

Appareil à micro-ondes BM 270/271 BM 274/275

Table de matières

Avant le branchement de votre nouvel appareil .	5
Consignes de sécurité importantes	5
Avant l'encastrement	5
Indications pour votre sécurité	5
Indications concernant les micro-ondes	6
Causes de dommages	7
Élimination écologique	7
Votre nouvel appareil	8
Afficheur et commandes	8
Positions du sélecteur des fonctions	8
Touche i	8
Symboles	9
Ventilateur de refroidissement	9
Accessoire	10
Premiers réglages après le branchement	11
Réglage de la langue	11
Réglage du format horaire	11
Réglage de l'heure	11
Réglage de la date	12
Unité de température °C ou °F	12
Quitter le menu et enregistrer les réglages	12
Avant la première utilisation	13
Chauffer le four	13
Nettoyer les accessoires	13
Activation de l'appareil	14
Veille	14
Activation de l'appareil	14
Micro-ondes	15
Conseils pour les récipients	15
Puissances micro-ondes	15
Réglage des micro-ondes	16
Mode séquentiel	17
Réglage du mode séquentiel	17
Four	18
Réglage du mode de cuisson et de la température ..	18
Gril	20
Réglage du gril	20

Temps de cuisson	21
Réglage du temps de cuisson	21
Remarques	21
Fin du temps de cuisson	22
Différer la fin du temps de cuisson	22
Remarques	22
Mode combiné	23
Réglage du mode combiné	23
Programmes automatiques	25
Réglage du programme	25
Réglage individuel	26
Indications concernant les programmes automatiques	26
Tableau des programmes	27
Minuterie	28
Appeler le menu minuterie	28
Minuterie courte durée	28
Réglage de la minuterie courte durée	28
Chronomètre	29
Démarrer le chronomètre	29
Arrêter le chronomètre et le redémarrer	29
Minuterie de longue durée	30
Réglages	30
Sécurité-enfants	31
Activer la sécurité-enfants	31
Désactiver la sécurité-enfants	31
Réglages de base	32
Tableau Réglages de base	33
Entretien et nettoyage	34
Nettoyants	34
Pannes	35
Messages d'erreur	35
Mode démonstration	35
Changer la lampe du four	36
Caractéristiques techniques	37

Testés pour vous dans notre laboratoire	37
Décongélation	38
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés .	39
Réchauffer des mets	40
Cuire des mets	40
Astuces concernant les micro-ondes	41
Gâteaux et pâtisseries	41
Conseils pour la pâtisserie	42
Rôtir et griller	43
Conseils pour les rôtis et grillades	45
Soufflés, gratins	45
Plats cuisinés surgelés	45
Plats tests	46
Conseils pour économiser de l'énergie	47

L'acrylamide dans certains aliments	48
--	-----------

Avant le branchement de votre nouvel appareil

⚠ Consignes de sécurité importantes

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

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

Avant l'encastrement

- **Avaries de transport**
Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.
- **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.
- **Branchement électrique**
Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.
- **Installation et branchement**
Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

Indications pour votre sécurité

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

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

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

- **Enfants et micro-ondes**
Les enfants ne doivent préparer des mets avec des micro-ondes seules que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.
Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
En cas de mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

- **Compartiment de cuisson chaud**
Risque de brûlure !
Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

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

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude du compartiment de cuisson. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool risquent de s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson.

- **Accessoires chauds**
Risque de brûlure !
Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.
- **Porte ou joint de porte du compartiment de cuisson endommagé(e)**
Risque de préjudice sérieux pour la santé !
N'utilisez jamais l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé(e). De l'énergie micro-ondes risque de s'échapper. Utilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

- Surfaces rouillées
Risque de préjudice sérieux pour la santé !
En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez régulièrement l'appareil.

- Boîtier ouvert
Risque de choc électrique !
Ne jamais enlever le boîtier. L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Ne jamais enlever le boîtier. Il protège de l'échappement de l'énergie de micro-ondes.

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

- Réparations inexpertes
Risque de choc électrique !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. 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.

Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Le boîtier protège de l'échappement des micro-ondes.

Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Indications concernant les micro-ondes

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

- Vaisselle
Risque de blessure !
La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et le couvercle. Des cavités se dissimulent derrière ces microporosités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

N'utilisez jamais de la vaisselle qui n'est pas micro-ondable

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

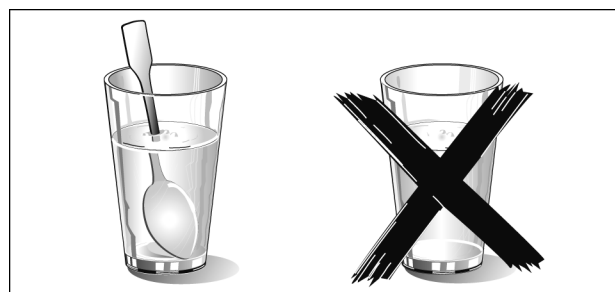
- Puissance et temps des micro-ondes
Risque d'incendie !
Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer et endommager l'appareil. Suivez les indications dans cette notice d'utilisation.

- Emballages
Risque d'incendie !
Ne réchauffez jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur.

Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

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

- Boissons
Risque de s'ébouillanter !
Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.
Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition. **Attention !** Du métal – p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.



Risque d'explosion !
Ne chauffez jamais des boissons ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

Ne jamais chauffer à l'excès des boissons alcoolisées.

- Aliments pour bébé
Risque de brûlure!
Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine.
Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme.
Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.
- Aliments avec des coquilles ou des peaux
Risque de brûlure !
Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion, même après le fonctionnement des micro-ondes. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percer leur jaune.

En cas d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- Déshydrater des aliments
Risque d'incendie !
Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
- Aliments avec une faible teneur en eau
Risque d'incendie !
Ne pas décongeler ou réchauffer à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments avec une faible teneur en eau, comme du pain.
- Huile alimentaire
Risque d'incendie !
Ne chauffez pas aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire.

Causes de dommages

- Eau dans le compartiment de cuisson chaud
Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur la plaque de fond en céramique.
- 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.

- Défectuosité technique
Ne jamais utiliser la plaque à pâtisserie émaillée lors du fonctionnement avec les micro-ondes. Cela conduirait à une défectuosité technique.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte
Laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint fortement encrassé
Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veiller à ce que le joint soit toujours propre.
- Mode micro-ondes sans aliments
Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments dans le compartiment de cuisson. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide des récipients fait exception à cette règle (*voir Conseils pour les récipients*).
- Aliments humides
Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson fermé pendant une longue durée. Cela endommage la surface inox.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Afficheur et commandes

Afficheur

Dans le tiers supérieur apparaît la barre d'affichage ou un menu appelé. Dans la partie inférieure sont affichés les différents paramètres de réglage.

Bouton rotatif

Le bouton rotatif permet de régler la température, la position gril, la puissance du micro-ondes et les programmes automatiques.



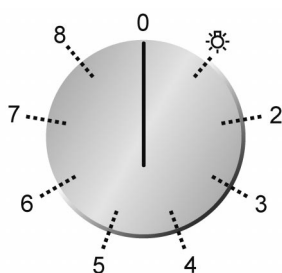
Touches

Les touches à gauche et à droite de l'afficheur sont activées en les effleurant. Selon le réglage, des fonctions différentes sont attribuées aux touches. La fonction actuelle de la touche est indiquée par le symbole à côté de la touche.

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de fonctionnement et les réglages de base. Tournez le sélecteur des fonctions d'un crantage à droite pour allumer l'éclairage.

Positions du sélecteur des fonctions



Position	Fonction
0	Position zéro
1	Eclairage / Réglages de base
2	Micro-ondes
3	Mode combiné
4	Four
5	Gril
6	Programmes automatiques Cuisson combinée
7	Programmes automatiques Cuisson
8	Programmes automatiques Décongélant

Touche i

La touche i permet d'appeler des informations supplémentaires.

Avant le démarrage, vous obtiendrez par exemple des informations sur le mode de fonctionnement ou la puissance micro-ondes réglés. Vous pouvez ainsi vérifier si le réglage actuel est approprié pour votre plat. Lors des programmes automatiques, vous obtiendrez des informations sur le récipient et la position de l'accessoire dans le compartiment de cuisson.

Pendant le fonctionnement, vous obtiendrez par exemple des informations sur le temps écoulé et restant et sur la température actuelle dans le compartiment de cuisson (à partir de 100 °C).

Des informations importantes concernant la sécurité et l'état de fonctionnement sont parfois automatiquement affichées. Ces messages s'effacent automatiquement après quelques secondes ou doivent être confirmées avec ✓ ou ↵.

Symboles

Symbole	Fonction de la touche
>	Aller à droite
<	Aller à gauche
^	Monter
v	Descendre
↵	Valider/démarrer les valeurs réglées
C	Annuler
+	Augmenter les valeurs
-	Réduire les valeurs
⌚	Appeler le menu minuterie
🔧	Appeler le menu Réglages de base
i	Appeler des informations supplémentaires
🔒	Activer la sécurité-enfants
🔓	Annuler la sécurité-enfants
123 ↵	Réglage du mode séquentiel
▶	Démarrage
	Pause/fin
✓	Confirmer/enregistrer des réglages
⚠	Signalisation pour retourner ou remuer
🔥	Mode démonstration/symbole de chauffe

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil possède un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

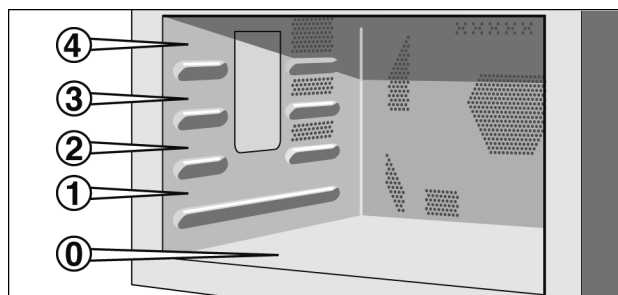
Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Remarque: L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

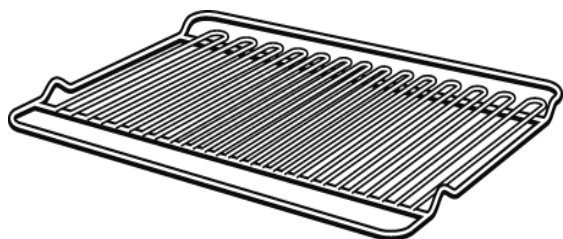
Accessoire



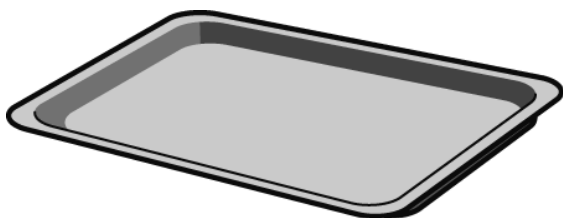
Les accessoires peuvent être enfournés à quatre niveaux différents.

Vous pouvez placer la vaisselle aussi sur la sole du four (niveau 0).

L'appareil est équipé de série des accessoires suivants :



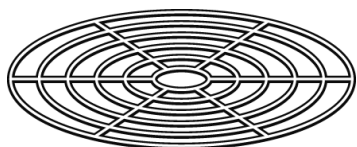
- **Grille** pour la vaisselle, des moules à gâteau, des pièces à griller et des plats surgelés. Vous pouvez retirer la grille aux deux tiers, sans qu'elle ne bascule. Les plats peuvent être retirés plus facilement.



- **Plaque à pâtisserie émaillée** pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'en butée, partie inclinée en direction de la porte de l'appareil.

Attention !

La plaque à pâtisserie émaillée n'est pas appropriée au mode combiné avec micro-ondes.



- **Grille à pâtisserie pour micro-ondes** pour cuire des gâteaux dans des moules en métal en mode combiné. Posez la grille à pâtisserie pour micro-ondes sur la grille. Placer le moule en métal sur la grille à pâtisserie. Vous évitez ainsi le formation d'étincelles entre la grille et le moule.

Premiers réglages après le branchement

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le menu « Premiers réglages » apparaît à l'afficheur. Réglez

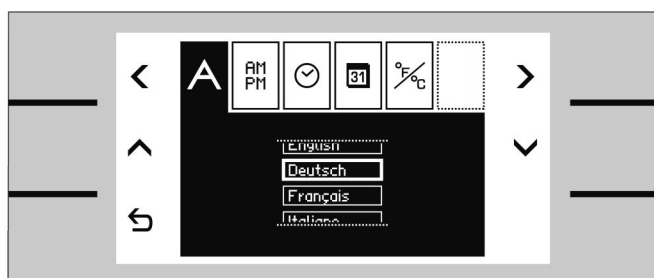
- la langue,
- le format horaire,
- l'heure,
- la date,
- et l'unité de température désirée.

Remarque: Le menu « Premiers réglages » apparaît uniquement lors de la première mise en service ou si l'appareil était hors tension pendant plusieurs jours.

Dans le chapitre « Réglages de base » vous pouvez lire comment vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment.

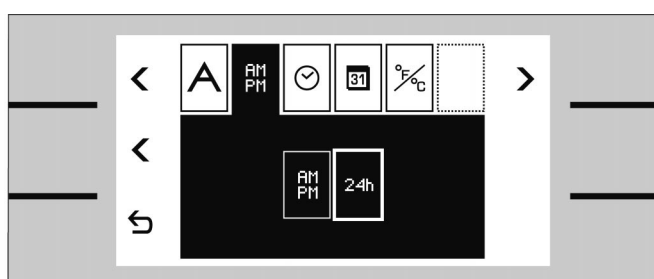
Réglage de la langue

- 1 La fonction Langue est affichée dans le menu. Les langues possibles pour l'affichage de texte apparaissent à l'afficheur. La présélection est allemand.
- 2 Si vous désirez sélectionner une autre langue, réglez la langue désirée au moyen des touches \wedge ou \vee .



Réglage du format horaire

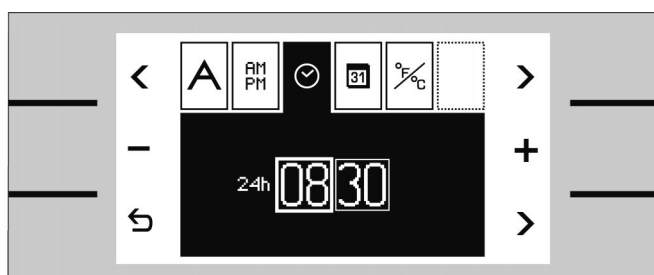
- 1 Sélectionner la fonction Format horaire au moyen de la touche de menu \blacktriangleright . Les deux formats possibles AM/PM et 24h apparaissent à l'afficheur. Le format 24h est présélectionné.
- 2 Si désiré, modifier le format horaire au moyen de la touche du milieu \blacktriangleleft .

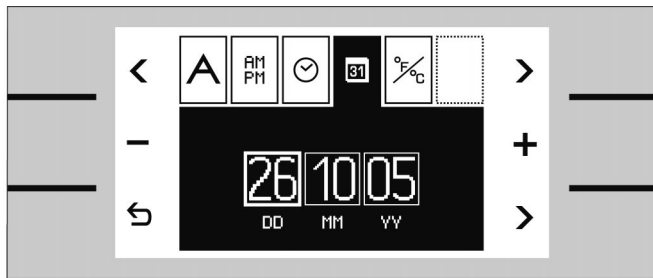


Réglage de l'heure

- 1 Sélectionner la fonction Heure au moyen de la touche de menu \blacktriangleright .
- 2 Régler l'heure actuelle au moyen des touches $+$ / $-$.

Vous commutez de heures à minutes au moyen de la touche fléchée \blacktriangleright en bas à droite.

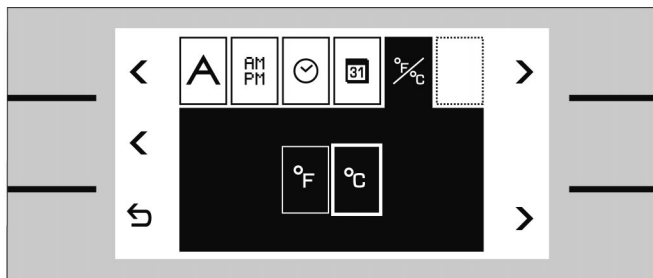




Réglage de la date

- 1 Sélectionner la fonction Date au moyen de la touche de menu ➤. L'affichage de la date apparaît à l'afficheur.
- 2 Régler le jour, le mois et l'année au moyen des touches + / -.

Vous commutez de jour à mois et année au moyen de la touche fléchée ➤ en bas à droite.



Unité de température °C ou °F


- 1 Sélectionner l'unité de température au moyen de la touche de menu ➤. °C est présélectionné.
- 2 Si désiré, modifier l'unité de température au moyen de la touche du milieu ◀.

Quitter le menu et enregistrer les réglages

Effleurer la touche ↵. Le menu se ferme. Tous les réglages sont mémorisés.

Chauffer le four

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Chaleur tournante  à 180 °C. Pour savoir comment régler ce mode de cuisson, consultez le chapitre « Four ».

Nettoyer les accessoires

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

Veille

L'appareil est en mode veille, lorsqu'aucun mode de fonction n'est réglé ou quand la sécurité-enfants est active.

Les touches ne sont pas actives en mode veille et l'afficheur n'est pas éclairé.

Remarque: Il y a différents affichages pour le mode veille. Le préréglage est le logo GAGGENAU et l'heure. Si vous désirez modifier l'affichage, consultez le chapitre « Réglages de base ».

Remarque: Le contraste de l'afficheur dépend de l'angle de vue vertical. Vous pouvez adapter l'affichage de l'afficheur au moyen du réglage « Contraste » dans les réglages de base.

Activation de l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

- effleurer une touche,
- ouvrir ou fermer la porte,
- soit tourner le sélecteur des fonctions.

Vous pouvez maintenant régler la fonction désirée. Pour savoir comment régler de préférence les fonctions, consultez les différents chapitres.

Remarque: L'affichage de veille réapparaît si vous n'avez pas procédé à un réglage à l'intérieur d'une minute après l'activation. L'éclairage de l'afficheur s'éteint.

Micro-ondes

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

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

Conseils pour les récipients

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes. Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Des récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal les mets restent froids. **Attention !** Du métal – p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle :

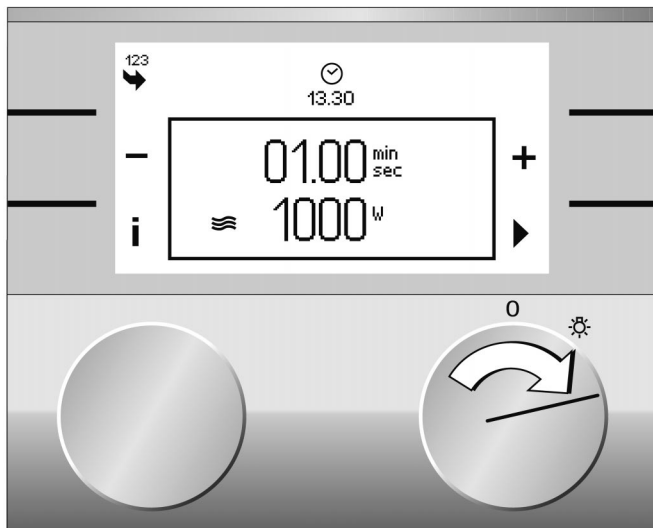
Ne jamais enclencher les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant. Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est micro-ondable, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. Le récipient doit être froid ou tiède. S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

Puissances micro-ondes

Vous pouvez régler les puissances suivantes :

90 W	pour décongeler des mets délicats.
180 W	pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360 W	pour cuire de la viande et pour réchauffer des mets délicats
600 W	pour réchauffer et cuire des mets.
1000 W	pour réchauffer des liquides.

Remarque: Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 1000 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.



Réglage des micro-ondes

- 1 Tourner le sélecteur des fonctions de deux crantages vers la droite, sur « micro-ondes ».

Le symbole Micro-ondes \equiv apparaît à l'afficheur.

- 2 Régler la puissance micro-ondes au moyen du bouton rotatif gauche.
- 3 Régler la durée au moyen de + ou -.
- 4 Démarrer au moyen de la touche ►.

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

Un signal retentit après écoulement du temps. Il s'arrête si vous effleurez la touche ✓ ou ouvrez la porte. Le mode micro-ondes est terminé.

Si entre-temps vous ouvrez la porte du four, le mode micro-ondes s'arrête. Appuyer sur la touche ► après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Vous pouvez modifier à tout moment la durée au moyen de + ou -.

Vous pouvez modifier la puissance à tout moment au moyen du bouton rotatif gauche. Redémarrez en appuyant sur ►.

Vous pouvez appeler le temps de cuisson déjà écoulé en effleurant la touche i. Avec ↶ vous retournez à l'affichage standard.

Pause : Avec la touche || vous pouvez arrêter le fonctionnement. En appuyant sur ► le fonctionnement continue.

Désactiver : Pour annuler le fonctionnement et effacer les réglages, appuyez pendant 4 secondes sur la touche || ou tournez le sélecteur des fonctions sur 0.

Remarque: C'est normal si la turbine continue de fonctionner même lorsque la porte est ouverte.

Mode séquentiel

Pour le mode séquentiel, vous pouvez programmer jusqu'à trois puissances et temps micro-ondes différents, qui s'écouleront successivement.

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

Réglage du mode séquentiel

- 1 Tourner le sélecteur des fonctions de deux crantages vers la droite, sur mode micro-ondes.

Le symbole Micro-ondes \equiv apparaît à l'afficheur.

- 2 Effleurer le symbole \curvearrowright .

Le menu Mode séquentiel apparaît.

- 3 Régler la puissance micro-ondes et la durée pour la première phase.

- 4 Sélectionner la deuxième phase au moyen de \blacktriangleright .

- 5 Régler la puissance micro-ondes et la durée pour la deuxième phase.

- 6 Sélectionner la troisième phase au moyen de \blacktriangleright .

- 7 Régler la puissance micro-ondes et la durée pour la troisième phase.

- 8 Effleurer la touche \hookleftarrow .

Le menu principal du mode séquentiel apparaît. Les réglages des phases apparaissent dans la barre d'affichage.

- 9 Démarrer au moyen de la touche \blacktriangleright .

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

Modifier les réglages :

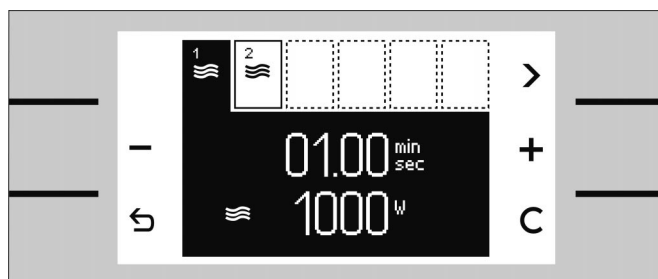
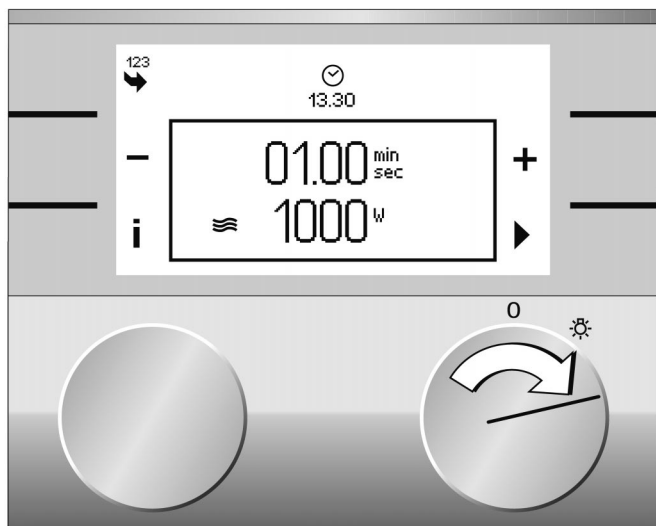
Effleurer le symbole \parallel . Le fonctionnement s'arrête.

Effleurer le symbole \curvearrowright et modifier les réglages. Quitter le menu au moyen du symbole \hookleftarrow . Démarrer au moyen de \blacktriangleright .

Effacer les réglages :

Effleurer le symbole **C**. Le temps est sur 00.00. Quitter le menu au moyen du symbole \hookleftarrow .

Un signal retentit après écoulement du temps. Il s'arrête si vous effleurez la touche \checkmark ou ouvrez la porte. Le mode micro-ondes est terminé.

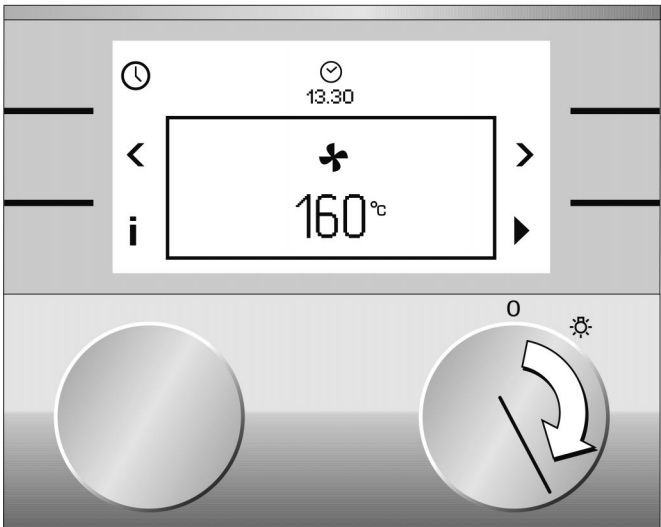


Four

En mode Four vous pouvez régler les modes de cuisson suivants :

Mode de fonctionnement		Température	Usage
✚	Chaleur tournante	40 °C	Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche
		100-250 °C	Faire cuire des gâteaux, petites pâtisseries et de la pizza sur la plaque à pâtisserie
⚡	Gril air pulsé	100-250 °C	Pour des soufflés, gratins et volailles entières
✚	Gril avec chaleur tournante	100-250 °C	Rôtir des morceaux de viande

Réglage du mode de cuisson et de la température



- 1 Tourner le sélecteur des fonctions de quatre crantages vers la droite, sur « four ».

Le symbole pour chaleur tournante ✚ et la température de référence 160 °C apparaissent dans l’affichage.
- 2 Sélectionner le mode de cuisson désiré au moyen des touches < et >.
- 3 Régler la température au moyen du bouton rotatif gauche.

Si vous le désirez, vous pouvez maintenant régler le temps de cuisson pour votre plat et différer la fin du temps de cuisson. Voir le chapitre « Temps de cuisson » et « Fin du temps de cuisson ».
- 4 Appuyer sur la touche Marche ▶.

Le symbole de chauffe ⇄ apparaît jusqu’à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Il réapparaît lors du réchauffement.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez activer ou désactiver un signal de chauffe. Il retentit quand la température désirée est atteinte.

Vous pouvez modifier la température à tout moment au moyen du bouton rotatif gauche.

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment au moyen de < et >. Redémarrez en appuyant sur ▶.

Pause : Avec la touche **II** vous pouvez arrêter le fonctionnement. En appuyant sur **►** le fonctionnement continue.

Désactiver : Pour annuler le fonctionnement et effacer les réglages, appuyez pendant 4 secondes sur la touche **II** ou tournez le sélecteur des fonctions sur **0**.

Coupure de sécurité :

Pour votre sécurité, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. Selon le mode de cuisson et la température réglés, l'appareil se coupe automatiquement au bout d'un certain temps.

Interroger la température actuelle :

Lorsque vous appuyez sur la touche Info **i**, la température actuelle du four s'affiche pendant quelques secondes à l'écran (à partir de 100 °C). Avec la touche **↶** vous retournez à l'affichage standard.

Remarque: Lors d'un fonctionnement continu, des légères variations de température sont normales après la chauffe selon le mode de cuisson.

Gril

En mode Gril vous pouvez régler trois positions gril :

Positions gril		Usage
1	faible	pour des soufflés et des gratins épais
2	moyenne	pour des gratins peu épais et du poisson
3	élevée	pour des steaks, saucisses et toasts

Réglage du gril

- 1 Tourner le sélecteur des fonctions de quatre crantages vers la gauche, sur « gril ».

Le symbole pour le gril et la position gril 3 apparaissent dans l'affichage.

- 2 Régler la position gril au moyen du bouton rotatif gauche.

Si vous le désirez, vous pouvez maintenant régler le temps de cuisson pour votre plat. Voir le chapitre « Temps de cuisson ».

- 3 Appuyer sur la touche marche ►.

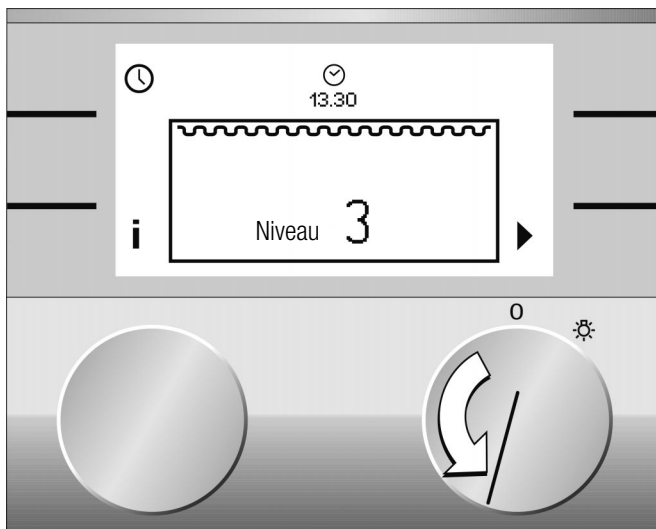
Vous pouvez modifier la position gril à tout moment.

Pause : Avec la touche **II** vous pouvez arrêter le fonctionnement. En appuyant sur ► le fonctionnement continue.

Désactiver : Pour annuler le fonctionnement et effacer les réglages, appuyez pendant 4 secondes sur la touche **II** ou tournez le sélecteur des fonctions sur **0**.

Coupure de sécurité :

Pour votre sécurité, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. Il se coupe automatiquement après une certaine durée.



Temps de cuisson

Lorsque vous réglez le temps de cuisson pour votre plat, l'appareil s'éteint automatiquement après ce temps.

Vous pouvez régler un temps de cuisson de 1 minute à 5 heures.

Réglage du temps de cuisson

Vous avez réglé le mode de fonctionnement et, la position gril/température et enfourné votre plat.

- 1 Effleurer la touche minuterie ⌚.

La fonction Temps de cuisson apparaît.

- 2 Régler le temps de cuisson désiré au moyen des touches +/-.

- 3 Effleurer la touche ↵.

Le menu Minuterie se ferme.

- 4 Démarrer au moyen de la touche ▶.

Le four se met en marche.

L'appareil s'éteint après écoulement du temps. Un signal retentit. Il s'arrête prématurément si vous effleurez la touche ✓, ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur des fonctions sur 0.

Remarques

Effacer le temps de cuisson :

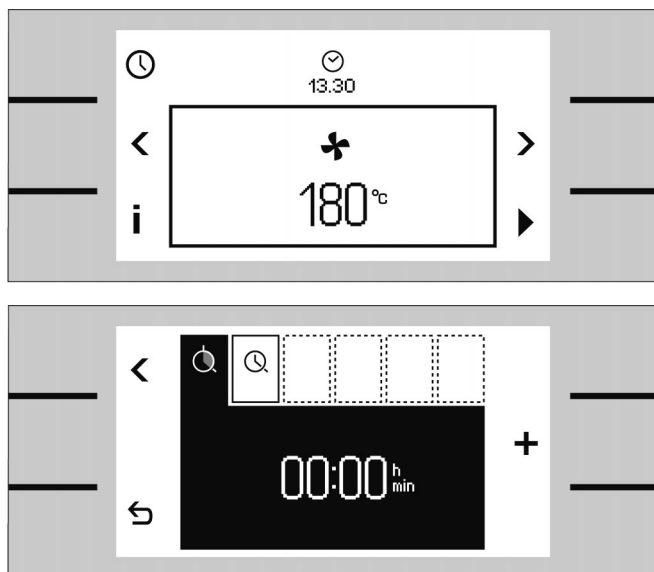
Appeler le menu minuterie. Effleurer la touche C et confirmer avec ↵.

Modifier le temps de cuisson :

Appeler le menu minuterie. Modifier au moyen de + ou - et confirmer avec ↵.

Annuler tout le processus :

Eteindre le sélecteur des fonctions.



Fin du temps de cuisson

En mode Four, vous pouvez différer la fin du temps de cuisson. Cette fonction n'est pas disponible en mode Gril.

Exemple : Il est 14:00 h. Le plat demande un temps de cuisson de 40 minutes. Il doit être prêt à 15:30 h.

Vous programmez le temps de cuisson et différez la fin du temps de cuisson à 15:30 h. L'électronique calcule l'heure du démarrage. L'appareil démarre automatiquement à 14:50 h et s'éteint à 15:30 h.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le four.

Différer la fin du temps de cuisson

Vous avez réglé le mode de fonctionnement, la température et le temps de cuisson.

- 1 Si nécessaire, effleurer la touche Minuterie ⌚, pour appeler le menu Minuterie.
- 2 Au moyen de ➤, sélectionner la fonction Fin du temps de cuisson ⌚.
- 3 Régler la fin du temps de cuisson désirée au moyen des touches +/-.
- 4 Effleurer la touche ↵.

Le menu Minuterie se ferme.

- 5 Démarrer au moyen de la touche ▶.

L'appareil se met en position d'attente. Il démarre au moment calculé et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est écoulé.

Après écoulement du temps de cuisson, l'appareil s'éteint et un signal retentit. Il s'arrête prématurément si vous effleurez la touche ✓, ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur des fonctions sur 0.

Remarques

Effacer la fin du temps de cuisson :

Appeler le menu Minuterie au moyen de ⌚. Effleurer la touche C et confirmer avec ↵. Le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson seront effacés.

Modifier la fin du temps de cuisson :

Appeler le menu Minuterie au moyen de ⌚. Régler la fin du temps de cuisson et confirmer avec ↵. Démarrer au moyen de la touche ▶.

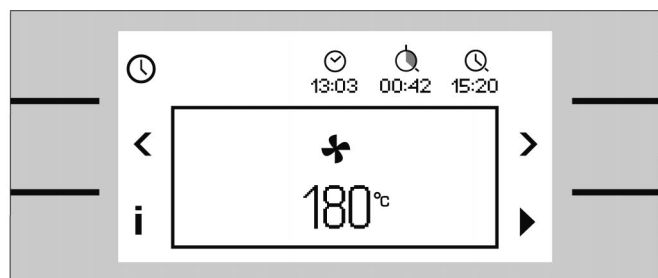
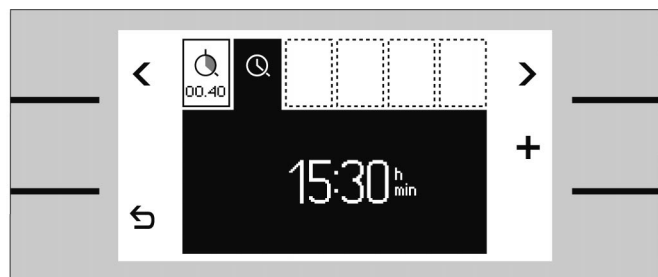
Annuler tout le processus :

Régler le sélecteur des fonctions sur 0.

Lorsque le symbole ⌚ clignote :

Vous n'avez pas réglé un temps de cuisson.

Réglez toujours d'abord un temps de cuisson.



Mode combiné

En mode combiné, un mode de cuisson du four ou le gril et les micro-ondes fonctionnent en même temps. Vos plats cuisent plus vite et sont bien dorés.

Vous pouvez enclencher toutes les puissances micro-ondes.




Exception : 1000 W.

Vous pouvez aussi combiner le mode de cuisson sélectionné avec le mode séquentiel des micro-ondes.

Réglage du mode combiné



- 1 Tourner le sélecteur des fonctions de trois crantages vers la droite, sur « mode combiné ».


Les symboles pour micro-ondes  et chaleur tournante  apparaissent à l'afficheur.

- 2 Effleurer la touche .
- 3 Sélectionner le mode de cuisson au moyen des touches du milieu  ou .
- 4 Régler la température du four ou la position gril au moyen du bouton rotatif gauche.

- 5 Effleurer la touche du haut .

Le menu pour le réglage des micro-ondes est sélectionné.

- 6 Régler la durée au moyen de  et .
- 7 Régler la puissance micro-ondes (90 - 600 W) au moyen du bouton rotatif gauche.


Avec la touche du haut  vous pouvez maintenant sélectionner deux autres phases micro-ondes et les régler comme décrit ci-dessus. Les phases se déroulent l'une après l'autre parallèlement au fonctionnement du four.

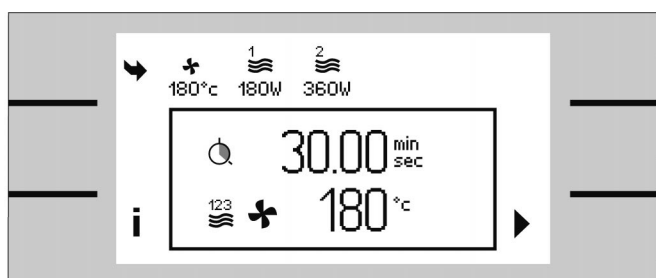
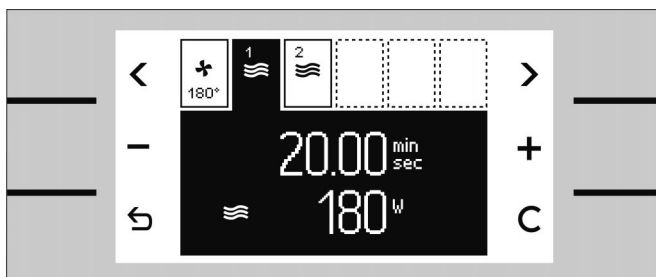
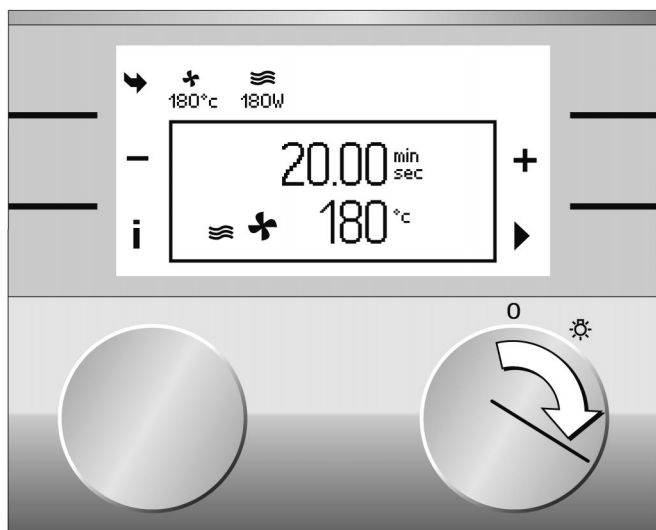
- 8 Effleurer la touche .

Le menu principal du mode combiné apparaît. Les réglages choisis apparaissent à l'afficheur.

- 9 Démarrer au moyen de la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

Un signal retentit après écoulement du temps. Il s'arrête si vous effleurez la touche  ou ouvrez la porte. Le mode combiné est terminé.



Modifier les réglages :

Pendant le fonctionnement, vous pouvez modifier à tout moment la température du four.

Modifier d'autres réglages : Effleurer le symbole **||**.

Le fonctionnement s'arrête. Effleurer le symbole **↗** et modifier les réglages. Quitter le menu au moyen du symbole **↶**. Démarrer au moyen de **▶**.

Effacer les réglages :

Effleurer le symbole **||**. Le fonctionnement s'arrête.

Effleurer le symbole **↗**. Effacer les réglages au moyen de **C**. Quitter le menu au moyen du symbole **↶**.

Pause : Avec la touche **||** vous pouvez arrêter le fonctionnement. En appuyant sur **▶** le fonctionnement continue.

Désactiver : Pour annuler le fonctionnement et effacer tous les réglages, appuyez pendant 4 secondes sur la touche **||** ou tournez le sélecteur des fonctions sur **0**.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez préparer des mets très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous pouvez sélectionner parmi 15 programmes.

Réglage du programme



- 1 Tourner le sélecteur des fonctions d'un crantage (Décongélation), de deux crantages (Cuisson) ou de trois crantages (Cuisson combinée) vers la gauche.

Le premier programme apparaît dans l'affichage.
Décongélation : Pain entier, cuisson combinée :
Pizza surgelée, cuire : Légumes frais

- 2 Sélectionner le programme désiré au moyen du sélecteur rotatif gauche.
- 3 Régler le poids au moyen des touches + et -.
- 4 Démarrer au moyen de la touche ►.

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

Retourner le mets :

Pour certains plats, des indications pour retourner ou remuer le mets apparaissent dans l'affichage. Suivez ces indications. Le programme continue en appuyant sur ►. Si vous ne retournez ou ne remuez pas le mets, le symbole ▲, apparaît, mais le programme continue normalement jusqu'à la fin.

Un signal retentit après écoulement du temps. Il s'arrête si vous effleurez la touche ✓ ou ouvrez la porte.

Refroidissement :

Certains plats doivent encore reposer à la fin du programme, afin que la température s'égalise à l'intérieur. Veuillez attendre le temps de repos, avant de retirer le plat de l'appareil.

Pause : Avec la touche II vous pouvez arrêter le fonctionnement. En appuyant sur ► le fonctionnement continue.

Désactiver : Pour annuler le fonctionnement et effacer les réglages, appuyez pendant 4 secondes sur la touche II ou tournez le sélecteur des fonctions sur 0.

Réglage individuel

Si le résultat de cuisson d'un programme ne correspond pas à votre souhait, vous pouvez le modifier la fois suivante. Réglez comme décrit aux points 1 à 3.

Appuyer sur la touche ➡ et déplacer le trait au moyen de ◀ et ▶.

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

Démarrer au moyen de la touche ▶.

La durée ne change pas.

Le réglage modifié est enregistré et conservé.

Indications concernant les programmes automatiques

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

Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, p.ex. en verre ou en céramique. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.

Placez les aliments dans le four froid.

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

Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.

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

Décongélation :

- Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18 °C.
- Placez l'aliment surgelé dans un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Après la décongélation, laissez encore l'aliment décongeler à cœur pendant 15 à 90 minutes afin que la température s'égalise.
- Du liquide se forme lors de la décongélation de viande, de volaille ou de poisson. En retournant les aliments, enlevez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.
- En cas de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.
- Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

Légumes :

- Légumes frais : Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes surgelés : Seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

Pommes de terre à l'anglaise

- Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Riz :

- N'utilisez pas de riz complet ou en sachet.
- Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité d'eau.

Poisson :

- Filet de poisson, frais : Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

Viande :

- Le rôti doit recouvrir aux deux-tiers le fond du récipient. Ajoutez 50-100 ml de liquide.

Volaille :

- Placez le poulet dans la vaisselle, le côté blanc vers le bas.
- Placez les morceaux de poulet dans la vaisselle, côté chair vers le bas.

Pizza, surgelée :

- Utilisez des pizzas et des pizzas-baguettes précuites, surgelées.

Temps de repos :

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

Plat	Temps de repos
Légumes	env. 5 minutes
Pommes de terre	env. 5 minutes. Enlever d'abord l'eau produite.
Riz	5 à 10 minutes
Rôti de porc, rôti de viande hachée	10 minutes

Tableau des programmes


	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Décongélation			
Pain entier*	Pain de froment, pain bis, pain complet	0,20 - 1,50	Récipient plat, ouvert fond du compartiment de cuisson
Viande hachée*	Viande hachée de boeuf, d'agneau, porc	0,20 - 1,00	Récipient plat, ouvert fond du compartiment de cuisson
Volaille entière*	Poulet, canard	0,60 - 2,00	Récipient plat, ouvert fond du compartiment de cuisson
Filet de poisson*	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient plat, ouvert fond du compartiment de cuisson
* Observer le signal pour retourner l'aliment			
Cuire			
Légumes frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
Légumes congelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,20 - 1,00	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
Pommes de terre à l'anglaise*	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson	0,20 - 1,00	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
Riz*	Riz, riz long grain	0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé fond du compartiment de cuisson
Filet de poisson frais	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
* Observer le signal pour remuer			
Cuisson combinée			
Pizza surgelée	Pizza à fond mince, précuite	0,15 - 0,55	Grille niveau 3
Lasagnes surgelées	Lasagne bolognaise	0,40 - 1,05	Récipient ouvert fond du compartiment de cuisson
Poulet frais*	Poulet entier	0,80 - 1,80	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
Morceaux de poulet frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,40 - 1,60	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
Rôti de viande hachée	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient ouvert fond du compartiment de cuisson
Rôti de porc*	Rôti d'échine désossé, rôti roulé	0,80 - 2,00	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
* Observer le signal pour retourner l'aliment			

Minuterie


Dans le menu Minuterie, vous réglez :

⌚ Minuterie courte durée


🕒 Chronomètre

Remarque: Si vous tournez le sélecteur des fonctions alors que la minuterie courte durée ou le chronomètre est en marche, une indication apparaît dans l'affichage. Avec  vous arrêtez la minuterie courte durée ou le chronomètre. L'appareil est prêt à fonctionner. Pour continuer le fonctionnement de la minuterie courte durée ou du chronomètre, ramenez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Appeler le menu minuterie

L'appareil doit être activé et le sélecteur des fonctions doit être réglé sur 0 ou .

Effleurez une touche quelconque. L'affichage est activé. Le symbole Minuterie  s'affiche.

Effleurez la touche à côté du symbole . Le menu Minuterie apparaît.

Minuterie courte durée

La minuterie courte durée marche uniquement tant que vous ne réglez pas une autre fonction. Vous pouvez programmer au maximum 90 minutes.


Réglage de la minuterie courte durée


1 Appeler le menu minuterie.


La fonction Minuterie courte durée  s'affiche.

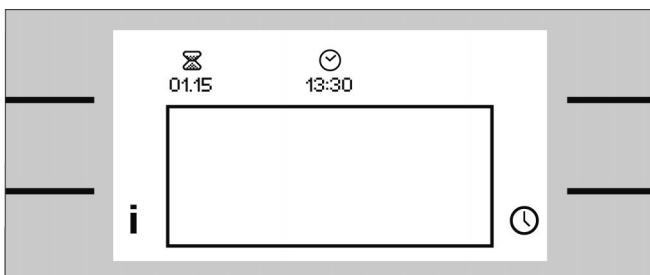
2 Régler le temps désiré au moyen de + ou -.

3 Effleurer la touche .

Le menu Minuterie se ferme et le temps s'écoule. Le symbole  et le temps qui s'écoule sont affichés dans la barre d'affichage.

Un signal retentit après écoulement du temps. Il s'arrête si vous effleurez la touche .

Pour arrêter prématurément la minuterie courte durée, appelez le menu Minuterie, sélectionnez la fonction Minuterie courte durée  et appuyez sur C.



Chronomètre

Le chronomètre compte vers le haut de 0 secondes à 90 minutes.

Il a une fonction Pause. Elle permet d'arrêter le chronomètre entre-temps.

Le chronomètre marche uniquement tant que vous ne réglez pas une autre fonction.

Démarrer le chronomètre

- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Avec ➤ sélectionner la fonction Chronomètre ⌚.
- 3 Démarrer au moyen de la touche ▶.
- 4 Effleurer la touche ↶.

Le menu Minuterie se ferme et le temps s'écoule. Le symbole ⌚ et le temps s'écoulant sont affichés dans la barre d'affichage.

Arrêter le chronomètre et le redémarrer

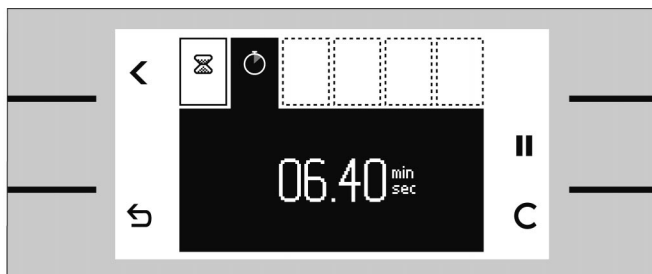
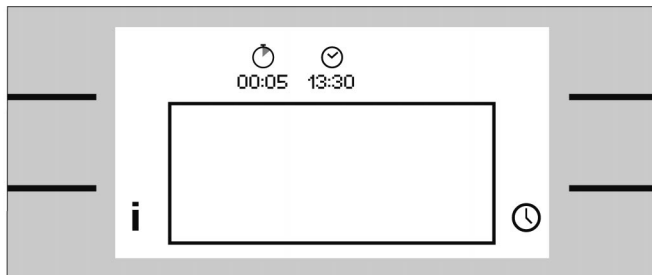
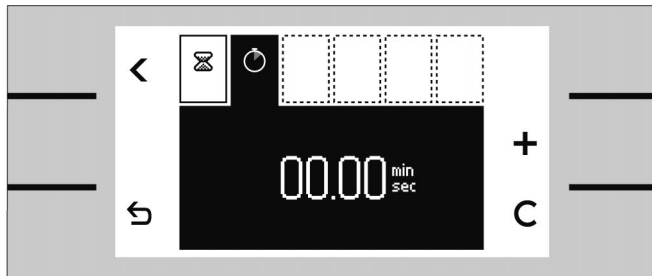
- 1 Appeler le menu minuterie.
- 2 Avec ➤ sélectionner la fonction Chronomètre ⌚.
- 3 Effleurer la touche Pause ||.

Le temps s'arrête. La touche recommute sur marche ▶.

- 4 Redémarrer au moyen de la touche ▶.

Le temps continue. Lorsque 90 minutes sont atteintes, l'affichage 00:00 minutes apparaît à l'affichage. Le symbole ⌚ s'éteint dans la barre d'affichage. Le processus est terminé.

Pour éteindre le chronomètre, appelez le menu Minuterie, sélectionnez la fonction Chronomètre ⌚ et effleurez la touche C.




Minuterie de longue durée

Avec cette fonction, le four maintient une température de 85 °C en mode Chaleur tournante.

Vous pouvez maintenir des plats au chaud pendant 24 à 74 heures, sans devoir allumer ou éteindre le four.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le four.

Condition préalable :

La touche Minuterie de longue durée  est disponible. A cet effet, vous devez une fois activer la touche dans les réglages de base. Voir le chapitre « Réglages de base ».

Réglages

1 Tourner le sélecteur des fonctions d'un crantage vers la droite, sur la position Eclairage.

2 Effleurer la touche .

La valeur de référence 28h apparaît à l'affichage.

3 Régler la durée désirée au moyen de + ou -.

4 Effleurer la touche .

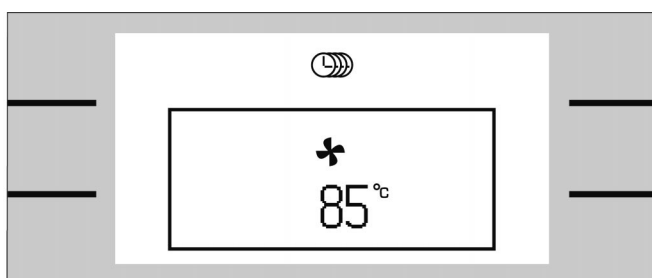
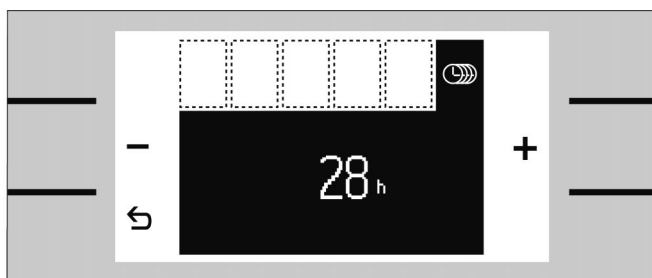
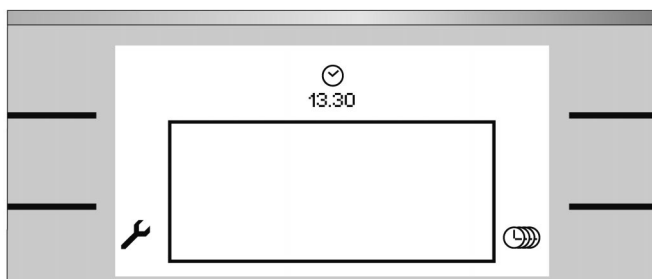
5 Démarrer au moyen de la touche .

Le four se met en marche. Le mode de fonctionnement et la température apparaissent à l'affichage.

L'éclairage du four et de l'affichage sont éteints. Les touches sont verrouillées, aucun son n'est audible lors de l'effleurement des touches.

Après écoulement du temps, l'appareil ne chauffe plus. L'affichage est vide. Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Désactivation : Pour annuler le processus, tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.



Sécurité-enfants

Votre four est équipé d'une sécurité-enfants. Le four ne peut pas être mis en service par mégarde.

Condition préalable :


Dans les réglages de base, vous devez régler la sécurité-enfants sur « disponible ». Voir le chapitre « Réglages de base ».


Activer la sécurité-enfants

Condition préalable :


Le sélecteur des fonctions est sur la position 0.

- 1 Effleurer une touche quelconque.

Le symbole  apparaît à côté de la touche gauche du milieu.


- 2 Effleurer la touche  au moins pendant 6 secondes.


La sécurité-enfants est active, le bandeau de commande est verrouillé.

L'affichage de veille apparaît à l'affichage. Le symbole  est affiché dans la barre d'affichage.

Désactiver la sécurité-enfants

- 1 Effleurer une touche quelconque.

Le symbole  apparaît à côté de la touche gauche du milieu.

- 2 Effleurer la touche  au moins pendant 6 secondes.

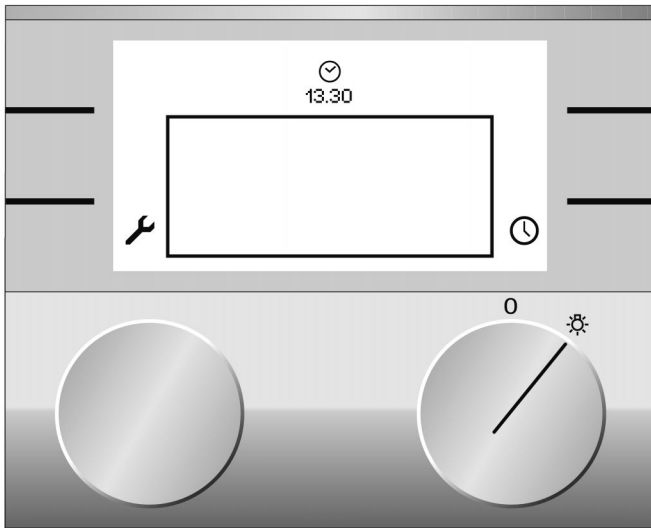
La sécurité-enfants est désactivée. Vous pouvez régler l'appareil comme d'habitude.













Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base.

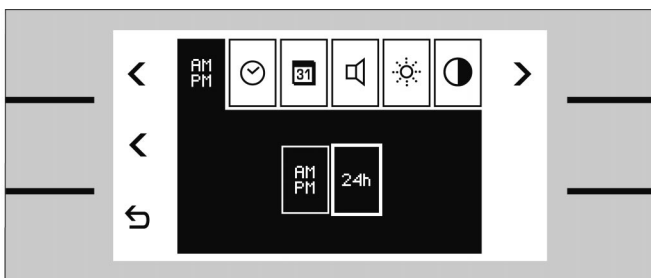
Pour adapter les réglages à vos habitudes, procédez de façon suivante :




- 1 Tourner le sélecteur des fonctions d'un crantage vers la droite, sur « Eclairage ».
- 2 Avec la touche  appeler le menu « Réglages de base ».
- 3 Sélectionner l'option de menu désirée au moyen des touches du haut  ou .
- 4 Modifier le réglage au moyen des touches du milieu ( / ;  / ;  / .



Pour la date et l'heure, vous commutez entre les champs numériques au moyen de la touche  en bas à droite.

Vous pouvez modifier plusieurs réglages successivement, sans quitter le menu.



- 5 Quitter le menu avec .

















Tous les réglages sont mémorisés.

Remarque: Six fonctions sont visibles simultanément dans la barre de menu. Effleurez les touches de menu  ou  jusqu'à ce que l'option de menu désirée apparaisse à l'écran.

Si vous n'effleurez aucune touche pendant 60 secondes, l'affichage de veille apparaît automatiquement. Tous les réglages sont mémorisés.

Tableau Réglages de base

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

	Réglage de base	Possibilités	Explication
	Format horaire	Format AM/PM (12 h) / Format 24 h	Affichage de l'heure au format 12 ou 24 heures.
	Heure		Réglage de l'heure Commutation entre les champs numériques au moyen de la touche fléchée en bas à droite.
	Date		Réglage de la date Commutation entre les champs numériques au moyen de la touche fléchée en bas à droite.
	Volume sonore		Ce réglage ne concerne que les signaux sonores.
	Luminosité		Modification de la luminosité de l'écran en 8 niveaux.
	Contraste		Modification du contraste en 8 niveaux
	Affichage de veille	Logo et heure / Heure et date / Heure / Date	Apparence de l'écran en mode veille. La sélection est affichée brièvement.
	Programme spécial longue durée	disponible / non disponible	Activé : Le programme spécial longue durée peut être réglé ; voir chapitre « Programme spécial longue durée »
	Revenir aux paramètres par défaut		Pour revenir aux paramètres par défaut : Sélectionner le symbole  , quitter le menu par  .
	Mode démonstration	Activé / désactivé	Le réglage « pas de mode démonstration » doit être activé et ne doit pas être modifié. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Unité de température	Fahrenheit / Celsius	
	Format de la date	Jour.Mois.Année Jour/Mois/Année Mois/Jour/Année	
	Chauffe	Chauffage rapide avec signal sonore Chauffe avec signal sonore Chauffage rapide sans signal sonore Chauffe sans signal sonore	Le signal sonore retentit lorsque la température désirée est atteinte lors de la chauffe. Avec le chauffage rapide, la température désirée est atteinte particulièrement vite.
	Langue		Sélectionner la langue pour l'affichage de texte au moyen de  ou  .
	Sonorité des touches	Son 1 (bip) / Son 2 (clic) / Désactivation du son des touches	Ce réglage ne concerne que la sonorité des touches. Le signal sonore ne peut pas être modifié.
	Sécurité-enfants	disponible / non disponible	

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera intact. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Avertissement: Risque de court-circuit !
N'utilisez jamais de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

⚠ Avertissement: Risque de brûlures !
Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil, la porte fermée.

Remarque:

- Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- Il est très facile de débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p.ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- pas de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant.

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Compartiment de cuisson (sauf inox)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid.
Compartiment de cuisson en inox	N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Couvercle en verre Lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Niveau	Nettoyants
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Nettoyage du couvercle en verre :
Sur la paroi latérale dans le four est situé le couvercle en verre de la lampe du four. Desserrez la vis sur le couvercle. Vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Avertissement: Risque de brûlures !

Le couvercle en verre de la lampe du four devient chaud. Toucher le couvercle en verre uniquement avec des gants résistant à la température.

Surface autonettoyante dans le compartiment de cuisson :

La paroi arrière dans le four est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Des projections plus importantes disparaissent parfois seulement après plusieurs utilisations du four. Vous pouvez enlever les résidus d'épices etc. à l'aide d'un chiffon sec ou d'une brosse douce.

Remarque:

- Ne jamais traiter la surface autonettoyante avec un produit de nettoyage pour four. Si un produit de nettoyage pour four arrive accidentellement sur la paroi arrière, essuyez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.
- Ne jamais utiliser des produits de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne jamais traiter la surface autonettoyante avec une spirale à récurer.
- Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Nettoyage du fond du compartiment de cuisson, de la voûte et des parois latérales :


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

Pannes

En cas de dysfonctionnements, vérifiez d'abord les fusibles dans la maison. Si le dysfonctionnement n'est pas dû à l'alimentation électrique, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente Gaggenau compétent.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Vous trouverez ces numéros sur la plaque signalétique fixée sur l'appareil.

Seuls des spécialistes agréés sont habilités à effectuer des réparations, afin de garantir la sécurité électrique.

 **Avertissement:** Des réparations inexpertes peuvent vous exposer à des dangers considérables.

Lors de chaque intervention, séparer l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles).

Toute responsabilité est déclinée pour les éventuels dommages résultant de la non-observation des instructions figurant dans cette notice.

Messages d'erreur

Si un dérangement apparaît, un message d'erreur apparaît à l'affichage.

Effleurez la touche à côté du symbole **i**, afin d'obtenir des informations concernant le message d'erreur

Lorsque vous appelez le service après-vente, veuillez indiquer le message d'erreur et le modèle d'appareil. Le modèle d'appareil est indiqué sur la plaque signalétique.

Mode démonstration

Si le symbole  apparaît dans l'affichage de veille, le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

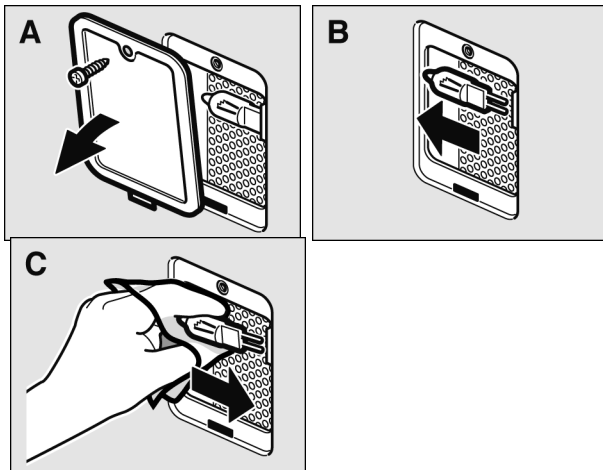
Séparez brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le boîtier à fusibles). Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes dans le menu Réglages de base.

Changer la lampe du four

Vous pouvez remplacer la lampe du four. Des ampoules de rechange de 60 W, 240 V, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

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

- 1 Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- 2 Ouvrir la porte de l'appareil.
- 3 Desserrer les deux vis en haut à droite et à gauche au cadre du four.
- 4 Soulever l'appareil et le retirer prudemment.
- 5 Desserrer la vis au cache de la lampe sur la paroi latérale gauche et enlever le cache (fig. A).
- 6 Retirer l'ampoule halogène (fig. B).
- 7 Mettre en place l'ampoule halogène neuve (fig. C).
- 8 Visser le cache de la lampe.
- 9 Remettre l'appareil en procédant dans l'ordre inverse.



Changer le couvercle en verre :

Si le couvercle en verre dans le four est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer des couvercles auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50 Hz
Puissance connectée totale max.	3100 W
Puissance micro-ondes	1000 W (IEC 60705)
Puissance de sortie Gril max.	2000 W
Puissance de sortie Chaleur tournante	1950 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	16 A
Dimensions (h/l/p)	
- appareil	45,5 x 59,0 x 58,0 cm
- compartiment de cuisson	24,2 x 44,5 x 35,0 cm
Conforme aux normes VDE	oui
Marque CE	oui

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

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

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

Classe B signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quelle hauteur il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les ustensiles et la préparation.

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant l'utilisation, enlevez du compartiment de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

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

Tableaux

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

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

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

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

Pour le mode Micro-ondes seules, il y a une règle générale :

Double quantité – quasiment double durée,

Demi quantité – demi-durée.

Vous pouvez placer le récipient au centre de la grille ou sur la sole du four. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre l'aliment de tous les côtés.

Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la sole du four.

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

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

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

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Viande de boeuf, de porc, de veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	Retourner plusieurs fois.
Viande de boeuf, de porc, de veau en morceaux ou en tranches	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	En retournant, séparer les morceaux de viande.
Viande hachée, mixte	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	La congeler à plat, si possible. Retourner plusieurs fois entre-temps et enlever la viande déjà décongelée.
Volaille ou morceaux de volaille	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	Retourner entre-temps.
Canard	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Retourner plusieurs fois.
Oie	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Retourner toutes les 20 minutes. Enlever le liquide de décongélation.
Poisson filet, darne de poisson, tranches	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées.
Poisson entier	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 min.	Retourner entre-temps.
Légumes, p.ex. petits pois	300 g 600 g	180 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	Remuer délicatement entre-temps.
Fruits, p.ex. framboises	300 g 500 g	180 W, 7-10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Remuer délicatement entre-temps et séparer les pièces déjà décongelées.
Dégeler du beurre	125 g 250 g	90 W, 6-8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	Retirer l'emballage complètement.
Pain, entier	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	Retourner entre-temps.
Gâteau, sec p.ex. cake	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème.
Gâteau, fondant p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine.

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme.

Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. Répartissez donc les mets dans le récipient, pour qu'ils soient à plat.

N'empilez pas les aliments.

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

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

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

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

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Couvert
Potages	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Récipient fermé
Ragoûts/potées	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
	1000 g	600 W, 20-25 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Récipient fermé
	1000 g	600 W, 25-30 min.	
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
	800 g	600 W, 20-25 min.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Récipient fermé, ajouter du liquide
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-10 min.	Récipient fermé, ajouter 1 c.à.s. d'eau
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer des mets

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme.

Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Ajoutez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides, pour éviter le retard d'ébullition. En cas d'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur remontent à la surface du liquide. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

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

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

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

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	350-500 g	600 W, 4-8 min	Couvert
Boissons	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1-2 min 1000 W, 2-3 min 1000 W, 4-5 min	Placer une cuillère dans le récipient. Ne pas trop chauffer les boissons alcoolisées. Les contrôler entre-temps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min 360 W, ½-1½ min 600 W, 1-2 min	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après le réchauffage. Contrôler impérativement la température !
Potage, 1 Tasse 2 Tasses 4 Tasses	de 175 g de 175 g de 175 g	600 W, 2-3 min 600 W, 3-4 min 600 W, 6-8 min	
Tranches ou morceaux de viande en sauce	500 g	600 W, 8-11 min	Couvert
Ragoût/potée	400 g 800 g	600 W, 6-8 min 600 W, 8-11 min	Récipient fermé
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2-3 min 600 W, 3-5 min	Ajouter un peu de liquide.

Cuire des mets

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. Répartissez donc les mets dans le récipient, pour qu'ils soient à plat. N'empilez pas les aliments.

Faites cuire les mets dans un récipient fermé. Les remuer ou retourner entre-temps.

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

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

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 25-30 min.	Le retourner à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7-12 min.	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur. Ajouter 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g de légumes.
Garnitures, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c.à.s. d'eau par 100 g, remuer.
p.ex. riz	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 12 -15 min. 600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. flan (instantané)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Entre-temps, bien remuer le flan 2 - 3 fois avec un fouet.
fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité de mets préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : Double quantité = presque double temps Demi quantité = moitié du temps
Le mets est devenu trop sec.	La fois suivante, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez le mets et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.	Réglez un temps plus long. Des grandes quantités et des aliments plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, le mets est trop chaud au bord mais n'est pas encore cuit au milieu.	Remuez entre-temps et choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue, la fois suivante.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La fois suivante, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

Gâteaux et pâtisseries

Moules :

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

Si vous enclenchez les micro-ondes, servez-vous de la grille à pâtisserie pour micro-ondes ou utilisez des moules en verre, céramique ou en matière synthétique. Ils doivent résister à des températures jusqu'à 250 °C. Si vous utilisez de tels moules, les gâteaux bruniront moins.

Tableaux :

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

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

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le paragraphe « *Conseils pour la pâtisserie* », à la suite des tableaux.

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

Gâteau	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à kouglof/ à savarin/ à cake	1	✱	160-170	60-80
Cake, fin (p.ex. gâteau sablé)*		1		150-160	60-70
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1	✱	160-170	35-45
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	1	✱	160-170	35-45
Tarte génoise (biscuit à l'eau)	Moule démontable	1	✱	170-180	45-50
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Plaque à pâtisserie	2	✱	160-170	30-40
Gâteau avec garniture fondante p.ex. pâte à la levure du boulanger garnie de pommes et de grains sablés	Plaque à pâtisserie	2	✱	150-160	50-60
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	✱	160-170	30-40
Stollen (gâteau de Noël), avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	✱	170-180	60-70
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	✱	200-210	25-35
Pain à la levure du boulanger 1 kg**	Plaque à pâtisserie	2	✱	180-190	50-60

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

** Ne pas verser de l'eau directement dans le four chaud.

Gâteau	Récipient	Hauteur	Puissance micro-ondes, Watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C
Gâteau aux noix	Moule démontable	1	90 W	30-35	✱	170-180
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée*	Moule démontable	2	360 W	40-50	✱	150-160
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof ou moule démontable	1	90 W	30-45	✱	170-190
Gâteaux salés (p.ex. quiche/tarte à l'oignon)	Moule démontable ou moule à quiche	2	90 W	50-70	✱	160-180

En cas de moules en métal : Posez la grille à pâtisserie pour micro-ondes sur la grille. Placez le moule sur la grille.

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

Petites pâtisseries	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2	✱	150-170	20-35
Meringue	Plaque à pâtisserie	2	✱	100	90-120
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	✱	110	35-45
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	2	✱	170-180	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque à pâtisserie	2	✱	180-190	35-45

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de pâtisseries.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.
Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température du four au centre du four après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Chaque récipient et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans le four. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtir et griller

Tableaux :

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des mets. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs.

Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le paragraphe « *Conseils pour les rôtis et les grillades* » à la suite des tableaux.

Récipient :

Vous pouvez utiliser tout récipient approprié aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Les récipients de rôtissage en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans les micro-ondes.

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

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

Conseils pour le rôtissage :

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

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

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

Conseils pour les grillades :

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

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

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







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

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

Conseils pour la cuisson à l'étuvée :

Pour étuver du poisson, utilisez un récipient avec couvercle.

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

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Remarques
Rôti de boeuf à braiser env. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson.
Rosbif, rosé env. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Récipient ouvert. Le retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Viande de porc sans couenne, env. 750 g, p.ex. échine	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Viande de porc avec couenne* env. 1 kg, p.ex. épaule	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin. Ne pas le retourner.
Filet de porc, env. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Rôti de viande hachée env. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Récipient ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la fin.

Poulet entier env. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0	☼	230-250	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson. Le placer côté blanc vers le haut. Ne pas le retourner.
Morceaux de poulet, p.ex. quartiers env. 800 g	360 W, 20-30 min.	0	☼	230-250	Récipient ouvert. Le(s) placer coté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Canard 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0	☼	220-240	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas le retourner.
Magret de canard env. 500 g Magret de canard 2 pièces de 250 - 300 g	180 W, 15-20 min.	0	☼	3	Récipient ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Le(s) placer coté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Filet d'oie, cuisses d'oie 700-900 g	180 W, 30-40 min.	0	☼	2	Récipient haut ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas le retourner.
Poisson, gratiné env. 500 g	600 W, 10-15 min.	0	☼	3	Récipient ouvert. Décongeler au préalable le poisson surgelé.

* Entaillez la couenne de la viande de porc.

Plat	Quantité	Poids	Hauteur	Mode de cuisson	Position grill	Durée en minutes
Steaks 2-3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	d'env. 200 g	1+3**	☼	3 3	1. face : env. 10-15 2. face : env. 5-10
Côtes d'échine 2-3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	d'env. 120 g	1+3**	☼	2 2	1. face : env. 15-20 2. face : env. 10-15
Saucisses à griller	4-6 pièces	d'env. 150 g	1+3**	☼	3 3	1. face : env. 10-15 2. face : env. 5-10
Darne de poisson*	2-3 pièces	d'env. 150 g	1+3**	☼	3 3	1. face : env. 10-12 2. face : env. 8-12
Poisson entier* p.ex. truites	2-3 pièces	d'env. 300 g	1+3**	☼	2 2	1. face : env. 10-15 2. face : env. 10-15
Toast	12 tranches	—	3	☼	3 3	1. face : env. 3-5 2. face : env. 2-3
Gratiner des toasts	2-4 tranches***	—	1+3**	☼	3	Selon la garniture : 8-10

* Huiler la grille au préalable.

** Enfourner la grille au niveau 3 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.

*** Griller les tranches de toast au préalable

Conseils pour les rôtis et grillades

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




Soufflés, gratins

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

Mettez le gratin dans un récipient approprié aux micro-ondes puis déposez-le sur le fond du compartiment de cuisson.

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







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

Plat	Quantité	Récipient	Hauteur	Micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Temp. °C
Soufflés sucrés (p.ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits)	env. 1500 g	Plat à gratin 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	env. 1000 g	Plat à gratin 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin de pommes de terre)	env. 1100 g	Plat à gratin	0	600 W	25-35		170-180

Plats cuisinés surgelés

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

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement à four froid.

Plat	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits	Plaque à pâtisserie	2		180-200	40-50
Frites	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35
Pizza	Grille	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Grille	2		160-190	15-20
Croquettes	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35
Röstis	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35

Plats tests

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

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

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 7 + 90 W, 8-12 ou programme 2, 500g	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Placer le moule Pyrex sur la sole du four.
Biscuit, 475 g	600 W, 8-10	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30	Placer le moule Pyrex sur la sole du four.

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Remarques
Gratin dauphinois	360 W, 30-35	~~~~~	1	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.
Gâteau	180 W, 20-25	✱	190-200	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille, hauteur 1.
Poulet	360 W, 30-35	✱	240	Disposer le poulet dans un récipient haut ouvert, côté blanc au contact du plat. Placer le récipient sur la sole du four. Le retourner à mi-cuisson.

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350

Cuire du pain et des pâtisseries


Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement à four froid.

Plat	Récipients et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2	✱	160-170	30-35
Petits gâteaux*	Plaque à pâtisserie	2	✱	160-170	25-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1	✱	170-180	45-50
Gâteau au levain sur plaque	Plaque à pâtisserie	2	✱	150-160	50-60
Tourte aux pommes	Moule démontable foncé Ø 20 cm directement sur la grille	2	✱	170-190	80-100

* Préchauffer le four 5 minutes

Grillades

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement à four froid.

Plat	Accessoire	Hauteur	Gril 	Durée, minutes
Brunir des toasts	Grille	3	3	4-5
Beefburger 12 pièces*	Grille et plaque à pâtisserie	3 1	3	30-35

* Les retourner après ½ du temps.

Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice s'en demande.

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

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau.

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

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

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

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide	
En général	Réduire les temps de cuisson à un minimum. Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	Avec la chaleur tournante max. 180 °C. Avec la chaleur tournante max. 170 °C.
Petits gâteaux secs	Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 568 516 • G901129 • fr

GAGGENAU