Viande hachée, mélangée, 800 g* | Récipient ouvert | 1 | ≋ | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 20-30 |
| **Poisson** | | | | | |
| Poisson entier, 300 g* | Récipient ouvert | 1 | ≋ | 180 | 3 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| Filet de poisson, 400 g* | Récipient ouvert | 1 | ≋ | 180 | 5 |
| | | | | 90 | 10-15 |
| **Fruits, légumes** | | | | | |
| Baies, 300 g | Récipient ouvert | 1 | ≋ | 180 | 5-10 |
| Légumes, 600 g | Récipient ouvert | 1 | ≋ | 180 | 10 |
| | | | | 90 | 8-13 |
| **Divers** | | | | | |
| Décongeler du beurre, 125 g | Récipient ouvert | 1 | ≋ | 90 | 7-9 |
| * retourner après 1/2 du temps | | | | | |

## Faire réchauffer des plats au microondes

Les plats peuvent être réchauffés au microondes ou bien être décongelés et réchauffés en une seule étape.

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Les plats réchauffent plus rapidement et de manière plus homogène dans les récipients adaptés aux microondes. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les aliments uniformément en les disposant le plus à plat possible dans le récipient. Les aliments ne doivent pas être superposés.

Couvrez les aliments. Vous obtiendrez ainsi un meilleur résultat de cuisson. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

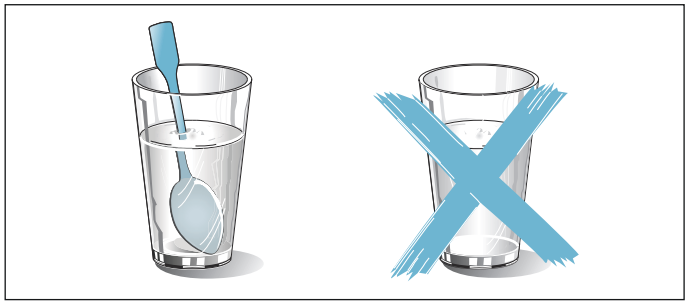
Remuez de temps en temps deux à trois fois les aliments ou retournez-les. Une fois réchauffées, laissez encore reposer les préparations 1 à 2 minutes pour que la température s'égalise.

Si vous réchauffez des aliments pour bébé, déposez le flacon sans tétine ni couvercle sur la grille. Une fois chauffé, bien remuer ou mélanger le flacon et contrôler impérativement la température.

Les mets transmettent la chaleur au récipient. Même en mode microondes strict, il peut devenir très chaud.

**Conseil :** Si vous avez d'autres quantités que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond environ à une durée double.

**⚠ Mise en garde**
**Risque de brûlure !**
Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



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

### Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les valeurs de réglage pour le réchauffage au microondes de différents mets et boissons. Les durées sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent du récipient, de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées.

Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid.

Si aucune valeur n'est indiquée pour votre plat, orientez-vous d'après les mets similaires figurant dans le tableau.

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

Essuyez le compartiment de cuisson une fois la préparation terminée.

Mode de cuisson utilisée :
- Micro ondes

| Plat | Vaisselle | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Chauffer des boissons** | | | | | | |
| 200 ml (bien remuer) | Récipient ouvert | 1 | | - | max | 1-3 |
| 400 ml (bien remuer) | Récipient ouvert | 1 | | - | max | 2-6 |
| **Chauffer la nourriture pour bébé** | | | | | | |
| Biberons, 150 ml (bien remuer) | Récipient ouvert | 1 | | - | 360 | 1-3 |
| **Légumes, du réfrigérateur** | | | | | | |
| 250 g | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 3-8 |
| **Légumes, surgelés** | | | | | | |
| en vrac, 250 g | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 8-12 |
| Épinards à la crème, congelés en galets, 450 g | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 11-16 |
| **Plats, réfrigérés** | | | | | | |
| Plat, 1 portion | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 4-8 |
| Potage, ragoût, 400 ml | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 5-7 |
| Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 5-10 |
| Gratins, 400 g, p. ex. lasagnes, gratin de pommes de terre | Récipient ouvert | 1 | | - | 600 | 5-10 |
| **Plats, congelés** | | | | | | |
| Plat, 1 portion | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 11-15 |
| Potage, ragoût, 200 ml (bien remuer) | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 4-6 |
| Garnitures, 500 g, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz | Récipient fermé | 1 | | - | 600 | 7-10 |
| Gratins, 400 g, p. ex. lasagnes, gratin de pommes de terre | Récipient ouvert | 1 | | 180-200 | 180 | 20-25 |

## Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de cuisson par convection naturelle, à 70 °C. Vous évitez ainsi la formation de condensation et n'avez pas besoin d'essuyer le compartiment de cuisson.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Couvrez les plats, le cas échéant.

## Plats d'essai

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils.

Selon la norme EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 et la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1

**Tarte aux pommes**
Tartes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

**Biscuit de Savoie sans graisse**
Biscuit de Savoie sans graisse sur deux niveaux : superposez les moules démontables sur la grille.

**Remarques**
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :
- Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cuisson** | | | | | |
| Sablés | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160* | 20-30 |
| Sablés | Plaque à pâtisserie | 1 | | 140-150* | 25-35 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160* | 25-35 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150* | 20-30 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140* | 30-40 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 1 | | 160-170** | 25-35 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 1 | | 160-170** | 30-45 |
| Tarte aux pommes | 2x moules en fer noir Ø20 cm | 1 | | 180-200 | 60-70 |
| Tarte aux pommes | 2x moules en fer noir Ø20 cm | 1 | | 170-180 | 60-80 |

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

** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

### Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :
- Gril grande surface

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Griller** | | | | | |
| Brunir des toasts | Grille | 3 | | 290 | 3-6 |
| Beefburger au bœuf, 12 pièces* | Grille | 2 | | 290 | 20-30 |

** retourner après 2/3 du temps de cuisson

### Préparation au micro-ondes

Pour les préparations au micro-ondes, utilisez toujours un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés au micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 19*

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

Modes de cuisson utilisés :
- Air pulsé
- Gril air pulsé
- Micro ondes

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Puissance micro-ondes en watts | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Décongeler avec les micro-ondes** | | | | | | |
| Viandes | Récipient ouvert | 1 | | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| **Cuisson au micro-ondes** | | | | | | |
| Lait aux œufs | Récipient ouvert | 1 | | - | 360 | 20 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Génoise | Récipient ouvert | 1 | | - | 600 | 7-9 |
| Rôti de viande hachée | Récipient ouvert | 1 | | - | 600 | 22-27 |
| **Cuisson avec le mode combiné micro-ondes** | | | | | | |
| Gratin de pommes de terre | Récipient ouvert | 1 | | 150-170 | 360 | 25-30 |
| Gâteau | Récipient ouvert | 1 | | 190-210 | 180 | 12-18 |
| Poulet* | Récipient ouvert | 1 | | 180-200 | 360 | 25-35 |
| * Retourner après 2/3 du temps de cuisson | | | | | | |



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

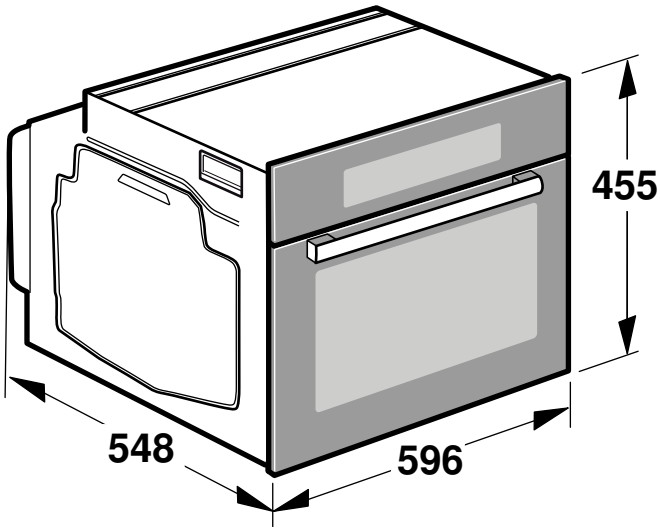
Register your product online

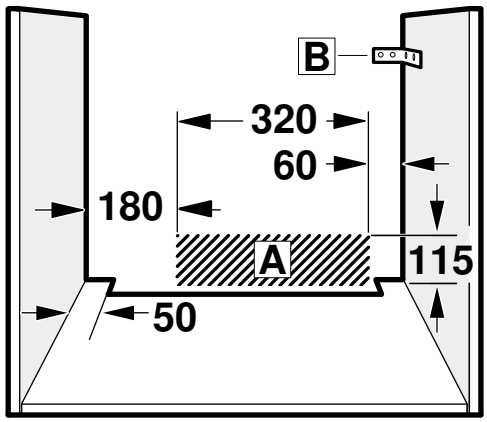
www.neff-international.com

9001036591 960412

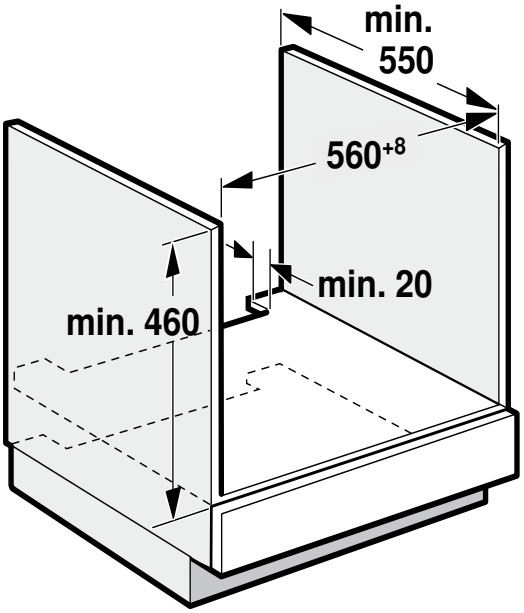
de **Montageanleitung**
en **Installation instructions**
fr **Notice de montage**
it **Istruzioni per il montaggio**
nl **Installatievoorschrift**
da **Monteringsvejledning**
sv **Monteringsanvisning**
no **Monteringsveiledning**
fi **Asennusohje**
es **Instrucciones de montaje**
pt **Instruções de montagem**
el **Οδηγίες εγκατάστασης**
pl **Instrukcja montażu**
ru **Инструкция по монтажу**
tr **Montaj kılavuzu**


## 1

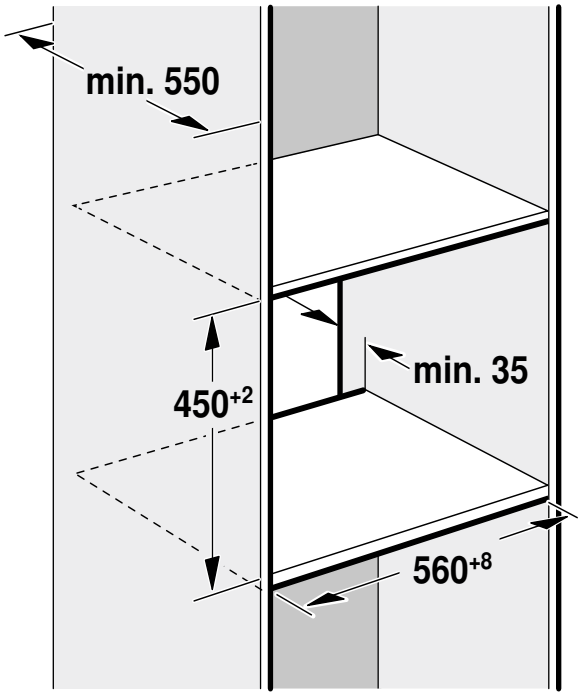


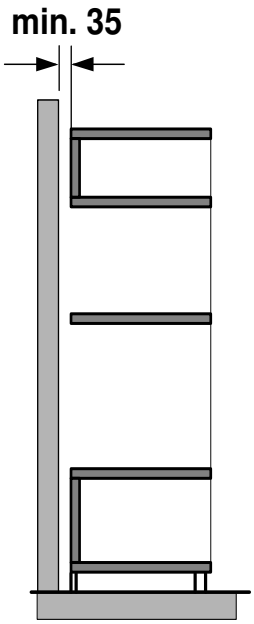




## 2

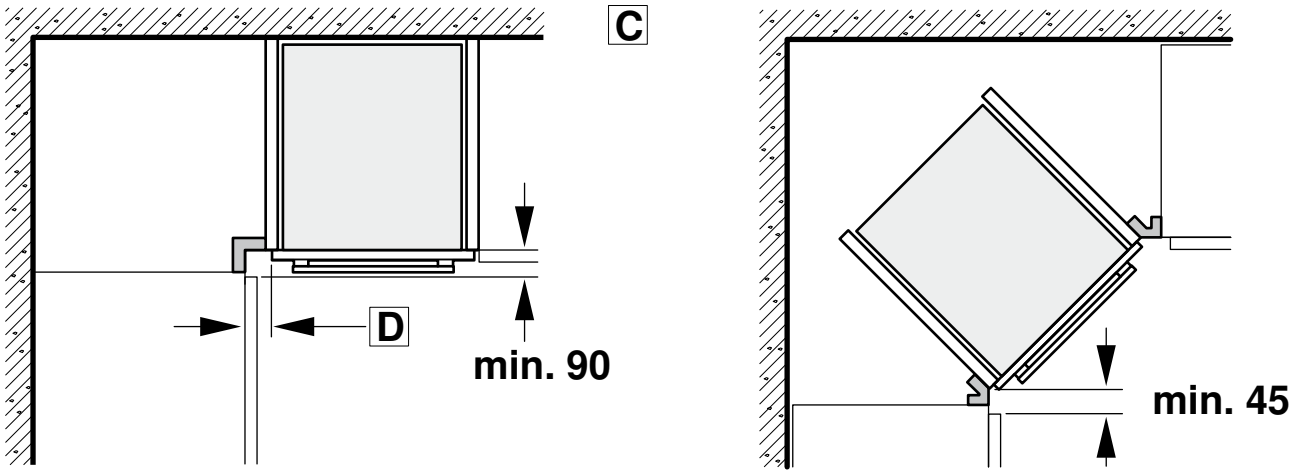



## 3

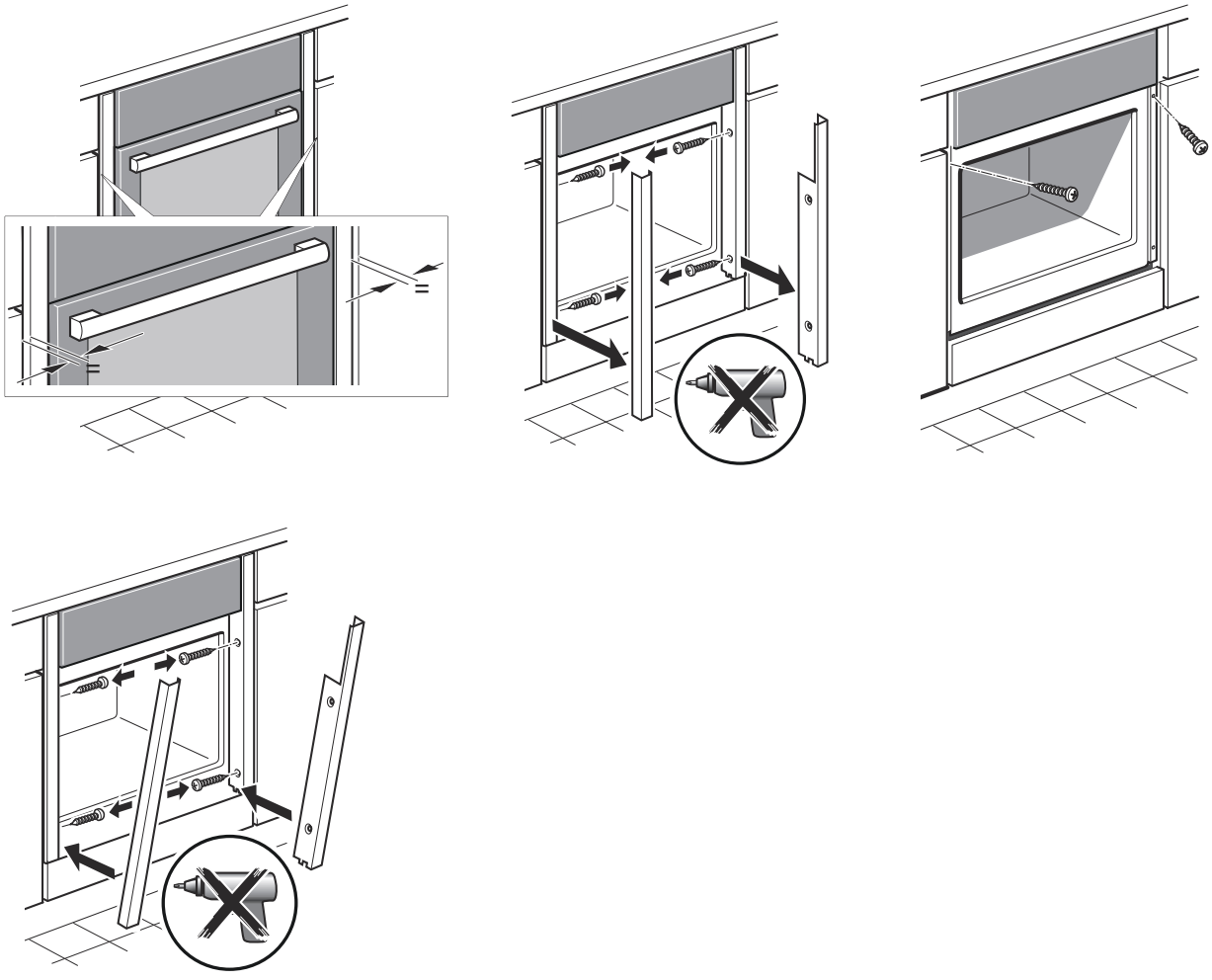


# 4




# 5



## Consignes importantes - fig. 1

- Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil. Entre le mur et le plancher du meuble ou bien la paroi arrière du meuble situé au-dessus, respecter une distance d'au moins 35 mm.
- Le meuble d'encastrement doit disposer sur le devant d'un orifice d'aération de 50 cm². En cas de niche sans découpe pour l'aération au niveau arrière des parois latérales 200 cm². A cet effet, découper le cache du socle ou fixer une grille de ventilation.
- Les fentes d'aération et les orifices d'aspiration ne doivent pas être recouverts.
- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles voisins jusqu'à 70 °C.
- Réaliser les travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Retirer les copeaux susceptibles de gêner le fonctionnement des composants électriques.
- Porter des gants de protection pour éviter des coupures. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- En cas d'appareils dotés d'un bandeau d'interrupteurs pivotable, veiller à ce que le bandeau d'interrupteurs n'entre pas en collision avec les meubles voisins.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée **A** ou à l'extérieur de l'espace d'encastrement.
- Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre **B** usuelle du commerce.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

**⚠ Porteurs d'implants électroniques !**

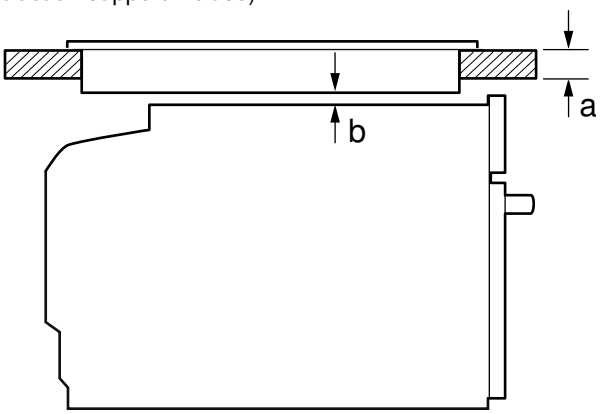
L'appareil peut contenir des aimants permanents qui peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. Pour cette raison, lors du montage, respecter une distance minimum de 10 cm par rapport aux implants électroniques.

**L'appareil sous le plan de travail - fig. 2**

Pour l'aération de l'appareil, le faux-plancher doit présenter une découpe de ventilation.

Fixer le plan de travail sur le meuble d'encastrement.

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les cotes minimales suivantes doivent être respectées (le cas échéant, construction support incluse) :




| Type de table de cuisson | a<br>posé | a<br>affleurant | b |
|---|---|---|---|
| Table de cuisson à induction | 42 mm | 44 mm | 5 mm |
| Table de cuisson à induction<br>pleine surface | 48 mm | 53 mm | 5 mm |
| Table de cuisson gaz | 37 mm | 47 mm | 5 mm |
| Table de cuisson électrique | 28 mm | 30 mm | 2 mm |

En raison de la distance minimale nécessaire **b**, l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est **a**.

Respecter la notice de montage de la table de cuisson.

**Appareil dans une armoire - fig. 3**

Pour l'aération de l'appareil, les faux-planchers doivent présenter une découpe de ventilation.

Si l'armoire possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière des éléments, celui-ci doit être enlevé.

N'installer l'appareil qu'à une telle hauteur que les accessoires puissent être retirés sans problème.

**Encastrement angulaire - fig. 4**

Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respecter les cotes **C** en cas d'encastrement angulaire. La cote **D** est fonction de l'épaisseur de la façade du meuble sous la poignée.

## Branchement de l'appareil

L'appareil répond à la classe de protection 1 et doit uniquement être utilisé avec une prise de terre.

Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être mis hors tension.

L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du câble de raccordement fourni. Connectez le câble de raccordement sur le panneau arrière de l'appareil (click !).

Un câble de raccordement de 3,0 m est en vente auprès du service après-vente.

Le câble de raccordement doit uniquement être remplacé par un câble d'origine, qui peut être commandé auprès du service après-vente.

L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

**Câble de raccordement avec fiche avec terre**

L'appareil doit être raccordé impérativement à une prise avec terre installée de manière réglementaire.

Si, après l'encastrement de l'appareil, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

**Câble de raccordement sans fiche avec terre**

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional.

Un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être présent dans l'installation. Identifier le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. En cas de branchement erroné, l'appareil peut subir des dommages.

Raccorder uniquement selon le schéma de raccordement. Pour la tension, voir la plaque signalétique. Raccorder les fils du câble de raccordement au secteur conformément au code de couleurs : vert-jaune = mise à la terre ⏚, bleu = neutre, marron = phase (conducteur extérieur).

**GB et Australie uniquement**

Raccorder avec une fiche d'au moins 16 A ou protéger par un fusible 16 A.

**Suède, Finlande et Norvège uniquement**

L'appareil peut aussi être raccordé au moyen de la fiche jointe dotée du système de sécurité. Celle-ci doit être accessible après l'encastrement. Si cela n'est pas le cas, réutiliser côté secteur un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

## Fixer l'appareil - fig. 5

**Attention !**

N'utilisez aucune visseuse sans fil pour fixer les bandeaux. Vous risqueriez d'endommager les bandeaux.

1. Poussez l'appareil à fond dans le meuble, tout en veillant à ne pas plier ni coincer le câble d'alimentation et à ne pas le faire passer au-dessus d'arêtes coupantes.
2. Nivelez l'appareil.
   Une fente d'aération est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles voisins.
3. Entrebâillez la porte de l'appareil et dévissez les bandeaux à gauche et à droite.
4. Vissez l'appareil au meuble.
5. Appliquez les bandeaux et vissez-les, d'abord en haut et ensuite en bas.

L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

Des baguettes de protection thermique ne doivent pas être montées sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

**Démontage**

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Entrebâillez la porte de l'appareil et dévissez les bandeaux à gauche et à droite.
3. Desserrez les vis de fixation.
4. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

## it

## Avvertenze importanti - Figura 1

- Inserire l'apparecchio in un mobile da incasso senza parete posteriore. Rispettare una distanza pari ad almeno 35 mm tra il muro e il fondo o la parete posteriore del pensile sottostante.
- Il lato anteriore del mobile da incasso deve essere provvisto di un foro di ventilazione di 50 cm². In caso di mobili da incasso privi di fessura di ventilazione nella parte posteriore delle pareti laterali il foro di ventilazione deve essere di 200 cm². A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.
- Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili contigui fino a 70 °C.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite.
- In caso di apparecchi con pannello dei comandi orientabile, prestare attenzione affinché quest'ultimo non urti i mobili contigui durante la fase di estrazione.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata **A** o all'esterno dell'area di incasso.
- Fissare il mobile alla parete con un angolare **B** disponibile in commercio.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

**⚠ Portatori di impianti elettronici!**

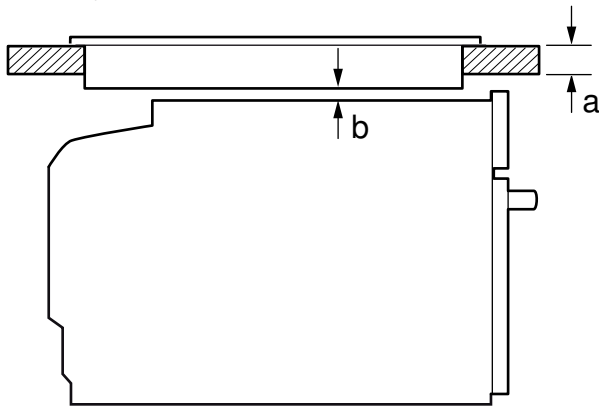
L'apparecchio può contenere magneti permanenti che possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. Pertanto al momento del montaggio i portatori di impianti elettronici devono mantenere una distanza minima di 10 cm.

**Apparecchio sotto il piano di lavoro - figura 2**

Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.

Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.

Se l'apparecchio viene incassato sotto un piano di cottura, vanno rispettate le seguenti misure minime (eventualmente inclusa sottostruttura):




| Tipo di piano di cottura | a rialzato | a a filo | b |
|---|---|---|---|
| Piano di cottura a induzione | 42 mm | 44 mm | 5 mm |
| Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie | 48 mm | 53 mm | 5 mm |
| Piano di cottura a gas | 37 mm | 47 mm | 5 mm |
| Piano di cottura elettrico | 28 mm | 30 mm | 2 mm |

A causa della distanza minima necessaria **b** risulta lo spessore minimo del piano di lavoro **a**.

Rispettare le istruzioni per il montaggio del piano di cottura.

**Apparecchio in un mobile alto - Figura 3**

Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.

Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento un mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.

Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

**Montaggio angolare - Figura 4**

Per permettere l'apertura della porta, tenere conto della misura del montaggio angolare **C**. La misura **D** dipende dallo spessore del frontale del mobile sotto la maniglia.

## Allacciamento dell'apparecchio

L'apparecchio appartiene alla classe di protezione 1 ed è in grado di funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.

Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.

Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione. Collegare il cavo di alimentazione alla parte posteriore dell'apparecchio (clic!).

È possibile richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di 3,0 m.

Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.

La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

**Cavo di alimentazione con spina con messa a terra**

L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

Se dopo il montaggio la spina non è più raggiungibile, occorre predisporre, al momento dell'installazione, un dispositivo di separazione universale con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

**Cavo di alimentazione senza spina con messa a terra**

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. che dovrà rispettare le disposizioni dell'azienda regionale erogatrice dell'energia elettrica.

L'impianto deve possedere un sezionatore universale con un'apertura di contatto di almeno 3 mm. Nell'elemento femmina, individuare un conduttore di fase e uno neutro (“zero”). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.

Attenersi esclusivamente allo schema di collegamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione. Collegare i fili del cavo di collegamento alla rete elettrica rispettando i colori: verde giallo= conduttore di terra ⏚, blu = (zero) conduttore neutro, marrone = fase (conduttore esterno).

**Solo per GB e Australia**

Collegare con minimo una spina 16 A o proteggere con 16 A.

**Solo per Svezia, Finlandia e Norvegia**

L'apparecchio può anche essere collegato tramite la spina con sistema di messa a terra fornita in dotazione. Fare in modo che, una volta terminato il montaggio, questa sia accessibile. In caso contrario, al momento dell'installazione, utilizzare un separatore universale con apertura dei contatti di almeno 3 mm.