

BMP 224/225

Appareil à micro-ondes

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	3	Fonctions de la minuterie	21
Causes de dommages	6	Appeler le menu Minuterie	21
Elimination écologique	6	Minuterie	22
Découverte de l'appareil	7	Chronomètre	22
Afficheur et éléments de commande	7	Sécurité enfants	23
Positions du sélecteur de fonctions	7	Activer la sécurité-enfants	23
Symboles	8	Désactiver la sécurité enfants	23
Couleurs et représentation	8	Réglages de base	24
Ouverture de porte automatique	8	Nettoyage	26
Informations supplémentaires i	8	Produits nettoyants	26
Ventilateur de refroidissement	9	Anomalies – que faire ?	27
Accessoire	9	Panne de courant	27
Avant la première utilisation	9	Mode démonstration	27
Réglage de la langue	9	Caractéristiques techniques	28
Régler le format de l'heure	10	Service après-vente	28
Régler l'heure	10	Tableaux et conseils	29
Réglage du format de la date	10	Décongélation	29
Réglage de la date	10	Décongeler et chauffer ou cuire des préparations surgelées	30
Terminer la première mise en service	10	Réchauffer des préparations	31
Chauffer l'enceinte de cuisson	10	Cuire des préparations	32
Nettoyer les accessoires	10	Astuces concernant les micro-ondes	32
Activation de l'appareil	11	Recommandations pour les grillades	33
Veille	11	Gril combiné aux micro-ondes	33
Activation de l'appareil	11	Plats tests selon EN 60705	34
Micro-ondes	11		
Recommandations relatives aux récipients	11		
Puissances micro-ondes	11		
Réglage des micro-ondes	12		
Gril grande surface	12		
Réglage du gril grande surface	12		
Coupure de sécurité	13		
Mode combiné	13		
Fonctionnement séquentiel	14		
Régler le fonctionnement séquentiel	14		
Fin de la cuisson	16		
Programmes automatiques	17		
Réglage du programme	17		
Recommandations pour les programmes automatiques	17		
Tableau des programmes	19		
Recettes personnelles	20		
Enregistrer une recette	20		
Entrer un nom	20		
Démarrer la recette	21		
Effacer la recette	21		

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

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 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.

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.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. 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.

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.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. Veiller à ce que l'enceinte de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte soient toujours propres ; voir aussi le chapitre Nettoyage.
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler 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.

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 nettoyeur 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.
- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

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.
- 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.

Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- 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.
- 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. En chauffant un liquide, mettre toujours un ustensile/une cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition. Cela évite l'ébullition tardive.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

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.
- 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.

Causes de dommages

Attention !

- Formation d'étincelles : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Barquettes en aluminium : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coinciez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint fortement encrassé : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).
- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.

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.

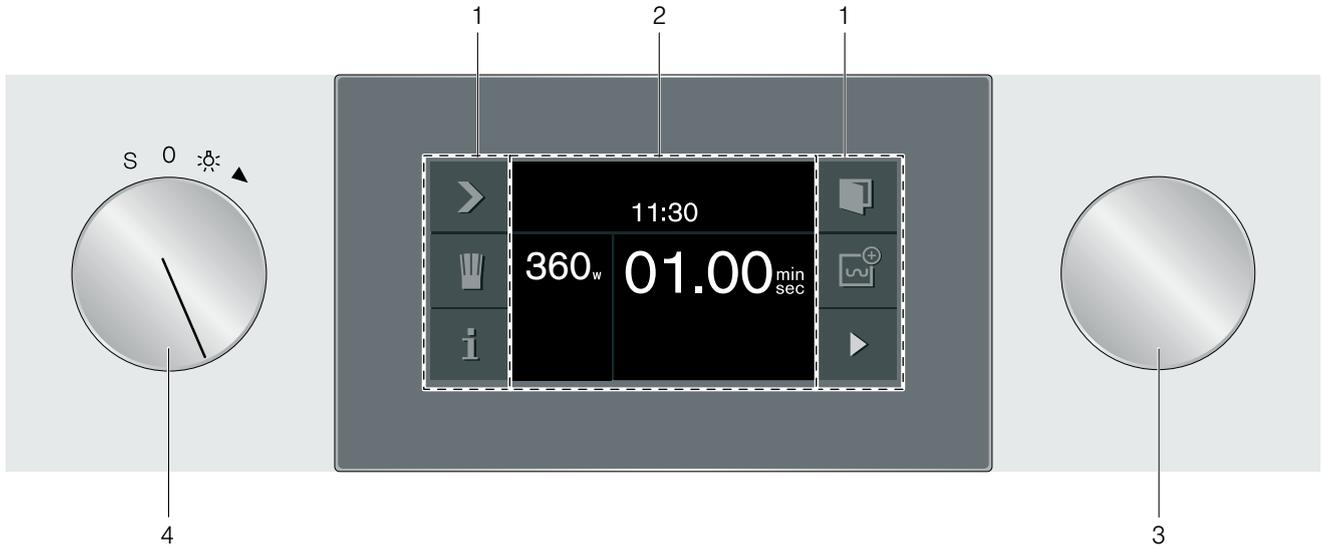
Découverte de l'appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Nous vous fournissons également des informations sur l'enceinte de cuisson et les accessoires.

Afficheur et éléments de commande

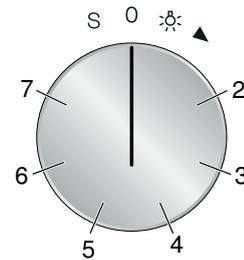
Cette notice est valable pour différentes versions d'appareil. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.

La commande est identique sur toutes les versions d'appareil.



1	Panneau de commande	Ces zones sont sensibles au toucher. Effleurez un symbole pour sélectionner la fonction correspondante.
2	Afficheur	L'afficheur affiche par ex. les réglages actuels et les sélections possibles.
3	Bouton rotatif	A l'aide du bouton rotatif vous pouvez procéder à des réglages dans les différents modes de fonctionnement.
4	Sélecteur de fonctions	Avec le sélecteur de fonctions vous pouvez sélectionner la puissance des micro-ondes, le gril grande surface, les réglages de base ou l'éclairage.

Positions du sélecteur de fonctions



Position	Fonction
0	Position zéro
☼	Eclairage
2	Micro-ondes 900 W
3	Micro-ondes 600 W
4	Micro-ondes 360 W
5	Micro-ondes 180 W
6	Micro-ondes 90 W
7	Gril grande surface
S	Réglages de base

Symboles

Symbole	Fonction
▶	Marche
■	Arrêt
	Pause/fin
X	Annuler
C	Annuler
✓	Valider/enregistrer des réglages
>	Flèche de sélection
🔲	Ouvrir la porte de l'appareil
i	Appeler des informations supplémentaires
💬	Appeler des conseils supplémentaires
🍷	Appeler les programmes automatiques, recettes personnelles
🔧	Editer des réglages
🔒	Sécurité enfants
🕒	Appeler le menu Minuterie
rec ●	Enregistrer un menu
>A ^a	Entrer un nom
O _w	Micro-ondes, laisser reposer le mets
✂	Mode démonstration
⌚	Minuterie courte durée
🕒	Chronomètre
📏	Poids
* o	Décongélation
🍷	Cuisson, cuisson combinée
Mode combiné :	
🔲	Appeler le gril grande surface
🔲	Enlever le gril grande surface
🔲	Ajouter le gril grande surface
🔲	Appeler les micro-ondes
🔲	Enlever les micro-ondes
🔲	Ajouter les micro-ondes

Couleurs et représentation

Couleurs

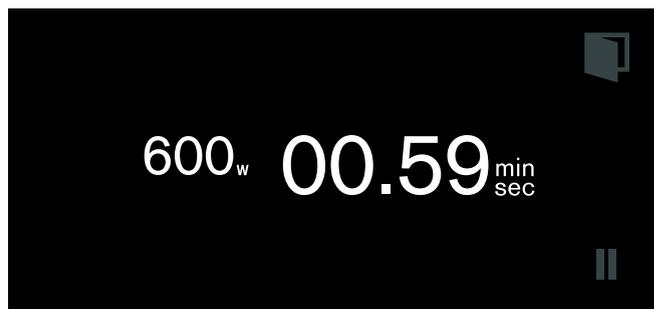
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglages respectives.

orange	Premiers réglages Fonctions principales
bleu	Réglages de base
blanc	Valeurs réglables

Représentation

La représentation des symboles, valeurs et affichages change selon la situation.

Zoom	Les valeurs et symboles actuellement sélectionnés sont représentés agrandis.
Affichage écran réduit	Après une courte durée, l'affichage écran est réduit et seul l'essentiel est encore affiché. Cette fonction est réglée par défaut et peut être modifiée dans les réglages de base.



Ouverture de porte automatique

En effleurant le symbole  la porte de l'appareil s'ouvre et pouvez l'ouvrir complètement à la main par la poignée encastrée latérale.

Lorsque la sécurité enfants est activée ou en cas de panne de courant, l'ouverture automatique de la porte ne fonctionne pas. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement.

Informations supplémentaires i

Vous pouvez appeler des informations supplémentaires en effleurant le symbole **i**.

Avant le démarrage, vous obtenez par ex. des informations concernant le mode de cuisson réglé. Vous pouvez ainsi vérifier si le réglage actuel est approprié pour votre plat.

Pendant le fonctionnement, vous obtenez par exemple des informations concernant le temps écoulé et restant.

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'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.

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

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

Remarques

- 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 sur la vitre de la porte, sur les parois intérieures et sur la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Grille

Comme surface support pour la vaisselle ou pour faire des grillades et pour gratiner.



Lèchefrite en verre

Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller des aliments directement sur la grille. Pour cela, placez la grille dans la lèchefrite en verre.

Avec les micro-ondes, la lèchefrite en verre peut aussi être utilisée comme vaisselle.



Ustensile pour empêcher l'ébullition

Pour chauffer des liquides dans des récipients étroits. Il sert à empêcher l'ébullition tardive.

Mettez toujours un ustensile pour empêcher l'ébullition/une cuillère dans le récipient lorsque vous chauffez un liquide.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Après le raccordement électrique, le menu "Premiers réglages" apparaît dans la visualisation. Vous pouvez maintenant régler votre nouvel appareil :

- Langue
- Format de l'heure
- Heure
- Format de la date
- Date

L'appareil doit être complètement monté et raccordé au préalable.

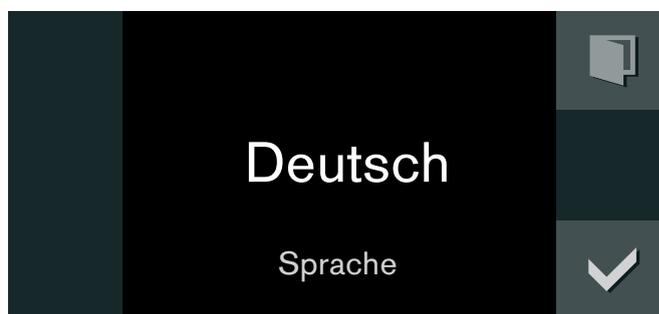
Remarques

- Le menu "Premiers réglages" apparaît uniquement lors de la première mise en service après le raccordement électrique ou si l'appareil était hors tension pendant plusieurs jours. Après le raccordement électrique, le logo GAGGENAU apparaît d'abord pendant env. 30 secondes, puis le menu "Premiers réglages" s'affiche automatiquement.
- Vous pouvez modifier les réglages à tout moment (voir le chapitre *Réglages de base*).

Réglage de la langue

La langue pré-réglée apparaît dans l'afficheur.

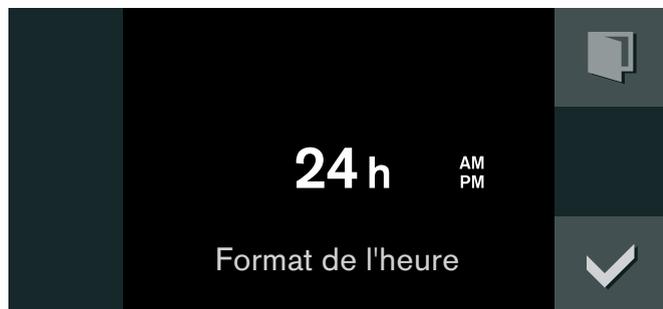
- 1 A l'aide du bouton rotatif, sélectionner la langue d'affichage désirée.
- 2 Confirmer avec ✓.



Régler le format de l'heure

Les deux formats possibles 24h et AM/PM apparaissent dans l'affichage. Le format 24h est présélectionné.

- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Régler l'heure

L'heure apparaît dans l'afficheur.

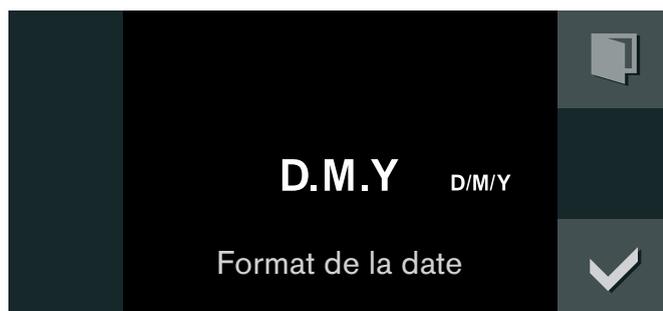
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage du format de la date

Les trois formats possibles D.M.Y, D/M/Y et Y/M/D apparaissent dans l'afficheur. Le format D.M.Y est réglé par défaut.

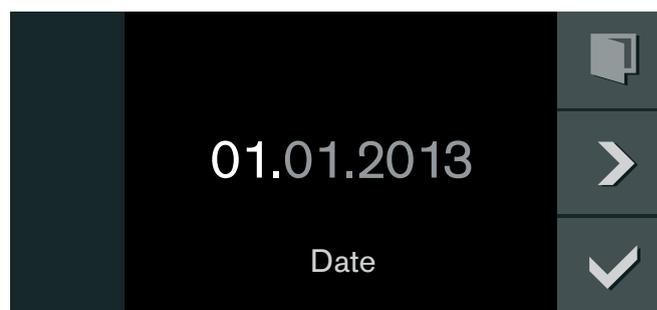
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage de la date

La date pré-réglée apparaît dans l'afficheur. Le réglage du jour est déjà actif.

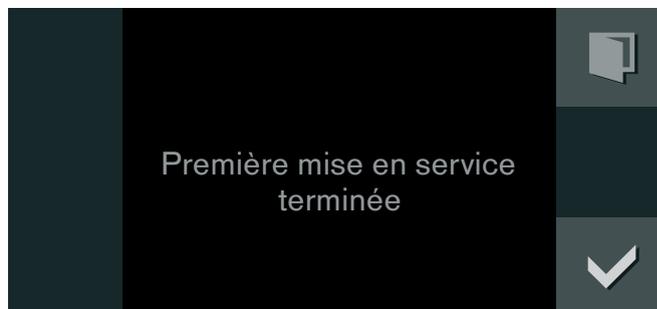
- 1 Régler le jour désiré au moyen du bouton rotatif.
- 2 Passer au réglage du mois à l'aide du symbole >.
- 3 Régler le mois à l'aide du bouton rotatif.
- 4 Passer au réglage de l'année à l'aide du symbole >.
- 5 Régler l'année à l'aide du bouton rotatif.
- 6 Confirmer avec ✓.



Terminer la première mise en service

"Première mise en service terminée" apparaît dans l'afficheur.

Confirmer avec ✓.



L'appareil se met en veille et l'afficheur apparaît en veille. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

Chauffer l'enceinte de cuisson

Assurez-vous que l'enceinte de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez l'enceinte de cuisson à vide, la porte fermée. Idéalement 30 minutes en mode Gril grande surface puissance 3. Pour savoir comment régler ce mode de cuisson, consultez le chapitre *Gril grande surface*.

Nettoyer les accessoires

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

Activation de l'appareil

Veille

L'appareil est en mode veille, lorsqu'aucune fonction n'est réglée ou quand la sécurité enfants est activée.

La luminosité du bandeau de commande est réduite en mode veille.



Remarques

- 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*.
- La luminosité de l'afficheur dépend de l'angle de vue vertical. Vous pouvez adapter l'afficheur au moyen du réglage "Luminosité" dans les réglages de base.

Activation de l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

- tourner le sélecteur de fonctions,
- effleurer un champ de commande,
- soit ouvrir et fermer la porte.

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

Remarques

- L'afficheur réapparaît en veille si vous n'avez pas procédé à un réglage pendant une longue durée après l'activation.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après une courte durée lorsque la porte est ouverte.

Micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée avec le gril grande surface.

Remarque : Dans le chapitre *Tableaux et conseils* vous trouverez des exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux micro-ondes.

Recommandations relatives aux 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.

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

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 vaisselle : ne jamais faire fonctionner le micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant. Si vous n'êtes pas sûr qu'un plat soit adapté au micro-ondes, faites le test suivant : placez ce récipient vide dans l'appareil et faites fonctionner celui-ci à la puissance maximale pendant 1/2 1 minute maximum. 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

Pour votre micro-ondes vous pouvez régler cinq puissances micro-ondes différentes.

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

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

Réglage des micro-ondes

- 1 A l'aide du sélecteur de fonctions, régler la puissance micro-ondes désirée.
- 2 Régler la durée au moyen du bouton rotatif.
- 3 Démarrer au moyen de ▶.



Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

Un signal retentit après écoulement de la durée. Il s'arrête prématurément si vous effleurez le symbole ✓, ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur de fonctions sur 0. Le mode micro-ondes est terminé.

Si entre-temps vous ouvrez la porte du four, le mode micro-ondes s'arrête. Effleurer le symbole ▶ après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

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

Vous pouvez modifier la puissance à tout moment à l'aide du sélecteur de fonctions. Redémarrez en appuyant sur ▶.

Vous pouvez appeler la durée déjà écoulée au moyen du symbole **i**. Avec le symbole ✓ vous retournez à l'affichage standard.

Pause :

Avec **II** vous pouvez arrêter le fonctionnement. En appuyant sur ▶ le fonctionnement continue.

Eteindre :

Pour interrompre le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonctions sur 0.

Remarque : Il est normal que la turbine continue de fonctionner même lorsque la porte est ouverte.

Gril grande surface

En mode Gril vous pouvez régler trois puissances gril :

Mode de cuisson	Puissance gril	Utilisation
Gril grande surface	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 grande surface

- 1 Régler le gril grande surface à l'aide du sélecteur de fonctions.
Le symbole pour le gril grande surface  et la puissance gril 3 apparaissent dans l'afficheur.



- 2 Régler la puissance gril au moyen du bouton rotatif.
Si vous le désirez, vous pouvez maintenant régler le temps de cuisson pour votre plat. Voir le chapitre *Fonctionnement séquentiel*.
- 3 Démarrer au moyen de ▶.

Vous pouvez modifier la puissance gril à tout moment à l'aide du bouton rotatif.

Vous pouvez modifier le mode de fonctionnement à tout moment à l'aide du sélecteur de fonctions. Redémarrez en appuyant sur ▶.

Pause :

Avec **II** vous pouvez arrêter le fonctionnement. En appuyant sur ▶ le fonctionnement continue.

Eteindre :

Pour interrompre le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonctions sur 0.

Coupure de sécurité

Pour votre sécurité, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. Chaque processus de chauffe est coupé au bout de 12 heures si aucune commande n'a lieu pendant ce temps. Un message apparaît dans l'afficheur.

Confirmez le message au moyen de ✓ et régler le sélecteur de fonctions sur 0, vous pouvez ensuite remettre l'appareil en service comme d'habitude.

Mode combiné

En mode combiné, le gril grande surface 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 : 900 et 600 Watts.

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

Réglage du mode combiné

- 1 A l'aide du sélecteur de fonctions, régler la puissance micro-ondes ou le gril grande surface désiré(e).

Remarque : Vous pouvez commencer le mode combiné par une puissance micro-ondes ou par le gril grande surface. Dans l'exemple suivant, le mode combiné commence par le gril grande surface.

- 2 Régler la puissance gril désirée au moyen du bouton rotatif.



Selon le mode de fonctionnement sélectionné, le symbole ☞ pour micro-ondes ou le symbole ☞ pour gril grande surface apparaît dans le bandeau de commande de droite. Il permet d'ajouter respectivement un autre mode de fonctionnement.

- 3 Ajouter une puissance micro-ondes à l'aide du symbole ☞.
- 4 A l'aide du sélecteur de fonctions, régler la puissance micro-ondes désirée.
- 5 Régler la durée au moyen du bouton rotatif.



- 6 Démarrer au moyen de ▶.

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

Un signal retentit après écoulement de la durée. Il s'arrête prématurément si vous effleurez le symbole ✓, ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur de fonctions sur 0. Le mode combiné est terminé.

Modifier des réglages

Vous pouvez modifier la puissance gril ou la puissance et la durée des micro-ondes. Les modifications peuvent aussi être effectuées pendant le fonctionnement en effleurant le symbole II. Le fonctionnement s'arrête.

- 1 Mettre le mode de fonctionnement dans le focus au moyen des symboles ☰ ou ☷.
- 2 Modifier la puissance micro-ondes à l'aide du sélecteur de fonctions.
- 3 Modifier la puissance du gril ou la durée de la puissance des micro-ondes à l'aide du bouton rotatif.
- 4 Démarrer au moyen de ▶.

Effacer les réglages

Vous pouvez aussi effacer les réglages pendant le fonctionnement en effleurant le symbole II. Le fonctionnement s'arrête.

- 1 Mettre le mode de fonctionnement dans le focus au moyen des symboles ☰ ou ☷.
- 2 Effacer le mode de cuisson au moyen des symboles ☰ ou ☷.
- 3 Démarrer au moyen de ▶.

Pause :

Avec II vous pouvez arrêter le fonctionnement. En appuyant sur ▶ le fonctionnement continue.

Eteindre :

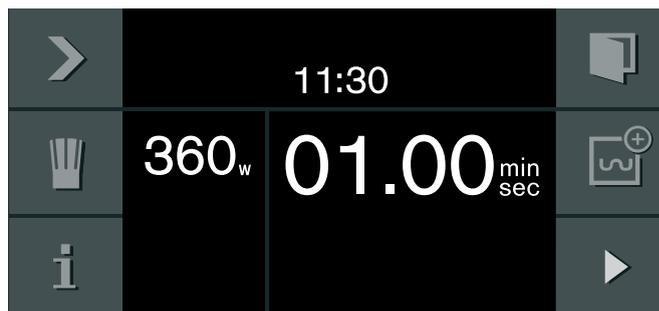
Pour interrompre le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonctions sur 0.

Fonctionnement séquentiel

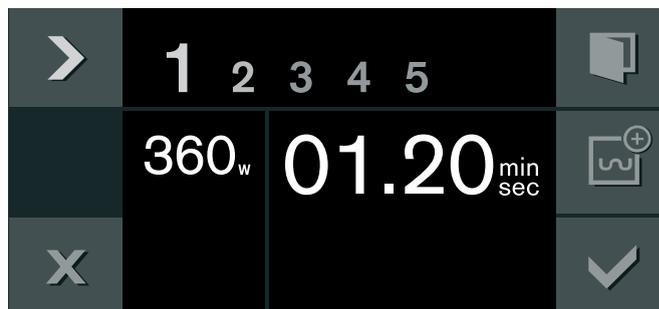
Pour le fonctionnement séquentiel, vous pouvez régler jusqu'à cinq puissances micro-ondes et puissances gril différentes avec des temps de cuisson, qui s'écouleront successivement.

Régler le fonctionnement séquentiel

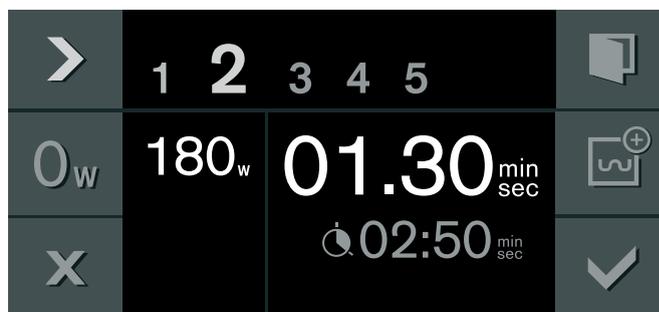
- 1 A l'aide du sélecteur de fonctions, régler la puissance micro-ondes ou le gril grande surface désiré(e).



- 2 Effleurer le symbole ➤. Le menu Mode séquentiel apparaît.
- 3 Avec le bouton rotatif, régler la durée ou la puissance gril désirée.



- 4 Sélectionner la deuxième phase au moyen de ➤.
- 5 A l'aide du sélecteur de fonctions, régler la puissance micro-ondes ou le gril grande surface désiré(e). Avec le bouton rotatif, régler la durée ou la puissance gril désirée.

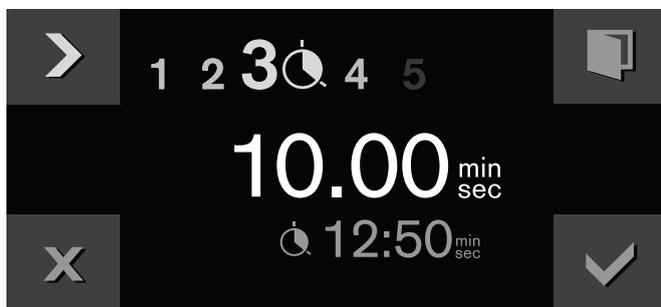


Remarque : Vous pouvez définir un temps d'égalisation entre deux puissances micro-ondes, afin que la température puisse se répartir uniformément à l'intérieur de l'aliment. Pour cela, effleurez le symbole 0_w et réglez une durée à l'aide du bouton rotatif.

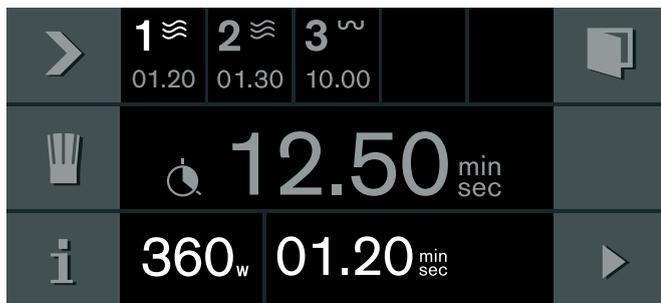
- 6 Sélectionner la troisième phase au moyen de ➤.
- 7 A l'aide du sélecteur de fonctions, régler la puissance micro-ondes ou le gril grande surface désiré(e). Avec le bouton rotatif, régler la durée ou la puissance gril désirée.



- 8 Avec ➤ sélectionner la fonction "Temps de cuisson" ⌚.
- 9 A l'aide du bouton rotatif, régler le temps de cuisson désiré.



- 10 Confirmer avec ✓.
Le menu principal du fonctionnement séquentiel apparaît. Les réglages des phases apparaissent dans la barre d'affichage.



- 11 Démarrer au moyen de ▶.
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson. Un signal retentit. Il s'arrête prématurément si vous effleurez le symbole ✓, ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur de fonctions sur 0. Le fonctionnement séquentiel est terminé.

Modifier les réglages de la phase en cours :
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 X.

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

Eteindre :
Pour interrompre le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonctions sur 0.

Remarques

- Le fonctionnement séquentiel peut être complété par le mode combiné.
- Vous ne pouvez sélectionner la puissance 900 Watts qu'une seule fois.
- L'ordre du réglage respectif est indifférent. Vous pouvez commencer par la durée, la puissance micro-ondes ou par le gril grande surface.
- Le gril grande surface ne peut pas être combiné avec 900 Watts ou 600 Watts.
- Le ventilateur peut continuer à fonctionner si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Fin de la cuisson

En mode Gril, vous pouvez différer la fin de cuisson. Cette fonction n'est pas disponible associée aux micro-ondes.

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 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 l'enceinte de cuisson.

Différer la fin de cuisson

Vous avez réglé le gril grande surface, la puissance du gril et le temps de cuisson.

- 1 A l'aide de ➤, sélectionner la fonction "Fin de cuisson" ⌚.
- 2 Réglez la fin de cuisson au moyen du bouton rotatif.



- 3 Confirmer avec ✓.
Une information apparaît dans la visualisation indiquant qu'une fin de cuisson a été réglée. Confirmer avec ✓.
- 4 Démarrer au moyen de ▶.

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

L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson. Un signal retentit. Il s'arrête prématurément si vous effleurez le symbole ✓, ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur de fonctions sur 0. Le fonctionnement séquentiel est terminé.

Modifier le temps de cuisson :

Effleurer le symbole II. A l'aide de ➤ sélectionner la fonction "Temps de cuisson" ⌚. A l'aide du bouton rotatif, régler le temps de cuisson désiré. Confirmer avec ✓. Démarrer au moyen de ▶.

Modifier la fin de cuisson :

Effleurer le symbole II. A l'aide de ➤, sélectionner la fonction "Fin de cuisson" ⌚. Réglez la fin de cuisson au moyen du bouton rotatif. Confirmer avec ✓. Démarrer au moyen de ▶.

Effacer les réglages :

Effleurer le symbole X.

Annuler tout le processus :

Régler le sélecteur de fonctions sur 0.

Programmes automatiques

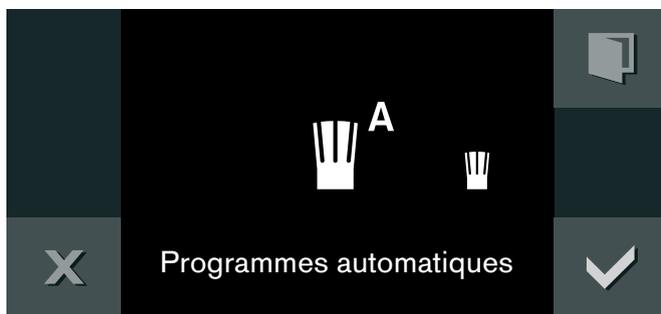
Avec les programmes automatiques, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. Le programme automatique se charge du réglage optimal. Vous pouvez sélectionner parmi 10 programmes.

Réglage du programme

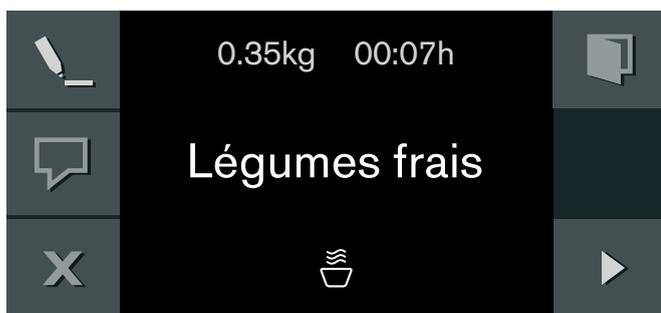
- 1 A l'aide du sélecteur de fonctions, régler un mode de fonctionnement quelconque.

Remarque : Le sélecteur de fonctions ne doit pas être sur  ou **S**.

- 2 Effleurer le symbole "toque" , les programmes automatiques sont affichés.



- 3 Confirmer avec .
Le premier programme apparaît dans l'affichage.
- 4 A l'aide du bouton rotatif, sélectionner le programme désiré, par ex. Cuisson : "Légumes frais".



- 5 Avec , sélectionner la fonction Poids .
 - 6 Régler le poids à l'aide du bouton rotatif.
 - 7 Confirmer avec .
 - 8 Démarrer au moyen de .
- Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

Un signal retentit après écoulement de la durée. Il s'arrête prématurément si vous effleurez le symbole , ouvrez la porte de l'appareil ou réglez le sélecteur de fonctions sur **0**. Le programme est terminé.

Temps de repos :

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

Conseils :

Avec  vous obtenez des conseils concernant les ustensiles, accessoires et la hauteur d'enfournement. Avec  vous quittez cet affichage.

Indications :

Avec **i** vous obtenez des indications pour la préparation. Avec  vous quittez cet affichage.

Pour certains plats, des indications pour retourner ou remuer le mets apparaissent dans l'afficheur pendant la préparation. Suivez ces indications. Lorsque vous ouvrez de la porte de l'appareil, le fonctionnement s'arrête. Après avoir refermé la porte de l'appareil, continuer le fonctionnement à l'aide de . Si vous ne retournez ou ne remuez pas le mets, le programme continue toutefois normalement jusqu'à la fin.

Pause :

Avec **II** vous pouvez arrêter le fonctionnement. En appuyant sur  le fonctionnement continue.

Eteindre :

Pour interrompre le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonctions sur **0**.

Recommandations pour les programmes automatiques

Placez les aliments dans le four froid.

Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

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

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

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

Lors de la préparation de nombreux plats, un signal retentit au bout d'un moment. Retournez les aliments ou remuez-les.

Décongélation :

- Congeler et stocker les aliments à plat et par portions à -18 °C.
- Placer l'aliment congelé dans un récipient plat, par 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.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande ou de volaille. 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, décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.
- En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- Placer 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 : les couper en morceaux de même grosseur. Ajouter une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes congelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Ne pas décongeler de légumes congelés avec de la sauce à la crème. Ajouter 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. En cas d'épinards ou de chou rouge, ne pas ajouter d'eau.

Pommes de terre :

- Pommes de terre à l'anglaise : Les couper en morceaux de même grosseur. Ajouter deux cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.
- Pommes de terre en robe des champs : Utiliser des pommes de terre de même grosseur, lavées. Piquer la peau. Mettre les pommes de terre encore humides dans un récipient, sans ajouter de l'eau.
- Pommes de terre au four : Utiliser des pommes de terre de même grosseur, lavées et séchées. Piquer la peau.

Riz :

- Ne pas utiliser de riz complet ou en sachet.
- Ajouter au riz deux fois à deux fois et demi la quantité d'eau.

Volaille :

Disposer les morceaux de poulet, le côté peau vers le haut.

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

Tableau des programmes

	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, hauteur d'enfournement
Décongélation			
Pain et gâteaux*	Pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, cake, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits, gâteau sans glaçage, chantilly ou gélatine	0,20 - 1,59	Récipient plat, ouvert Fond de l'enceinte de cuisson
Viande et volaille*	Rôtis, morceaux de viande peu épais, viande hachée, poulet, poularde, canard	0,20 - 2,00	Récipient plat, ouvert Fond de l'enceinte de cuisson
Poisson*	Poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	0,1 - 1,0	Récipient plat, ouvert Fond de l'enceinte de cuisson
* Observer le signal pour retourner l'aliment.			
Cuire			
Légumes frais	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,15 - 1,00	Récipient fermé Fond de l'enceinte de cuisson
Légumes congelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15 - 1,00	Récipient fermé Fond de l'enceinte de cuisson
Pommes de terre*	Pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs, morceaux de pommes de terre de même grosseur	0,20 - 1,00	Récipient fermé Fond de l'enceinte de cuisson
Riz*	Riz, riz long grain	0,05 - 0,30	Récipient haut, fermé Fond de l'enceinte de cuisson
Pommes de terre au four	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson, d'env. 6 cm d'épaisseur	0,20 - 1,50	Grille Fond de l'enceinte de cuisson
* Observer le signal pour remuer.			
Cuisson combinée			
Lasagne surgelée	Lasagnes bolognaise	0,30 - 1,00	Récipient ouvert Fond de l'enceinte de cuisson
Morceaux de poulet frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,50 - 1,80	Lèche-frite en verre et grille Fond de l'enceinte de cuisson

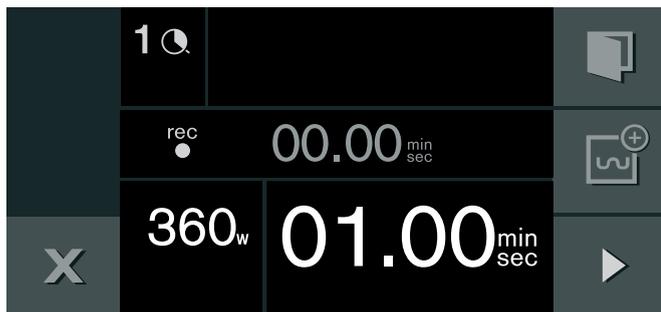
Recettes personnelles

Vous pouvez mémoriser jusqu'à 50 recettes personnelles. Vous pouvez enregistrer une recette. Vous pouvez donner un nom à ces recettes, afin que vous puissiez les appeler rapidement et aisément en cas de besoin.

Enregistrer une recette

Vous pouvez régler successivement jusqu'à 5 phases, tout en les enregistrant.

- 1 A l'aide du sélecteur de fonctions, régler la puissance micro-ondes ou le gril grande surface désiré(e).
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole  et sélectionner "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
- 3 Confirmer avec .
- 4 Sélectionner un emplacement-mémoire libre à l'aide du bouton rotatif.
- 5 Effleurer le symbole .
- 6 Avec le bouton rotatif, régler la durée des micro-ondes ou la puissance gril.



- 7 Démarrer au moyen de .
Durée des micro-ondes : La durée s'écoule visiblement. Après écoulement de la durée, la question "Continuer enregistrement actuel ?" apparaît.
Remarque : Les phases micro-ondes dont la durée réglée est complètement écoulee seront enregistrées, les phases arrêtées prématurément seront uniquement enregistrées par le réglage d'une autre phase.
Gril grande surface : Le temps de cuisson est enregistré. Pour terminer cette phase, effleurer le symbole . La question "Continuer enregistrement actuel ?" apparaît.
Remarque : Les phases du gril sont seulement enregistrées par le réglage d'une autre phase (peu importe le type).
- 8 Continuer l'enregistrement avec .
- ou -
Terminer l'enregistrement avec .

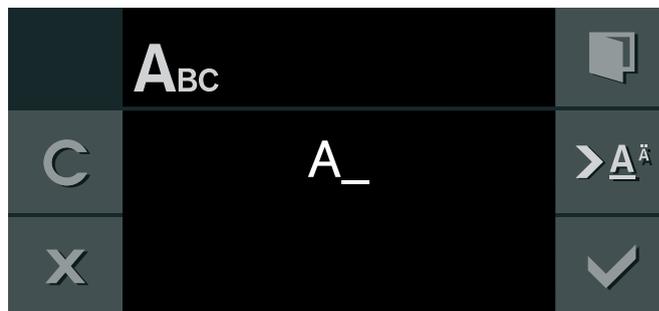
- 9 Enregistrer une phase supplémentaire :
A l'aide du sélecteur de fonctions, régler la puissance micro-ondes ou le gril grande surface désiré(e). A l'aide du bouton rotatif, régler la durée ou la puissance gril. Une nouvelle phase commence.
- 10 Lorsque le plat a atteint le résultat de cuisson désiré, effleurer le symbole  pour terminer la recette.
- 11 Entrer le nom sous "ABC" (voir le chapitre *Entrer le nom*).

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil, l'enregistrement sera interrompu tant que la porte est ouverte.
- Le fonctionnement en mode combiné est possible (voir le chapitre *Mode combiné*).

Entrer un nom

- 1 Entrer le nom de la recette sous "ABC".



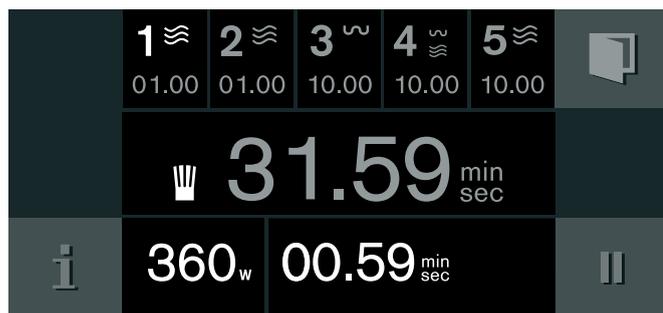
Bouton rotatif	Sélectionner des lettres Un nouveau mot commence toujours par une majuscule.
 >A ^ä	Pression brève : curseur à droite Pression longue : commuter aux voyelles infléchies et caractères spéciaux Appuyer deux fois : insérer un retour à la ligne
 >Ä	Pression brève : curseur à droite Pression longue : commuter aux caractères normaux Appuyer deux fois : insérer un retour à la ligne
 C	Effacer des lettres

- 2 Enregistrer avec .
- ou -
Annuler avec  et quitter le menu .

Remarque : Pour entrer le nom, vous disposez des caractères latins, de certains caractères spéciaux et de chiffres.

Démarrer la recette

- 1 Régler le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson quelconque.
Le symbole  s'affiche.
 - 2 Effleurer le symbole  et sélectionner "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
 - 3 Confirmer avec .
 - 4 Sélectionner la recette désirée à l'aide du bouton rotatif.
 - 5 Démarrer au moyen de .
- Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.
Les réglages des phases apparaissent dans la barre d'affichage.



Remarque : Pour le gril grande surface, vous pouvez modifier la puissance du gril et pour une puissance micro-ondes la durée à l'aide du bouton rotatif, pendant que la recette se déroule. Cela ne modifie pas la recette enregistrée.

Effacer la recette

- 1 Régler le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson quelconque.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole . Avec le bouton rotatif, sélectionner "Recettes personnelles".
- 3 Confirmer avec .
- 4 Sélectionner la recette désirée à l'aide du bouton rotatif.
- 5 Effacer la recette au moyen de .
- 6 Confirmer avec .

Fonctions de la minuterie

Dans le menu Minuterie, vous réglez :

 Minuterie courte durée

 Chronomètre

Appeler le menu Minuterie

L'appareil doit être activé et le sélecteur de fonctions doit être sur **0** ou .

Effleurer le symbole .



Le menu Minuterie apparaît.

Remarques

- Si vous réglez le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson ou les réglages de base **S**, alors que la minuterie courte durée ou le chronomètre est en marche, une indication apparaît dans l'affichage . Confirmez cette indication avec le symbole , coupez 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, ramener le sélecteur de fonctions sur la position zéro **0** ou éclairage .
- La minuterie courte durée et le chronomètre peuvent être utilisés en même temps.
En position zéro **0**, seule la minuterie courte durée est affichée.
En position Eclairage , la minuterie courte durée et le chronomètre sont affichés.

Minuterie

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

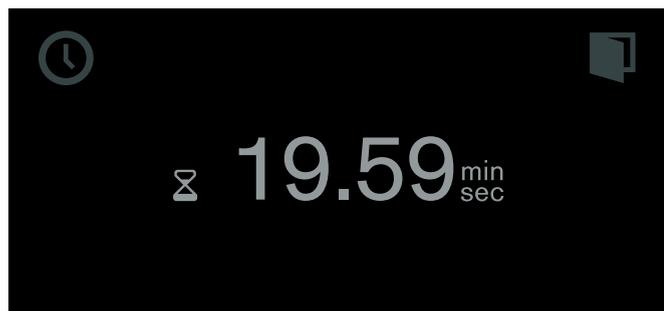
Réglage de la minuterie courte durée

- 1 Appeler le menu Minuterie.
La fonction "Minuterie courte durée" ⌚ s'affiche.
- 2 A l'aide du bouton rotatif, régler le temps désiré.



- 3 Démarrer au moyen de ▶.

Le menu Minuterie se ferme et le temps s'écoule. Le symbole ⌚ et le temps qui s'écoule sont affichés dans la visualisation.



Un signal retentit après écoulement du temps. Il s'arrête lorsque vous effleurez le symbole ✓.

Vous pouvez annuler à tout moment tous les réglages en effleurant le symbole X. Les réglages seront alors perdus.

Arrêter la minuterie courte durée :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de ▶ sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⌚ et effleurer le symbole II. Pour que la minuterie courte durée continue à s'écouler, effleurer le symbole ▶.

Arrêter la minuterie courte durée prématurément :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de ▶ sélectionner la fonction "Minuterie courte durée" ⌚ et effleurer le symbole C.

Chronomètre

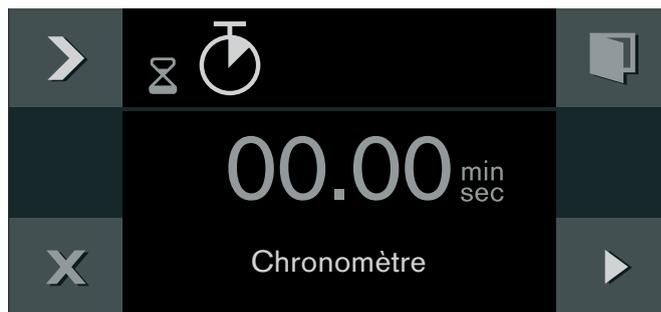
Le chronomètre marche uniquement tant que vous ne réglez pas une autre fonction.

Le chronomètre compte de façon croissante, de 0 secondes à 90 minutes.

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

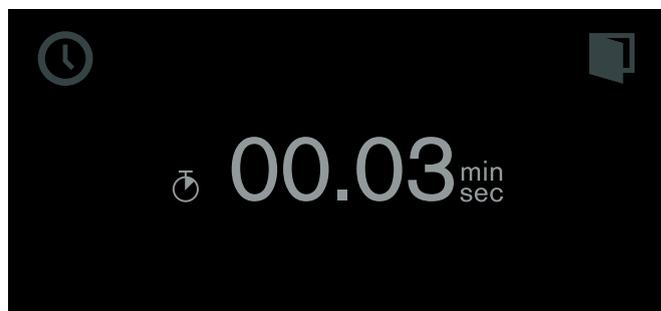
Démarrer le chronomètre

- 1 Appeler le menu Minuterie.
- 2 A l'aide de ▶ sélectionner la fonction "Chronomètre" ⌚.



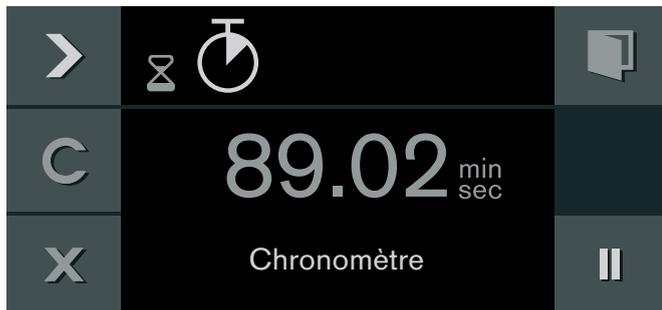
- 3 Démarrer au moyen de ▶.

Le menu Minuterie se ferme et le temps s'écoule. Le symbole ⌚ et le temps qui s'écoule sont affichés dans la visualisation.



Arrêter le chronomètre et le redémarrer

- 1 Appeler le menu Minuterie.
- 2 A l'aide de > sélectionner la fonction "Chronomètre" .
- 3 Effleurer le symbole .



Le temps s'arrête. Le symbole recommute sur marche .

- 4 Démarrer au moyen de .

Le temps continue. Lorsque 90 minutes sont atteintes, l'afficheur clignote et un signal retentit. Il s'arrête lorsque vous effleurez le symbole . Le symbole  dans l'afficheur s'éteint. Le processus est terminé.

Eteindre le chronomètre :

Appeler le menu Minuterie. A l'aide de > sélectionner la fonction "Chronomètre"  et effleurer le symbole .

Sécurité enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne le manient pas par mégarde.

Remarques

- Dans les réglages de base vous devez régler la sécurité enfants sur "disponible" (voir le chapitre *Réglages de base*).
- Si une panne de courant se produit lorsque la sécurité-enfants est active, cette fonction peut être désactivée quand le courant revient.

Activer la sécurité-enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole  est affiché en haut dans l'afficheur.

Désactiver la sécurité enfants

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



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

Réglages de base

Dans les réglages de base, vous pouvez adapter votre appareil individuellement.

- 1 Régler le sélecteur de fonctions sur **S**.
Vous êtes dans le menu "Réglages de base".
- 2 Sélectionner le réglage de base désiré au moyen du bouton rotatif.
- 3 Effleurer le symbole .

- 4 Régler le réglage de base au moyen du bouton rotatif.
- 5 Mémoriser avec  ou annuler avec  et quitter le réglage de base actuel.
- 6 Régler le sélecteur de fonctions sur **0** pour quitter le menu Réglages de base.

Les modifications sont mémorisées.

	Réglage de base	Réglages possibles	Explication
	Luminosité	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler la luminosité de l'afficheur
	Afficheur en veille	Marche* / Arrêt - Heure - Heure + logo GAGGENAU* - Date - Date + logo GAGGENAU - Heure + date - Heure + date + logo GAGGENAU	Apparence de l'afficheur en veille. Arrêt : pas d'affichage. Avec ce réglage, vous réduisez la consommation de votre appareil en veille. Marche : Plusieurs affichages peuvent être réglés, confirmer "Marche" avec  et sélectionner l'affichage désiré à l'aide du bouton rotatif. La sélection est affichée.
	Indication sur l'afficheur	Réduite* / Standard	Lors du réglage <i>Réduite</i> , seul l'essentiel sera indiqué sur l'afficheur après une courte durée.
	Couleur du champ tactile	Gris* / Blanc	Sélectionner la couleur des symboles sur les champs tactiles
	Type de son du champ tactile	Son 1* / Son 2 / Arrêt	Sélectionner le son du signal lors de l'effleurement d'un champ tactile
	Volume sonore du champ tactile	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Réglage du volume du son du champ tactile
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Format de l'heure	24 h* / AM/PM	Affichage de l'heure au format 24 ou 12 heures
	Heure	Heure actuelle	Régler l'heure
	Changement d'heure	Manuel* / Automatique	Changement automatique de l'heure lors du passage de l'heure d'été/d'hiver. Si automatique : réglage du mois, du jour, de la semaine quand l'heure doit être changée. Régler respectivement pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.
	Format de la date	D.M.Y* D/M/Y Y/M/D	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole  .

	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finlandais / Grec / Turque / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte
	Paramètres par défaut	Remettre l'appareil aux paramètres par défaut (réinitialiser)	L'interrogation : "Effacer tous les réglages personnels et revenir aux paramètres par défaut ?" doit être confirmée à l'aide de ✓ ou annulée à l'aide de X.
	Mode démonstration	Marche / Arrêt*	A des fins de présentation uniquement. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, toutes les autres fonctions sont disponibles. Le réglage "Arrêt" doit être activé pour le fonctionnement normal. Le réglage est uniquement possible pendant les 3 premières minutes après le raccordement de l'appareil.
	Sécurité enfants	Disponible / Non disponible*	Disponible : La sécurité enfants peut être activée (voir le chapitre <i>Sécurité enfants</i>).

* Réglage usine

Nettoyage

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

Remarque : Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, par ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Mettre toujours un ustensile/une cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

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

Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

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.

Produits nettoyants

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

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou à récurer
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant.

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

Niveau	Produits 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.
Visualisation	Essuyer avec un chiffon microfibrés ou un chiffon légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé.

Niveau	Produits nettoyants
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer à l'aide d'une lavette, puis essuyer avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou un chiffon à micro-fibres ne peluchant pas.
Enceinte de cuisson (sauf inox)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée chaude : nettoyer à l'aide d'une lavette, puis essuyer avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utilisez uniquement un produit de nettoyage pour four lorsque le four est refroidi.
Enceinte de cuisson en inox	N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits à récurer. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Bien laisser sécher les surfaces intérieures.
Enceinte de cuisson en inox ou émaillée fortement encrassée	Gel de nettoyage pour four (référence 463582 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne). Important : <ul style="list-style-type: none">● Ne doit pas parvenir sur les joints de la porte ni sur la lampe !● Laisser agir au maximum 12 heures !● Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes !● Rincer soigneusement à l'eau !● Respecter les indications du fabricant.
Couvercle en verre Lampe dans l'enceinte de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer à l'aide d'une lavette.
Vitres du four	Produit nettoyant à vitres : nettoyer à l'aide d'une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer à l'aide d'une lavette, ne pas récurer. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : laisser tremper puis nettoyer à l'aide d'une lavette ou d'une brosse.

Anomalies – que faire ?

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contactez le service après-vente, veuillez vérifier les points suivants :

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. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas, rien sur l'afficheur	Le connecteur n'est pas branché	Brancher l'appareil au secteur
	Panne d'électricité	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier sur le tableau électrique si le fusible de l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre	Désactiver le fusible de l'appareil et le réactiver après environ 60 secondes
Impossible d'allumer l'appareil	La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte du four.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	La puissance micro-ondes réglée est trop faible	Sélectionner une puissance plus forte
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude	Double quantité - quasiment double durée
	Les mets étaient plus froids que d'habitude	Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps
L'appareil ne fonctionne pas, l'afficheur ne réagit pas. Dans la visualisation apparaît 	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre <i>Sécurité enfants</i>)
L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas	La lampe dans l'enceinte de cuisson est défectueuse	Appeler le service après-vente
Message d'erreur "Exxx"		En cas de message d'erreur, régler le sélecteur de fonctions sur 0 ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le s.a.v. et leur communiquer le code d'erreur.

Panne de courant

Votre appareil peut pallier à une panne de courant de quelques secondes. Le fonctionnement continue.

Si la panne de courant a duré plus longtemps et l'appareil était en service, un message apparaît dans la visualisation. Le fonctionnement est interrompu.

Réglez le sélecteur de fonctions sur **0**, vous pouvez ensuite remettre l'appareil en service comme d'habitude.

Mode démonstration

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

Séparer brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le boîtier à fusibles). Désactiver ensuite le mode démonstration pendant les 3 minutes dans les réglages de base (voir le chapitre *Réglages de base*).

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance connectée totale max.	1990 W
Puissance micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Puissance de sortie Gril max.	1300 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	10 A

Dimension (h/l/p)	
- appareil	382 x 590 x 321 mm
- enceinte de cuisson	220 x 350 x 270 mm

Conforme aux normes VDE	oui
Marque CE	oui

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

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

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. Pour accéder à la plaque signalétique sur laquelle se trouvent ces numéros, ouvrez la porte qui se trouve en façade de l'appareil.

Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Tableaux et conseils

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons quelle puissance micro-ondes ou puissance gril est la plus appropriée pour votre plat. Nous vous fournissons également des indications concernant l'accessoire adapté et la hauteur à laquelle 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 l'enceinte de cuisson froide. Avant l'utilisation, enlevez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
- 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 les accessoires ou récipients chauds de l'enceinte de cuisson.

Risque de brûlures !

Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de la lèchefrite en verre. Retirer prudemment la lèchefrite en verre de l'enceinte de cuisson.

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

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif, elles dépendent du plat utilisé, de la qualité, de la température et de la nature des aliments.

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

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. Pour le fonctionnement en mode Micro-ondes seul, la règle générale suivante s'applique : quantité multipliée par deux - durée quasiment multipliée par deux, quantité divisée par deux - durée divisée par deux.

Vous pouvez placer le récipient au centre de la grille ou sur le fond de l'enceinte de cuisson. 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, p.ex. 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 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez 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.

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Viande de bœuf, de porc, de veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Retourner plusieurs fois.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 30 min.	
Viande de bœuf, de porc, de veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	En retournant, séparer les morceaux de viande.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 - 15 min.	La congeler à plat, si possible. Retourner plusieurs fois entre-temps et enlever la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Retourner entre-temps. Eliminer le liquide de décongélation.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
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	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Retourner entre-temps.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Légumes, par ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Remuer délicatement entre-temps.
Fruits, par ex. framboises	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Remuer délicatement entre-temps et séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Retirer l'emballage complètement.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Pain, entier	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Retourner entre-temps.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gâteau sec, par ex. cake	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Séparer les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Décongeler et chauffer ou cuire des préparations surgelés

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

Les aliments peu épais cuisent plus vite que des aliments épais. Répartissez donc les mets dans le récipient, pour qu'ils soient à plat. N'empilez pas les aliments.

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

Entre-temps, remuez ou retournez les mets 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.

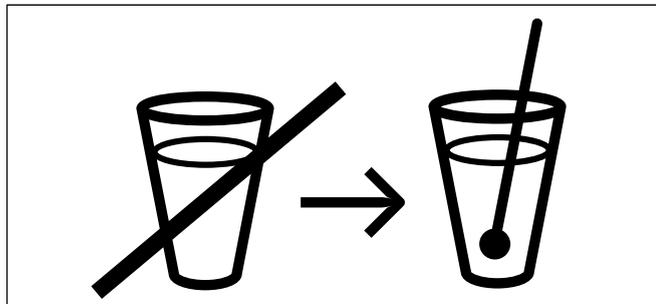
Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	300 - 400 g	600 W, 8 - 13 min.	Couvert
Potages	400 g	600 W, 8 - 12 min.	Récipient fermé
Ragoûts/potées	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Récipient fermé
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Récipient fermé
Poisson, par ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Couvert
Soufflés, par ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.
Garnitures, par ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Récipient fermé, ajouter du liquide
	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 7 - 11 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, 10 - 15 min.	Faire cuire sans ajouter d'eau

Réchauffer des préparations

⚠ Risque de brûlures !

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. Lorsque vous chauffez des liquides, mettez toujours un ustensile/cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



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

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient adapté au micro-ondes, ils se réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-onde.
- Remuez ou retournez les préparations régulièrement. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Chauffer des préparations	Poids	Puissance micro-ondes en Watts, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)		600 W, 5-8 min.	-
Boissons	125 ml	900 W, ½-1 min.	Mettre toujours un ustensile/une cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition, ne pas chauffer trop les boissons alcoolisées ; contrôler régulièrement
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Biberon sans tétine ni couvercle, bien agiter ou remuer après le réchauffage ; contrôler impérativement la température
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Potage 1 tasse	de 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Potage, 2 tasses	de 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Viande en sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Légumes, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cuire des préparations

Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. Répartissez donc les mets dans le récipient, pour qu'ils soient à plat. N'empilez pas les aliments.

Faites cuire les aliments 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.

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en 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	600 W, 6 - 10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 - 2 c.à s. d'eau par 100 g de légumes, remuer.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Garnitures, Pommes de terre	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c.à s. d'eau par 100 g, remuer.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Riz	125 g	600 W, 4 - 6 min. + 180 W, 12 - 15 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide.
	250 g	600 W, 6 - 8 min. + 180 W, 15 - 18 min.	
Entremets, par 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.	Remuer entre-temps.

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Prolongez ou réduisez le temps de cuisson selon la règle générale suivante : quantité multipliée par deux = durée quasiment multipliée par deux, quantité divisée par deux = durée divisée par deux
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance de micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.	Réglez un temps plus long. De grandes quantités et des aliments plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une puissance plus faible et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une puissance de micro-ondes plus faible. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

Recommandations pour les grillades

Remarques

- Toutes les valeurs mentionnées sont approximatives et peuvent varier selon la nature de l'aliment.
- Rincez la viande sous l'eau froide et épongez-la avec du papier absorbant. Salez la viande uniquement une fois grillée.
- Grillez toujours sur la grille avec la porte de l'enceinte de cuisson fermée et sans préchauffage.

- Pour récupérer le jus de viande, placez la grille dans la lèchefrite en verre.
- 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, par ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche (veau ou porc). Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les filets de poisson sont quand même cuits et juteux à l'intérieur.

	Quantité	Poids	Puissance gril	Durée en minutes
Côtes d'échine env. 2 cm d'épaisseur	3 à 4 pièces	d'env. 120 g	3	1ère face : env. 15 2ème face : env. 10-15
Saucisses à griller	4 à 6 pièces	d'env. 150 g	3	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 10-15
Darne de poisson*	2 à 3 pièces	d'env. 150 g	3	1ère face : env. 10 2ème face : env. 10-15
Poisson, entier* par ex. truites	2 à 3 pièces	d'env. 150 g	3	1ère face : env. 15 2ème face : env. 15-20
Brunir des toasts	2 à 6 tranches	-	3	1ère face : env. 4 2ème face : env. 4
Gratiner des toasts	2 à 6 tranches	-	3	Selon la garniture : 5-10

* Huiler la grille au préalable.

Gril combiné aux micro-ondes

Remarques

- Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.
- Pour le rôtissage, utilisez un moule à bord haut. Le compartiment de cuisson restera ainsi plus propre.
- Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.

- Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.
- Laissez reposer la viande encore 5 à 10 minutes avant de l'entamer. Le jus de viande se répartit ainsi uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous entamez la viande.
- Poursuivez la cuisson des soufflés et gratins encore 5 minutes, l'appareil éteint.
- Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez le mets après le temps plus court indiqué.

	Poids	Puissance micro-ondes, Watt	Puissance gril	Durée en minutes	Remarques
Rôti de porc, par ex. échine	env.750 g	360 W	1	35-40 min.	Le retourner après env. 15 minutes.
Pain de viande max. 7 cm d'épaisseur	env.750 g	360 W	2	env. 25 min.	
Poulet, demi	env. 1200 g	360 W	3	40 min.	
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet	env. 800 g	360 W	2	20-25 min.	Les placer coté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Magret de canard	env. 800 g	180 W	3	25-30 min.	Le(s) placer coté peau vers le haut. Ne pas le(s) retourner.

	Poids	Puissance micro-ondes, Watt	Puissance grill	Durée en minutes	Remarques
Gratin de pâtes (à base d'ingrédients pré-cuits)	env.1000 g	360 W	1	25-30 min.	Saupoudrer de fromage.
Gratin de pommes de terre (à base de pommes de terre crues) max. 3 cm de hauteur	env.1000 g	360 W	2	env. 35 min.	
Poisson, gratiné	env.500 g	360 W	3	15 min.	Décongeler au préalable le poisson surgelé.
Soufflé au fromage blanc max. 5 cm de haut	env.1000 g	360 W	1	20-25 min.	

Plats tests selon EN 60705

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

Selon la norme EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Moule Pyrex
Génoise, 475 g	600 W, 7-9 min.	Moule en pyrex Ø 22 cm.
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake en Pyrex, 28 cm de long

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarque
Viande, 500 g	Programme 1, 500 g ou 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Cuisson avec les micro-ondes et le grill

Plat	Puissance micro-ondes Watt, position grill, durée en minutes	Remarques
Gratin de pommes de terre, 1100 g	360 W, + puissance grill 2, 30 - 35 min.	Pyrex rond, Ø 22 cm
Gâteau	-	Non recommandé
Poulet, demi env. 1100 g	360 W + puissance grill 3, env. 40 - 45 min.	Grille, lèchefrite en verre

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000809577 fr (921220)