

BM 450/451

BM 454/455

BM 484/485

Four combi-micro-ondes

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	3
Causes de dommages	5
Protection de l'environnement	6
Élimination écologique	6
Conseils d'économie d'énergie	6
Découverte de l'appareil	7
Afficheur et éléments de commande	7
Positions du sélecteur de fonctions	7
Symboles	8
Couleurs et représentation	8
Ouverture de porte automatique	8
Informations supplémentaires i	9
Ventilateur de refroidissement	9
Accessoires	9
Avant la première utilisation	10
Réglage de la langue	10
Régler le format de l'heure	10
Régler l'heure	10
Réglage du format de la date	10
Réglage de la date	11
Régler l'unité de température	11
Terminer la première mise en service	11
Chauffer le four	11
Nettoyer les accessoires	11
Activation de l'appareil	12
Veille	12
Activer l'appareil	12
Micro-ondes	12
Recommandations relatives aux récipients	12
Puissance de micro-ondes	12
Réglage des micro-ondes	13
Four	13
Réglage du mode de cuisson et de la température	13
Chauffe rapide	14
Coupure de sécurité	14
Gril grande surface	14
Réglage du gril grande surface	14
Mode combiné	15
Réglage du mode combiné	15
Fonctionnement séquentiel	16
Régler le fonctionnement séquentiel	16
Fin de la cuisson	17
Programmes automatiques	18
Réglage d'un programme	18
Réglage individuel	18
Recommandations concernant les programmes automatiques	19
Tableau des programmes	20

Recettes personnelles	21
Enregistrer une recette	21
Programmer une recette	22
Entrer un nom	22
Démarrer la recette	22
Modifier une recette	23
Effacer la recette	23
Fonctions de la minuterie	23
Appeler le menu Minuterie	23
Minuterie	23
Chronomètre	24
Minuterie longue durée	25
Sécurité-enfants	25
Activer la sécurité-enfants	25
Désactiver la sécurité enfants	25
Réglages de base	26
Nettoyage	28
Surface autonettoyante dans le compartiment de cuisson	28
Nettoyants	28
Dérangements, que faire si ...	29
Panne de courant	30
Mode démonstration	30
Changer la lampe du four	30
Caractéristiques techniques	31
Service après-vente	32
Numéro E et numéro FD	32
Tableaux et conseils	32
Décongélation	33
Décongeler et chauffer ou cuire des préparations surgelées	33
Réchauffer des préparations	34
Cuire des préparations	35
Astuces concernant les micro-ondes	36
Gâteaux et pâtisseries	36
Conseils pour la pâtisserie	37
Rôtissage et grillade	38
Conseils pour les rôtis et grillades	39
Soufflés, gratins	40
Plats cuisinés surgelés	40
Plats tests	40
L'acrylamide dans certains aliments	42

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.ggaggenau.com/zz/store

⚠ 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 est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 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.

Introduire les accessoires toujours dans le bon sens dans l'enceinte de cuisson. Voir la description des accessoires dans la notice d'utilisation.

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

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.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

- 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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'œufs dans leur coquille ni réchauffer des œufs 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.
- 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.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- Toute vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages. Pour le mode combiné micro-ondes, utilisez toujours des matériaux adaptés qui supportent les températures du gril et de la chaleur tournante.

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.

- Le plateau tournant en verre peut éclater. Ne frappez pas le plateau tournant avec des objets durs.
- La présence de fêlures ou de cassures sur le plateau tournant est dangereuse. Manipulez le plateau tournant avec précaution.

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.
- Eau dans l'enceinte de cuisson chaude: Ne jamais verser d'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur la plaque de fond en verre.
- 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.
- Transporter l'appareil: Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.
- Fonctionnement 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.

Protection de l'environnement

Elimination écologique



Éliminez 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.

Conseils d'économie d'énergie

- Ne préchauffez le four que lorsque cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau du mode d'emploi.
- Pour la cuisson de pain et de pâtisseries, utilisez des moules de couleur foncée, 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 est alors réduit pour le 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 terminer la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Découverte de l'appareil

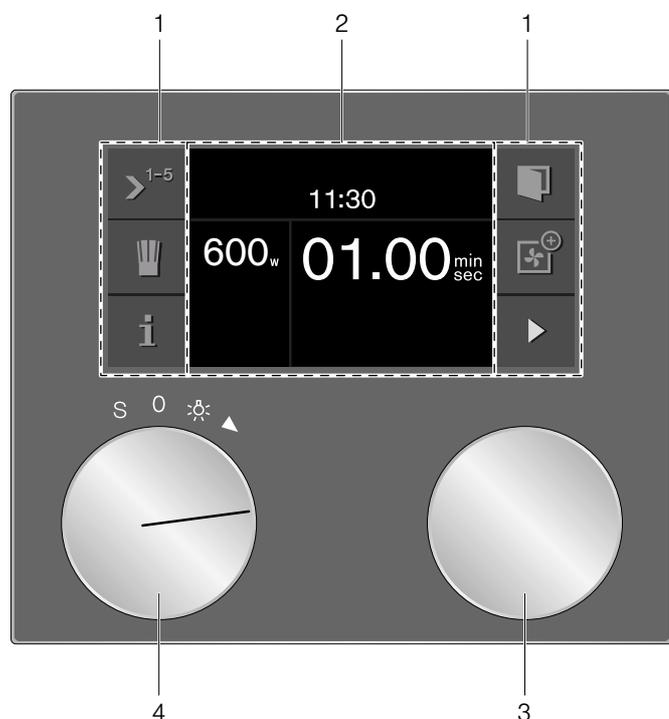
Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Nous vous fournissons également des informations sur l'enceinte de cuisson et les accessoires.

Afficheur et éléments de commande

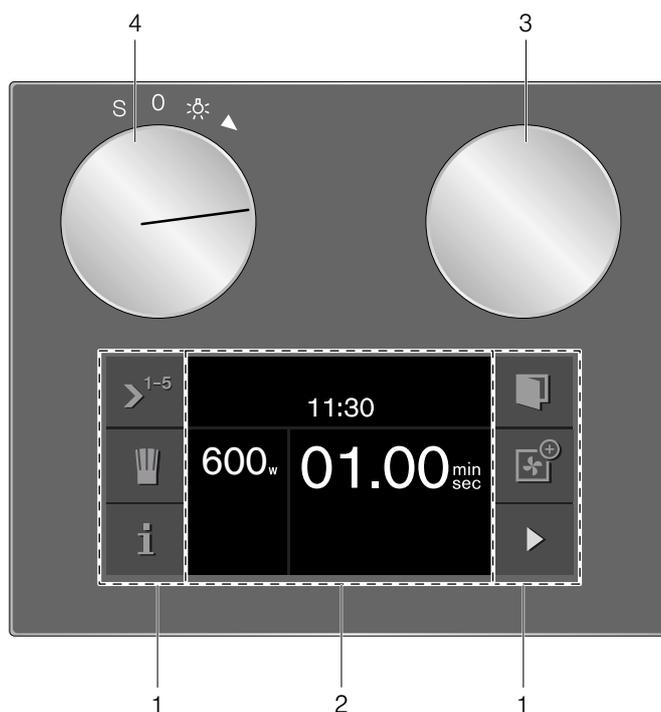
Cette notice est valable pour différentes versions d'appareil. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.

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

Élément de commande en haut de la façade de l'appareil

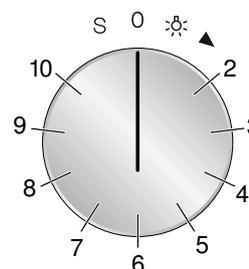


Élément de commande en bas de la façade de l'appareil



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 micro-ondes, le mode de cuisson, les réglages de base ou l'éclairage.

Positions du sélecteur de fonctions



Position	Fonction
0	Position zéro
☀	Eclairage
2	Micro-ondes 1000 W

Position	Fonction
3	Micro-ondes 600 W
4	Micro-ondes 360 W
5	Micro-ondes 180 W
6	Micro-ondes 90 W
7	 Chaleur tournante
8	 Gril + chaleur tournante
9	 Gril grande surface + air pulsé
10	 Gril grande surface
S	Réglages de base

Symboles

Symbole	Fonction
	Marche
	Arrêt
	Pause/fin
	Annuler
	Annuler
	Valider/enregistrer des réglages
	Flèche de sélection
	Ouvrir la porte de l'appareil
	Appeler des informations supplémentaires
	Appeler des conseils supplémentaires
	Appeler les programmes automatiques, recettes personnelles
	Mémoriser
	Editer des réglages
	Sécurité enfants
	Appeler le menu Minuterie
	Appeler la minuterie longue durée
	Fonctionnement séquentiel
	Enregistrer un menu
	Entrer un nom
	Effacer des lettres
	Micro-ondes, laisser reposer le mets
	Mode démonstration
	Chauffe avec affichage de l'état
	Chauffe rapide avec affichage de l'état
	Minuterie courte durée
	Chronomètre
	Programmes automatiques :
	Poids

	Résultat de cuisson
	Décongélation
	Cuisson, cuisson combinée
	Mode combiné :
	Appeler le four
	Enlever le four
	Ajouter le four
	Appeler les micro-ondes
	Enlever les micro-ondes
	Ajouter les micro-ondes

Couleurs et représentation

Couleurs

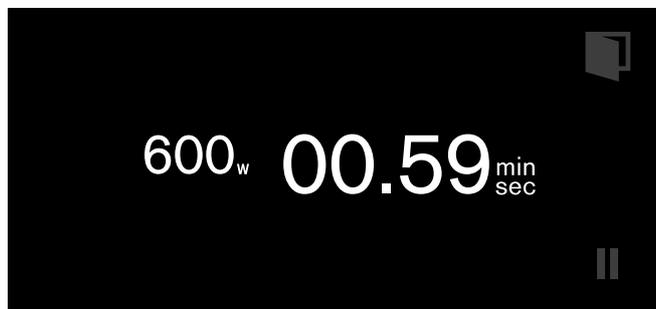
Les différentes couleurs servent à guider l'utilisateur dans les situations de réglages respectives.

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 l'aide de 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 à l'aide la poignée encastrée latérale.

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 obtiendrez par exemple des informations sur le temps écoulé et restant et/ou sur la température actuelle dans l'enceinte de cuisson.

Remarque : Lors d'un fonctionnement continu, de légères variations de température sont normales après la chauffe.

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 !

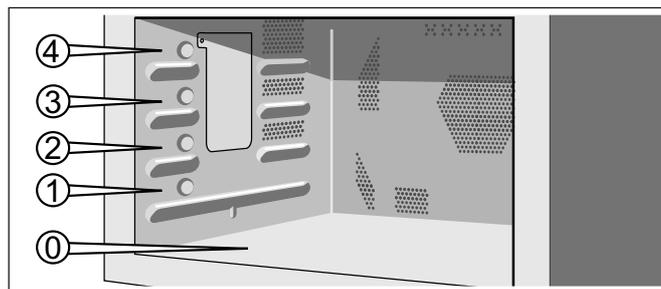
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

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. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Accessoires

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents.



Remarque : Vous pouvez placer la vaisselle appropriée aux microondes sur la sole du four (niveau 0).



Grille

Pour la vaisselle, les moules à gâteau, les pièces à griller et les plats surgelés.

Remarque : Vous pouvez retirer la grille aux deux tiers, sans qu'elle ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.



Lèchefrite en verre

Pour des gros rôtis, gâteaux fondants, soufflés et gratins. Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. A cet effet, enfournez la lèchefrite en verre à la hauteur 1.

Vous pouvez également utiliser la lèchefrite en verre comme surface support en mode micro-ondes.



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.

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

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
- Format de la température

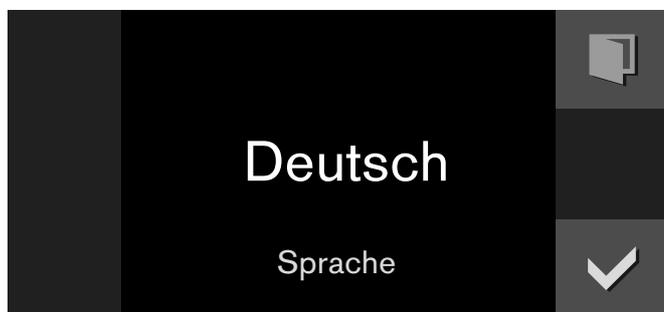
Remarques

- Le menu « Premiers réglages » n'apparaît que lors de la première mise en marche après le branchement ou quand l'appareil est resté plusieurs jours débranché. Après le branchement, le logo GAGGENAU apparaît d'abord pendant env. 30 secondes, ensuite, le menu « Premiers réglages » s'affiche automatiquement.
- Vous pouvez à tout moment modifier les réglages (voir 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 ✓.

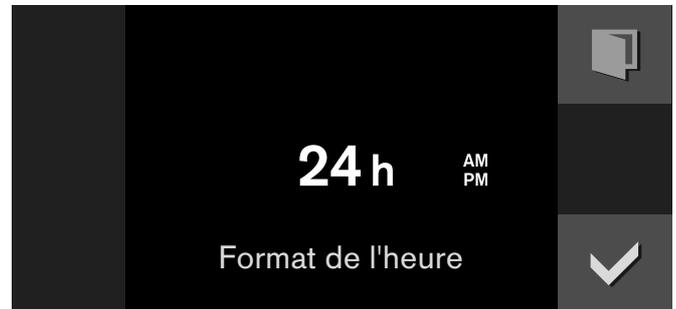


Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes.

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.

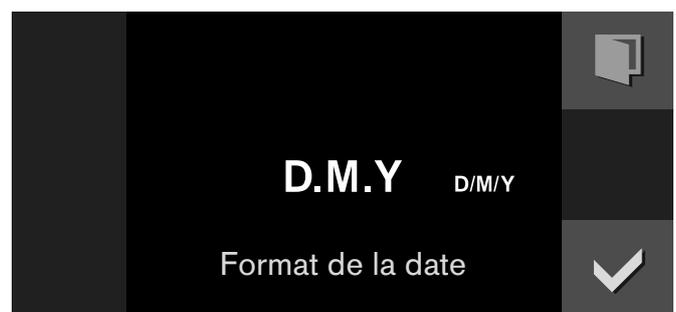
- 1 Régler l'heure désirée avec le bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



Réglage du format de la date

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

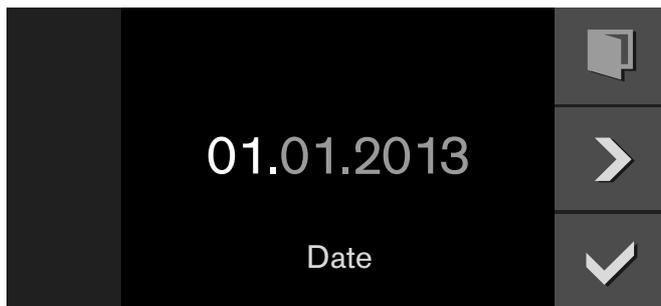
- 1 Sélectionner le format désiré à l'aide du bouton rotatif.
- 2 Confirmer avec ✓.



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 ✓.



Régler l'unité de température

Les deux unités possibles °C et °F apparaissent dans l'affichage. L'unité °C est présélectionnée.

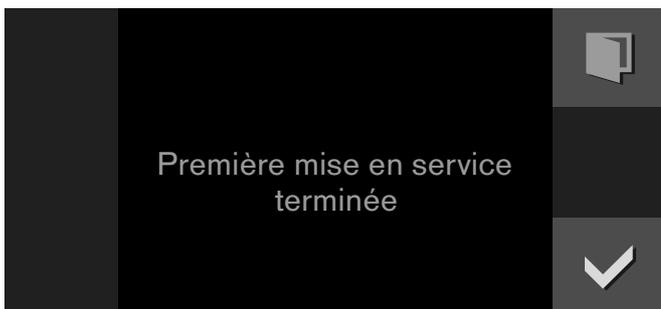
- 1 Sélectionnez l'unité souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 2 Confirmez avec ✓.



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 le four

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

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Gril + chaleur tournante  à 200°C. Pour savoir comment régler ce mode de cuisson, consultez le chapitre Four.

Nettoyer les accessoires

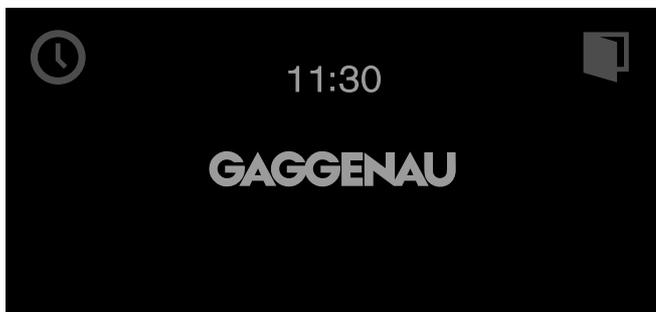
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

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.

Activer l'appareil

Pour quitter le mode veille, vous pouvez soit

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

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

Remarques

- Si "Afficheur en veille = Arrêt" est sélectionné dans les réglages de base, vous devez tourner le sélecteur des fonctions pour quitter le mode veille.
- L'afficheur réapparaît en veille si vous n'avez pas procédé à un réglage pendant une longue durée après l'activation.
- L'éclairage de le compartiment 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 les micro-ondes seules ou combinées avec un autre mode de cuisson.

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.

Puissance de micro-ondes

Les puissances micro-ondes sont des niveaux et ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

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 faire chauffer des mets délicats
600 W	Pour faire chauffer 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.

Le réglage maximal est prévu pour réchauffer les liquides. Pour protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite après quelques temps. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

Réglage des micro-ondes

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



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 des 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 sélecteur rotatif.

Vous pouvez modifier la puissance à tout moment à l'aide du sélecteur des 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 :

Vous pouvez arrêter le fonctionnement en appuyant sur II. En appuyant sur ▶ le fonctionnement continue.

Éteindre :

Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, réglez le sélecteur des fonctions sur 0.

Remarque : C'est normal que le ventilateur continue de fonctionner même lorsque la porte est ouverte.

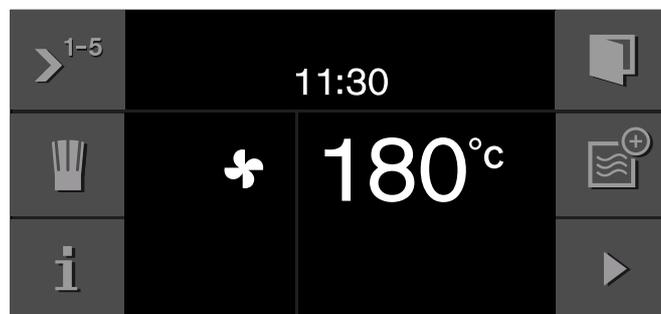
Four

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

Mode de cuisson	Température	Utilisation
☛ 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 lèchefrite en verre
☛ Gril + chaleur tournante	100-250 °C	Rôtir des morceaux de viande
☛ Gril grande surface + air pulsé	100-250 °C	Pour des soufflés, gratins et volailles entières

Réglage du mode de cuisson et de la température

- 1 A l'aide du sélecteur des fonctions, régler le mode de cuisson désiré par ex. Chaleur tournante. Le symbole pour la chaleur tournante ☛ et la température de référence 180°C apparaissent dans l'affichage.



- 2 Régler la température au moyen du sélecteur rotatif.

Remarque : Si vous le désirez, vous pouvez maintenant régler le temps de cuisson pour votre plat et différer la fin de cuisson. Effleurer le symbole >¹⁻⁵, le menu fonctionnement séquentiel apparaît. Avec > sélectionner la fonction "Temps de cuisson" ⌚ et régler. Avec > sélectionner la fonction "Fin de cuisson" ⌚ et régler. Cette fonction est décrite de façon plus détaillée dans le chapitre Fonctionnement séquentiel.

- 3 Démarrer avec ▶.

Le symbole de chauffe  apparaît dans l'affichage (seulement à partir d'une température du four réglée de 100°C). La barre indique en continu l'état de chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit et le symbole de chauffe  s'éteint.

Si la fonction "Chauffe rapide" est activée, le symbole pour "Chauffe rapide"  apparaît.

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 sélecteur rotatif.

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

Pause :

Vous pouvez arrêter le fonctionnement en appuyant sur . En appuyant sur  le fonctionnement continue.

Éteindre :

Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, réglez le sélecteur des fonctions sur **0**.

Interroger la température actuelle :

Lorsque vous effleurez le symbole , la température actuelle du four est affichée pour quelques secondes dans la visualisation (à partir de 100°C). Avec le symbole  vous retournez à l'affichage standard.

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

Chauffe rapide

Avec la fonction "Chauffe rapide", votre appareil atteint très rapidement la température désirée.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque la "Chauffe rapide" est terminé.

Vous devez activer la fonction "Chauffe rapide" dans les réglages de base (voir le chapitre Réglages de base).

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.

Exception :

Une programmation avec la minuterie longue durée.

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

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 des fonctions.

Le symbole pour le gril grande surface  et la puissance gril 3 apparaissent dans l'affichage.



2 Régler la puissance gril au moyen du sélecteur rotatif.

Remarque : Si vous le désirez, vous pouvez maintenant régler le temps de cuisson pour votre plat et différer la fin de cuisson. Effleurer le symbole , le menu fonctionnement séquentiel apparaît. Avec  sélectionner la fonction "Temps de cuisson"  et régler. Avec  sélectionner la fonction "Fin de cuisson"  et régler. Cette fonction est décrite de façon plus détaillée dans le chapitre Fonctionnement séquentiel.

3 Démarrer avec .

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

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

Pause :

Vous pouvez arrêter le fonctionnement en appuyant sur . En appuyant sur  le fonctionnement continue.

Éteindre :

Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, réglez le sélecteur des fonctions sur **0**.

Mode combiné

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

Vous pouvez enclencher toutes les puissances micro-ondes. Exception : 1000 Watts.

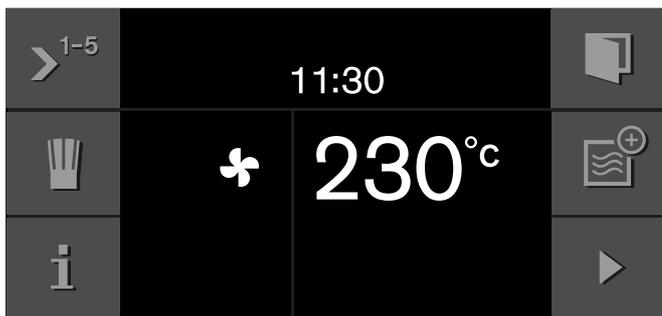
Vous pouvez aussi combiner le mode de cuisson sélectionné avec le fonctionnement séquentiel des micro-ondes.

Réglage du mode combiné

- 1 A l'aide du sélecteur des fonctions, régler le mode de cuisson désiré du four ou la puissance micro-ondes désirée.

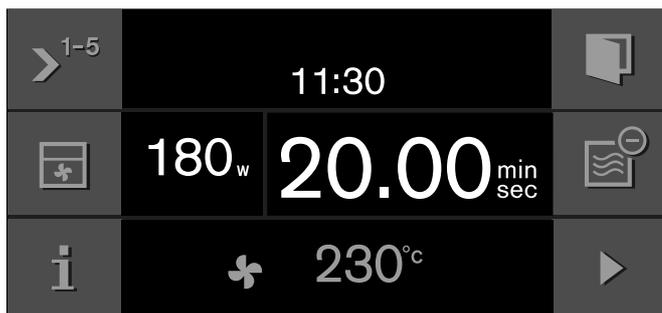
Remarque : Vous pouvez commencer le mode combiné par un mode de cuisson du four ou une puissance micro-ondes. Dans l'exemple suivant, le mode combiné commence par un mode de cuisson du four.

- 2 A l'aide du sélecteur rotatif, régler la température du four ou la puissance gril.



Selon le mode de fonctionnement sélectionné, le symbole  pour micro-ondes ou le symbole  pour four apparaît dans le bandeau de commande de droite. Cela vous permet d'ajouter respectivement l'autre mode de fonctionnement.

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



- 6 Démarrer avec .

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 des fonctions sur **0**. Le mode combiné est terminé.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier le mode de cuisson du four et la température du four, la puissance gril ou la puissance micro-ondes et la durée. Les modifications peuvent aussi être effectuées pendant le fonctionnement en effleurant le symbole . Le fonctionnement s'arrête.

- 1 Mettre le mode de fonctionnement en évidence au moyen des symboles  ou .
- 2 Modifier le mode de cuisson du four ou la puissance micro-ondes à l'aide du sélecteur des fonctions.
- 3 Modifier la température du four, la puissance gril ou la durée de la puissance micro-ondes à l'aide du sélecteur rotatif.
- 4 Démarrer avec .

Effacer les réglages

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

- 1 Mettre le mode de fonctionnement en évidence au moyen des symboles  ou .
- 2 Effacer le mode de cuisson au moyen des symboles  ou .
- 3 Démarrer avec .

Pause :

Vous pouvez arrêter le fonctionnement en appuyant sur . En appuyant sur  le fonctionnement continue.

Éteindre :

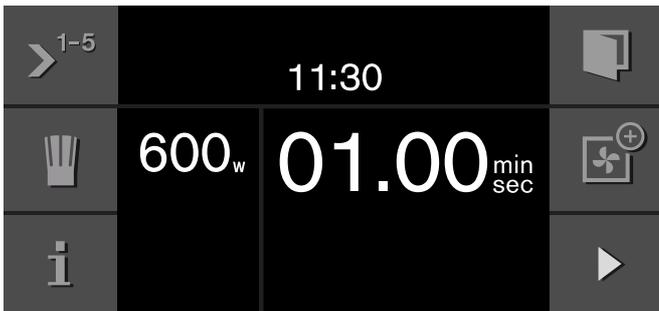
Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, réglez le sélecteur des fonctions, sur **0**.

Fonctionnement séquentiel

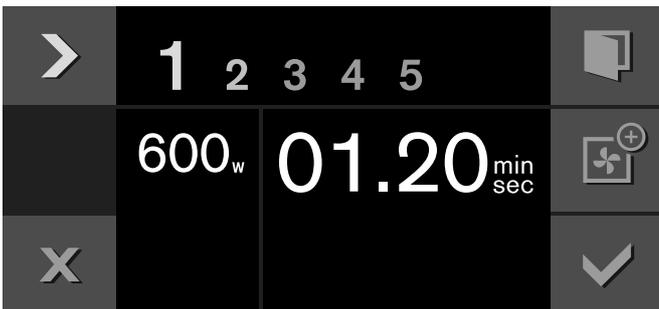
Pour le fonctionnement séquentiel, vous pouvez régler jusqu'à cinq modes de cuisson et temps de cuisson différents, qui s'écouleront successivement.

Régler le fonctionnement séquentiel

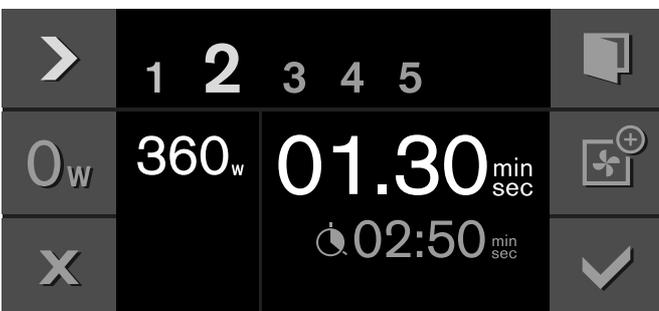
- 1 A l'aide du sélecteur des fonctions, régler le mode de cuisson désiré du four ou la puissance micro-ondes désirée.



- 2 Effleurer le symbole >¹⁻⁵. Le menu Fonctionnement séquentiel apparaît.
- 3 A l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée, la température ou la puissance gril.



- 4 Sélectionner la deuxième phase au moyen de >.
- 5 A l'aide du sélecteur des fonctions, régler le mode de cuisson désiré du four ou la puissance micro-ondes désirée. A l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée, la température ou la puissance gril.

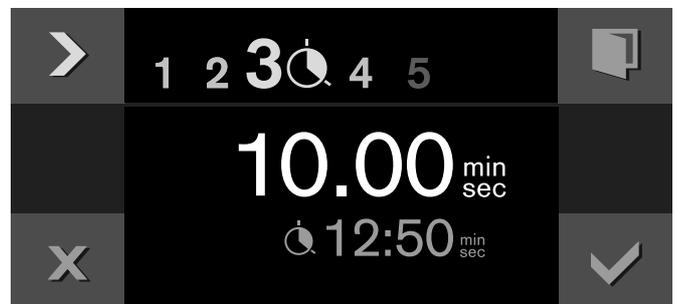


Remarque : Vous pouvez définir un temps d'égalisation entre deux puissances micro-ondes, afin que la température puisse se répartir uniformément à l'intérieur de l'aliment. Pour cela, effleurez le symbole **0_w** et réglez une durée à l'aide du sélecteur rotatif.

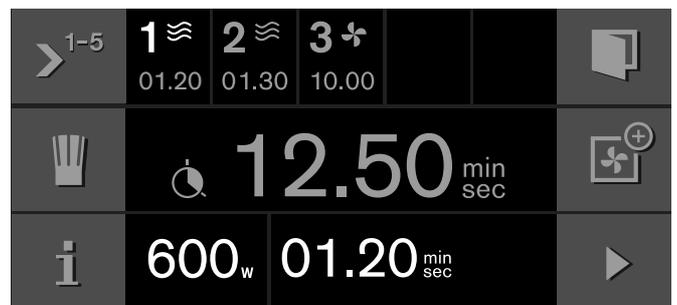
- 6 Sélectionner la troisième phase au moyen de >.
- 7 A l'aide du sélecteur des fonctions, régler le mode de cuisson désiré du four ou la puissance micro-ondes désirée. A l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée, la température ou la puissance gril.



- 8 Sélectionner la fonction "Temps de cuisson"  au moyen de >.
- 9 A l'aide du sélecteur 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 avec . 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 des fonctions sur **0**. Le mode séquentiel est terminé.

Modifier les réglages de la phase en cours :

Effleurer le symbole . Le fonctionnement s'arrête. Effleurer le symbole >¹⁻⁵ et modifier les réglages. Quitter le menu en effleurant le symbole . Démarrer avec .

Effacer les réglages :

Effleurer le symbole **X**.

Pause :

Vous pouvez arrêter le fonctionnement en appuyant sur **II**. En appuyant sur **▶** le fonctionnement continue.

Éteindre :

Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, réglez le sélecteur des fonctions sur **0**.

Remarques

- Le fonctionnement séquentiel peut être complété par le mode combiné.
- Vous ne pouvez sélectionner la puissance micro-ondes 1000 Watts qu'une seule fois.
- Les modes de cuisson du four ne peuvent pas être combinés avec la puissance micro-ondes 1000 Watts.
- L'ordre du réglage respectif est indifférent. Vous pouvez commencer par la durée, la puissance micro-ondes ou par le mode de cuisson du four.
- Le ventilateur peut continuer à fonctionner si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil.

Fin de la cuisson

En mode Four, 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.

Attention, les aliments facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans le four.

Différer la fin de cuisson

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

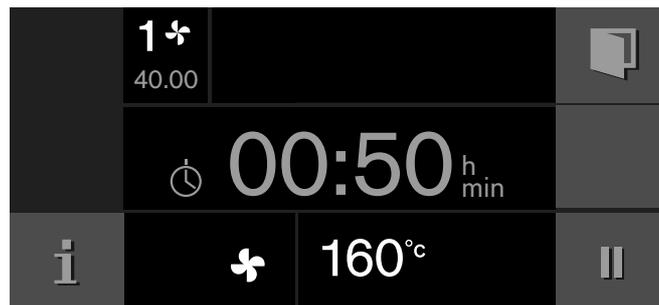
- 1 Sélectionner la fonction "Fin de cuisson"  au moyen de **▶**.
- 2 Régler la fin du temps de cuisson désirée à l'aide du sélecteur rotatif.



- 3 Confirmer avec .

Une information apparaît dans l'affichage indiquant qu'une fin de cuisson a été réglée. Confirmer avec .

- 4 Démarrer avec **▶**.



L'appareil se met en position d'attente. Le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson et le temps restant jusqu'au démarrage sont indiqués dans l'affichage. L'appareil 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 des fonctions sur **0**. Le mode séquentiel est terminé.

Modifier le temps de cuisson :

Effleurer le symbole **II**. Sélectionner la fonction "Temps de cuisson"  au moyen de **▶**. A l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de cuisson désiré. Confirmer avec . Démarrer avec **▶**.

Modifier la fin du temps de cuisson :

Effleurer le symbole **II**. Sélectionner la fonction "Fin de cuisson"  au moyen de **▶**. Régler la fin du temps de cuisson désirée à l'aide du sélecteur rotatif. Confirmer avec . Démarrer avec **▶**.

Effacer les réglages :

Effleurer le symbole **X**.

Annuler tout le processus :

Régler le sélecteur des fonctions sur **0**.

Programmes automatiques

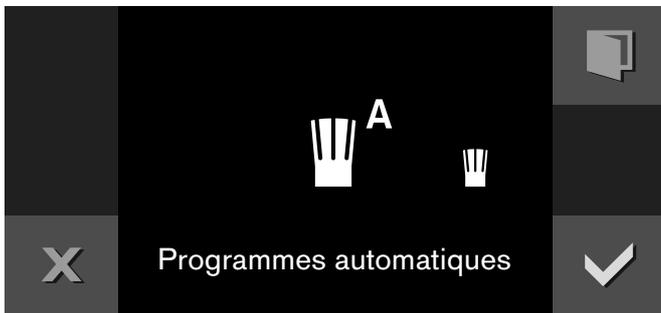
Avec les programmes automatiques, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. Le programme automatique se charge du réglage optimal. Vous pouvez sélectionner parmi 15 programmes.

Réglage d'un programme

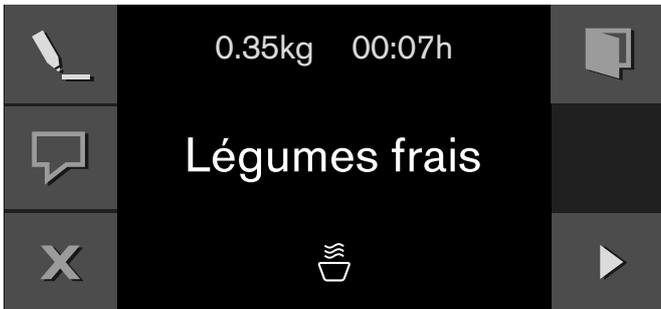
- 1 A l'aide du sélecteur des fonctions, régler un mode de fonctionnement quelconque.

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

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



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



- 5 Avec , sélectionner la fonction Poids .
- 6 Régler le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
- 7 Confirmer avec .
- 8 Démarrer avec .
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 des 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

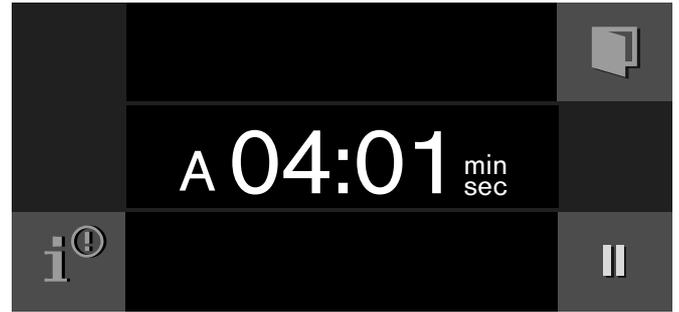
l'intérieur ou pour poursuivre la cuisson. Veuillez attendre le temps de repos, avant de retirer le plat de l'appareil.

Astuces :

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

Remarques :

Avec **i** vous obtenez des indications pour la préparation. Le symbole **i**[®] apparaît pour signaler des informations importantes ou des demandes d'action. Avec  vous quittez cet affichage.



Pour certains plats, des indications pour retourner ou remuer le mets apparaissent dans l'affichage 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 en appuyant sur . Si vous ne retournez ou ne remuez pas le mets, le programme continue toutefois normalement jusqu'à la fin.

Pause :

Vous pouvez arrêter le fonctionnement en appuyant sur . En appuyant sur  le fonctionnement continue.

Éteindre :

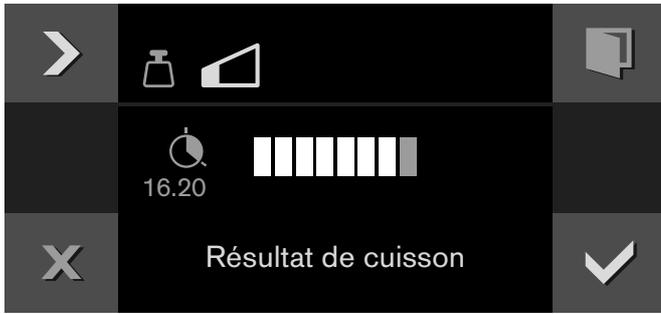
Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, réglez le sélecteur des fonctions sur **0**.

Réglage individuel

Si le résultat de cuisson d'un programme ne correspond pas à vos attentes, vous pouvez l'adapter individuellement avant le démarrage du programme. Réglez comme décrit aux points 1 à 4.

- 1 Sélectionner les réglages personnels à l'aide de .
- 2 A l'aide de , sélectionner la fonction Résultat de cuisson .
- 3 Régler le résultat de cuisson à l'aide du bouton rotatif.
Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.



- 4 Confirmer avec ✓.
L'afficheur commute au programme. La durée ne change pas.
- 5 Démarrer au moyen de ▶.
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

Remarque : Cette modification est seulement valable pour le déroulement actuel du programme. Lors du prochain appel du programme, les valeurs initiales du programme automatique sont de nouveau valables.

Recommandations concernant 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, résistants à la chaleur, 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 dégeler 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, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Pour du pain et des petits pains, décongeler uniquement la quantité nécessaire. Ils deviennent vite rassis.
- Enfournier les petits pains sans les décongeler. Seuls des petits pains entièrement cuits sont appropriés.
- En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- Placer la volaille entière d'abord avec le côté peau en contact avec le récipient.

Légumes :

- Légumes frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez 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 surgelés avec de la sauce à la crème. 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 au four :

Utiliser des pommes de terre de même grosseur, lavées et séchées. Piquer la peau.

Riz :

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

Poisson :

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

Gigot d'agneau :

Le placer d'abord avec le côté gras en contact avec le récipient. Le gigot d'agneau doit recouvrir aux deux-tiers le fond du récipient. Ajouter 50 -100 ml de liquide.

Volaille :

- Placer le poulet dans le récipient, le côté blanc vers le bas.
- Placer les morceaux de poulet dans le récipient, le côté peau vers le haut.

Pizza, congelée :

Utilisez des pizzas à pâte fine précuites, congelées.

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

Plat	Temps de repos
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, hauteur d'enfournement
Décongélation			
Pain entier*	Pain de froment, pain bis, pain complet	0,20 - 1,50	Récipient plat, ouvert Fond de l'enceinte de cuisson
Petits pains	Petits pains de froment, complètement cuits	0,05 - 0,60	Grille Hauteur 1
Viande hachée*	Viande hachée de bœuf, d'agneau, porc	0,20 - 1,00	Récipient plat, ouvert Fond de l'enceinte de cuisson
Volaille entière*	Poulet, canard	0,70 - 2,00	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	0,20 - 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 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 - 2,00	Récipient ouvert Fond de l'enceinte de cuisson
Riz*	Riz, riz long grain	0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé Fond de l'enceinte de cuisson
Filet de poisson frais	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient fermé Fond de l'enceinte de cuisson

* Observer le signal pour remuer.

Cuire avec le mode combiné			
Pizza surgelée	Pizza à pâte fine, précuite	0,15 - 0,55	Grille Hauteur 3
Lasagne surgelée	Lasagnes bolognaise	0,40 - 1,05	Récipient ouvert Fond de l'enceinte de cuisson
Poulet frais*	Poulet entier	0,80 - 1,80	Récipient fermé Fond de l'enceinte de cuisson

	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, hauteur d'enfournement
Morceaux de poulet frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,40 - 1,60	Récipient fermé Fond de l'enceinte de cuisson
Rôti de viande hachée	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient ouvert Fond de l'enceinte de cuisson
Gigot d'agneau*	Gigot d'agneau ou épaule d'agneau, désossé	0,80 - 2,00	Récipient ouvert Fond de l'enceinte de cuisson

* Observer le signal pour retourner l'aliment.

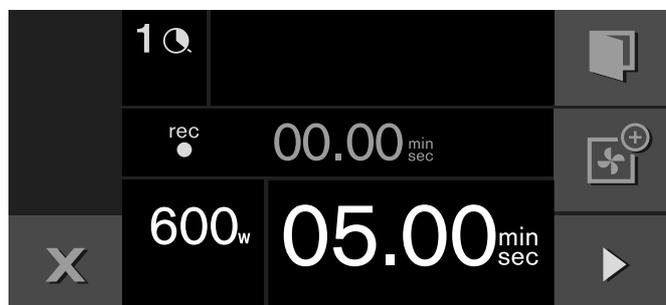
Recettes personnelles

Vous pouvez mémoriser jusqu'à 50 recettes personnelles. Vous pouvez enregistrer ou programmer 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 des fonctions, régler le mode de cuisson désiré du four ou la puissance micro-ondes désirée.
Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole  et sélectionner "Recettes personnelles" à l'aide du sélecteur rotatif.
- 3 Confirmer avec .
- 4 Sélectionner un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Effleurer le symbole .
- 6 A l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée micro-ondes, la température ou la puissance gril.



- 7 Démarrer avec .
La première phase est enregistrée, ici la puissance micro-ondes 600 W, durée micro-ondes 5 min. La durée s'écoule visiblement. Après écoulement de la durée, vous pouvez enregistrer une autre phase.

Remarque : La phase peut aussi être terminée prématurément à l'aide du symbole .



Pour la suite, 3 options sont au choix.

Sauvegarder : effleurer le symbole . La recette sera mémorisée. Entrer le nom sous "ABC" (voir le chapitre Entrer le nom).

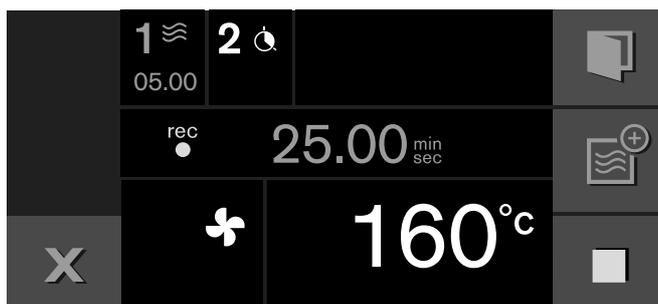
Annuler : effleurer le symbole . La recette ne sera pas mémorisée.

Continuer à enregistrer : effleurer le symbole .
L'enregistrement continue.

- 8 Continuer à enregistrer : effleurer le symbole .

- 9 A l'aide du sélecteur des fonctions, régler le mode de cuisson désiré du four ou la puissance micro-ondes désirée.
A l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée micro-ondes, la température ou la puissance gril.
Exemple : chaleur tournante 160°C.

- 10 Démarrer avec .



Remarque : Mode de cuisson du four : le temps de cuisson est enregistré.

- 11 Pour terminer cette phase, effleurer le symbole ■. Cette phase est mémorisée avec le temps de cuisson, ici 20 minutes.
- 12 Continuer à enregistrer : effleurer le symbole . - ou - Lorsque le plat a atteint le résultat de cuisson désiré, sauvegarder la recette pour terminer.
- 13 Sauvegarder : effleurer le symbole . La recette sera mémorisée. Entrer le nom sous "ABC" (voir le chapitre Entrer le nom).

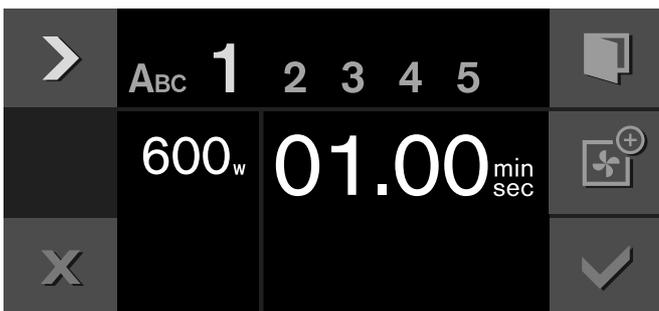
Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil, il sera mis fin à l'enregistrement de la phase.
- Le fonctionnement en mode combiné est possible (voir le chapitre Mode combiné).

Programmer une recette

Vous pouvez programmer et mémoriser jusqu'à 5 phases de préparation.

- 1 A l'aide du sélecteur des fonctions, régler le mode de cuisson désiré du four ou la puissance micro-ondes désirée. Le symbole  s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole  et sélectionner "Recettes personnelles" à l'aide du sélecteur rotatif.
- 3 Confirmer avec .
- 4 Sélectionner un emplacement-mémoire libre à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Effleurer le symbole .
- 6 Entrer le nom sous "ABC" (voir le chapitre Entrer le nom).
- 7 Effleurer le symbole .
- 8 Sélectionner la première phase au moyen du symbole . Le mode de cuisson réglé au début s'affiche. Vous pouvez modifier le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions. Le fonctionnement en mode combiné est possible (voir le chapitre Mode combiné).
- 9 A l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée micro-ondes, la température ou la puissance gril.



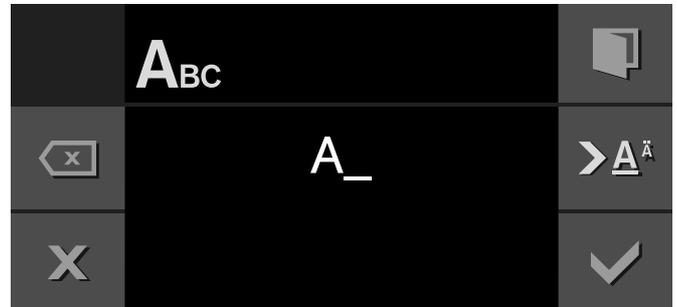
- 10 Sélectionner la phase suivante au moyen du symbole . - ou -

La préparation est complète, terminer l'entrée.

- 11 Mémoriser à l'aide de . - ou - Annuler au moyen de  et quitter le menu.

Entrer un nom

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



Sélecteur rotatif	Sélectionner les lettres Chaque nouveau mot commence toujours par une majuscule.
 A ^ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue : pour les accents et caractères spéciaux pression double : retour à la ligne
 Ä	pression brève : curseur vers la droite pression longue : retour aux caractères normaux pression double : retour à la ligne
	Effacer des lettres

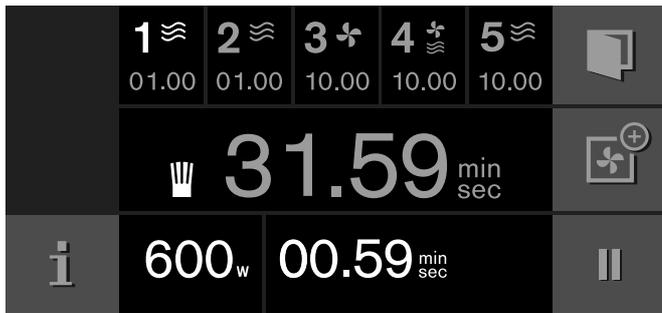
- 2 Enregistrer au moyen de . - ou bien - Annuler au moyen de  et quitter le menu.

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 un mode de cuisson du four, vous pouvez modifier la température, la puissance 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.

Modifier une recette

Vous pouvez modifier les réglages d'une recette enregistrée ou programmée.

- 1 Régler le sélecteur des fonctions sur un quelconque mode de cuisson.
Le symbole s'affiche.
- 2 Effleurer le symbole et sélectionner "Recettes personnelles" à l'aide du sélecteur rotatif.
- 3 Confirmer avec .
- 4 Sélectionner la recette désirée à l'aide du sélecteur rotatif.
- 5 Effleurer le symbole .
- 6 Sélectionner la phase désirée à l'aide du symbole .
Les réglages s'affichent. Vous pouvez modifier les réglages à l'aide du sélecteur rotatif ou du sélecteur des fonctions.
- 7 Mémoriser à l'aide de .
- ou -
Annuler au moyen de et quitter le menu.

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

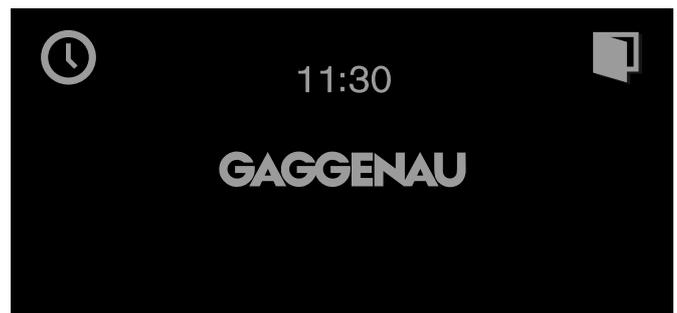
Dans le menu Minuterie, vous réglez :

- Minuterie courte durée
- Chronomètre

Appeler le menu Minuterie

L'appareil doit être activé et le sélecteur des fonctions 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.

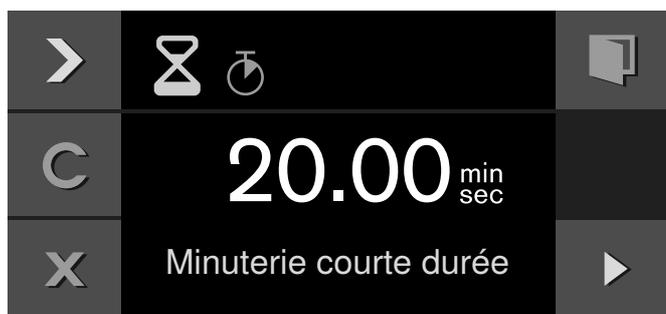
Minuterie

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

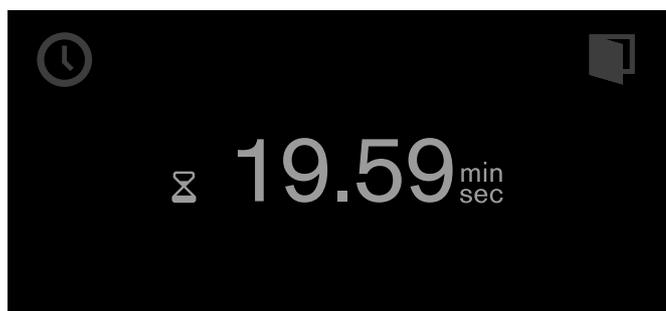
- 1 Appeler le menu Minuterie.
La fonction "Minuterie courte durée" s'affiche.

- 2 Régler le temps souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.



- 3 Démarrer avec ▶.

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



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

Vous pouvez quitter à tout moment le menu Minuterie en effleurant le symbole X. Les réglages seront alors perdus.

Arrêter la minuterie courte durée :

Appeler le menu Minuterie. Au moyen 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. Au moyen 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.

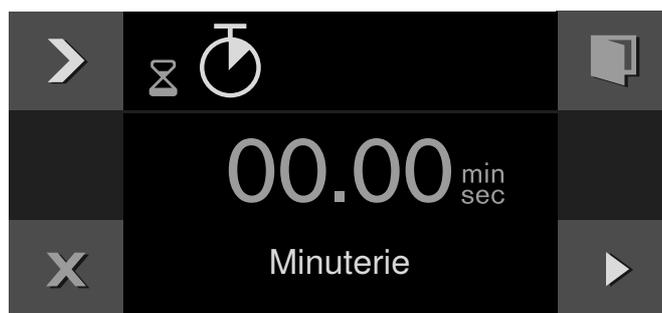
Le chronomètre compte de façon croissante, de 0 secondes à 90 minutes.

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

Démarrer le chronomètre

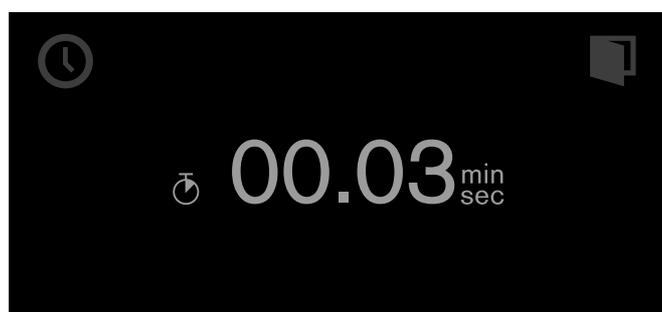
- 1 Appeler le menu Minuterie.

- 2 A l'aide de ▶ sélectionner la fonction "Chronomètre" ⌚.



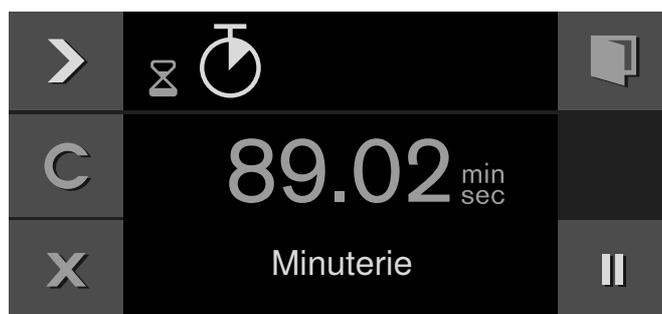
- 3 Démarrer au moyen de ▶.

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 II.



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 C.

Minuterie longue durée

Avec cette fonction, l'appareil maintient une température de 85 °C en mode Chaleur tournante.

Vous pouvez maintenir des plats au chaud jusqu'à 74 heures, sans devoir allumer ou éteindre.

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

Remarques

- Vous devez régler la Minuterie longue durée sur "Disponible" dans les réglages de base (voir le chapitre Réglages de base).
- La minuterie longue durée ne peut pas être sélectionnée quand la minuterie courte durée ou le chronomètre sont activés.

Réglage de la minuterie longue durée

- 1 Régler le sélecteur de fonctions sur .
- 2 Effleurer le symbole .
La valeur de référence 24h à 85 °C apparaît dans l'afficheur.
- 3 Effleurer le symbole .



- 4 A l'aide du bouton rotatif, régler le temps de cuisson  désiré.
- 5 Confirmer avec .
- 6 Démarrer au moyen de .

L'appareil démarre.  et la température apparaissent dans l'afficheur.

L'éclairage du four et de l'afficheur sont éteints. Le bandeau de commande est verrouillé, aucun son n'est audible lors de l'effleurement des touches.

Après écoulement du temps, l'appareil ne chauffe plus. Régler le sélecteur de fonctions sur 0.

Eteindre :

Pour annuler le processus, tournez le sélecteur de fonctions sur 0.

Sécurité-enfants

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

Remarques

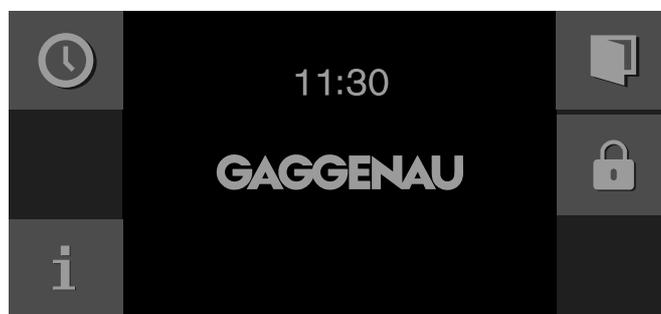
- Vous devez régler la sécurité enfants sur « disponible » dans les réglages de base.
- Lorsque la sécurité-enfants est activée et qu'une panne de courant se produit, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée lors du rétablissement de l'alimentation.

Activer la sécurité-enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



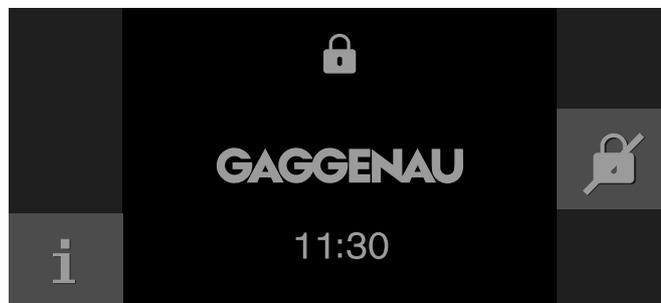
La sécurité enfants est activée. L'afficheur en veille apparaît. Le symbole  est affiché en haut dans l'afficheur.

Désactiver la sécurité enfants

Condition préalable :

Le sélecteur de fonctions est réglé sur 0.

Effleurer le symbole  au moins pendant 6 secondes.



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

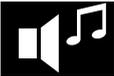
Réglages de base

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.
	Affichage écran	Réduit* / Standard	En réglage Réduit, seul l'essentiel reste affiché après une courte période de temps.
	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	Régler le volume du son du champ tactile
	Volume du signal	Niveaux 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Régler le volume du signal sonore
	Temps/signal de préchauffage	Préchauffage avec signal* Préchauffage rapide avec signal Préchauffage sans signal Préchauffage rapide sans signal	Le signal sonore retentit quand la température désirée est atteinte. Lors du préchauffage rapide, la température désirée est atteinte en très peu de temps.
	Format de l'heure	AM/PM / 24 h*	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 M/D/Y	Réglage du format de la date
	Date	Date actuelle	Réglage de la date. Commutation entre année/mois/jour avec le symbole ➤.
	Unité de température	°C* / °F	Régler l'unité de température
	Langue	Allemand* / Français / Italien / Espagnol / Portugais / Néerlandais / Danois / Suédois / Norvégien / Finnois / Grec / Turc / Russe / Polonais / Tchèque / Slovène / Slovaque / Arabe / Hébreu / Japonais / Coréen / Thaï / Chinois / Anglais US / Anglais	Sélectionner la langue pour l'affichage de texte Remarque : Lors de la commutation de la langue le système est redémarré ; ce processus dure quelques secondes. Le menu des réglages de base sera ensuite fermé.
	Réglages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Confirmer la question : "Effacer tous les réglages personnels et remettre l'appareil au réglage usine ?" par ✓ ou annuler au moyen de X. Remarque : En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées. Après la réinitialisation aux réglages usine vous parvenez au menu "Premiers réglages".
	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.
	Minuterie longue durée	Non disponible*/disponible	Disponible : la minuterie longue durée peut être configurée, voir chapitre Minuterie longue durée.
	Sécurité enfants	Non disponible*/disponible	Disponible : la sécurité enfants peut être activée (voir notice d'utilisation, chapitre Sécurité enfants).

* 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ Risque de choc électrique !

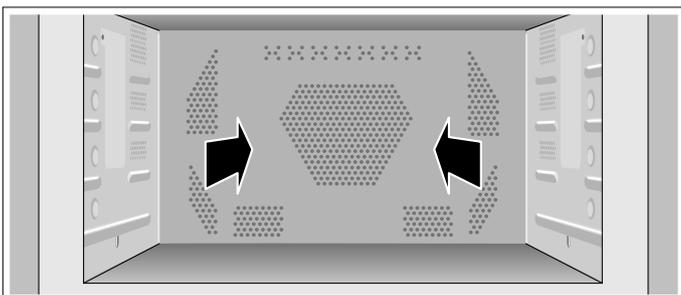
De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ 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.

Surface autonettoyante dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière du four est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Elle se nettoie d'elle-même pendant que le four est en service. Les éclaboussures plus importantes peuvent parfois disparaître uniquement 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.



Remarques

- Ne nettoyez jamais la surface auto-nettoyante avec un produit de nettoyage pour four. Si du produit de nettoyage pour four entrait par mégarde en contact avec la paroi du four, éliminez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne traitez jamais la surface auto-nettoyante avec une spirale à récurer.
- Une légère décoloration 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 chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée chaude.

Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

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

Domaine	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez-la avec une lavette et séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Écran	Essuyez-le avec un chiffon microfibras ou un chiffon légèrement humide. Ne l'essuyez pas avec un chiffon mouillé.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez-le avec une lavette et séchez-le avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De telles traces peuvent engendrer de la corrosion. Des produits de nettoyage spéciaux sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou un chiffon microfibras ne peluchant pas.

Domaine	Nettoyants
Compartiment de cuisson (paroi arrière autonettoyante)	Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour four! Éliminez les résidus à l'aide d'un chiffon propre ou d'une brosse douce. Observez la section « <i>Surface autonettoyante du compartiment de cuisson</i> ».
Compartiment de cuisson (sauf inox)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée chaude : nettoyez-le avec une lavette, puis séchez-le avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utilisez un produit de nettoyage pour four uniquement dans le four froid.
Compartiment de cuisson en inox	N'utilisez pas de vaporisateur pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Même les tampons à recurer, les éponges abrasives et les nettoyeurs en plastique sont inappropriés. Ces ustensiles rayent la surface. Laissez bien sécher les surfaces intérieures.
Compartiment de cuisson en inox ou émaillé fortement encrassé	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"> ● à ne pas appliquer sur les joints de porte ni sur la lampe ! ● Laissez le produit agir au maximum 12 heures ! ● Ne l'appliquez pas sur des surfaces chaudes ! ● Rincez soigneusement à l'eau ! ● Respectez les indications du fabricant.

Domaine	Nettoyants
Couvercle en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyez avec une lavette. N'utilisez pas de racloir à verre.
Ne retirez pas le joint de porte !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez-le avec une lavette, ne frottez pas. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métallique pour le nettoyage.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : laissez tremper puis nettoyez à l'aide d'une lavette ou d'une brosse.

Nettoyage du couvercle en verre

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

Risque de brûlure !

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

Dérangements, que faire si ...

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contacter 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'affichage ne réagit pas.  apparaît dans l'affichage	Sécurité enfants activée	Désactiver la sécurité enfants (voir chapitre Sécurité enfants)
L'appareil ne chauffe pas,  apparaît dans la visualisation	L'appareil est en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base
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 SAV 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'affichage, c'est que le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas.

Débranchez brièvement l'appareil du secteur (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le coffret à fusibles). Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes qui suivent dans les 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.

Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

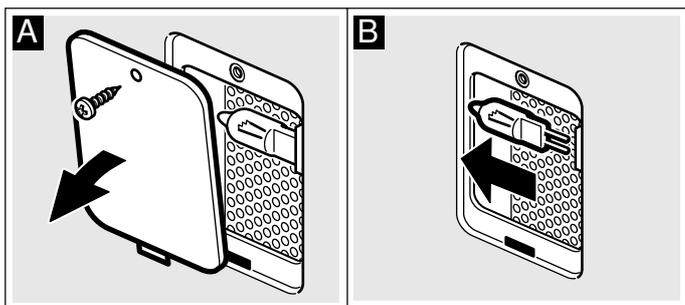
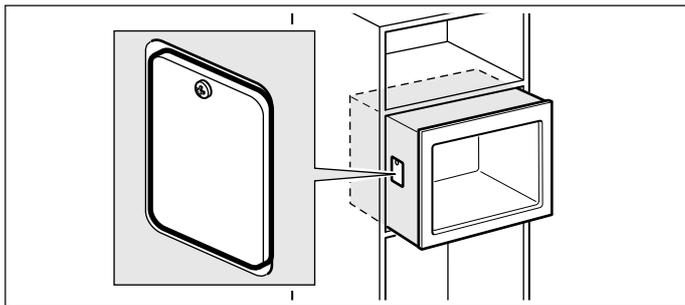
Remarque : Retirez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

Procédez de la manière suivante

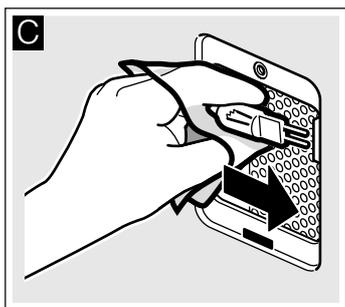
Remarque : Pour remplacer la lampe dans le compartiment de cuisson, vous devez désencaster l'appareil. Respecter la notice de montage.

- 1 Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou débrancher la fiche secteur.
- 2 Ouvrir la porte de l'appareil. Dévisser les deux vis de fixation à droite et à gauche au four. Respecter la notice de montage.
- 3 Retirer prudemment l'appareil en le soulevant.

- 4 A l'extérieur sur la paroi latérale gauche, desserrer la vis au cache de l'ampoule et retirer le cache. (Fig. A) Retirer l'ampoule halogène. (Fig. B)



- 5 Mettre en place l'ampoule halogène neuve (Fig. C)



- 6 Visser le cache de la lampe.
Remettre l'appareil en place en procédant dans l'ordre inverse.
- 7 Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la fiche secteur.

Changer le cache en verre

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

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50/60 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

Dimension (h/l/p)

- appareil	455 x 590/752 x 582 mm
- enceinte de cuisson	236 x 445 x 348 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.

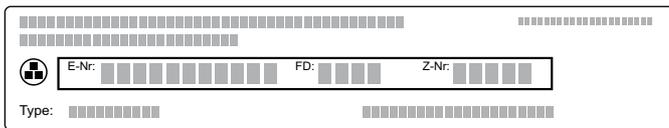
«Groupe 2» signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. La Classe B signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



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

E-Nr.

FD-Nr.

Tableaux et conseils

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Nous vous fournissons également des indications concernant l'accessoire adapté et 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. Utilisez le préchauffage uniquement s'il est indiqué dans les tableaux. Avant l'utilisation, enlevez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
- Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Service après-vente ☎

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

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

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

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.

- Utilisez toujours des maniques pour retirer des 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. Il y a une règle général pour le mode micro-ondes seules : Double quantité - quasiment double durée, demi quantité - demi-durée.

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, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Viande de bœuf, de porc, de veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	En retournant, séparer les morceaux de viande.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 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, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Retourner entre-temps. Eliminer le liquide de décongélation.
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Canard	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Retourner plusieurs fois. Eliminer le liquide de décongélation.
Oie	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Retourner toutes les 20 minutes. Eliminer 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	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Retourner entre-temps.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Légumes, par ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Remuer délicatement entre-temps.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
Fruits, par ex. framboises	300 g	180 W, 7 - 10 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	90 W, 6 - 8 min.	Retirer l'emballage complètement.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Pain, entier	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Retourner entre-temps.
	1000 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 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, 3 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 - 25 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 25 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.

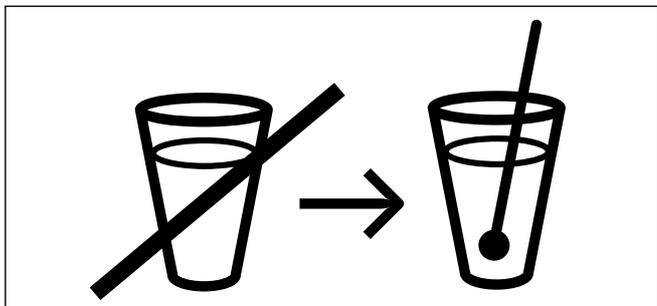
Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	300 - 400 g	600 W, 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 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-ondable.
- 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-chaueur 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)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Couvert
Boissons	150 ml	1000 W, 1-2 min.	Mettre toujours un ustensile/une cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition. Ne pas trop chauffer les boissons alcoolisées ; contrôler entre-temps.
	300 ml	1000 W, 2-3 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait	50 ml	360 W, ½-1 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après le chauffage. Contrôler impérativement la température !
	100 ml	360 W, ½-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Potage 1 tasse	de 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Potage, 2 tasses	de 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Potage, 4 tasses	de 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Viande ou morceaux de viande en sauce	500 g	600 W, 8-11 min.	Couvert
Ragoût/potée	400 g	600 W, 6-8 min.	Récipient fermé
	800 g	600 W, 8-11 min.	
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajouter un peu de liquide
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.
		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.

Gâteaux et pâtisseries

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

Si vous enclenchez les micro-ondes, utilisez des moules en verre, céramique ou plastique. Ils doivent résister à des températures jusqu'à 250 °C. Si vous utilisez de tels moules, les gâteaux seront moins dorés.

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 prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

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	Réceptacle	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, par 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)	Lèchefrite en verre	2	☛	160-170	35-50
Gâteau avec garniture fondante par ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés	Lèchefrite en verre	2	☛	155-165	55-65
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Lèchefrite en verre	2	☛	160-170	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèchefrite en verre	2	☛	170-180	60-70
Pizza	Lèchefrite en verre	2	☛	200-210	30-40
Pain à la levure de boulanger 1 kg**	Lèchefrite en verre	2	☛	180-190	50-60

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

** Ne jamais verser d'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, par ex. quiche/tarte à l'oignon	Moule démontable ou plat à quiche	2	90 W	50-70	☛	160-180

* 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	Lèchefrite en verre	2	☛	150-170	20-35
Meringue	Lèchefrite en verre	2	☛	110	90-120
Macarons	Lèchefrite en verre	2	☛	110	35-45
Pâte feuilletée	Lèchefrite en verre	2	☛	180-200	35-45
Petits pains, par ex. petits pains de seigle	Lèchefrite en verre	2	☛	180-200	25-45

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
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 gonflé plus au centre que sur les bords.	Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par ex. au fromage blanc) a un bel aspect, mais l'intérieur est pâteux (avec des filets d'eau).	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de farine puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. Si vous ne parvenez toujours pas à le démouler, utilisez un couteau pour décoller les bords avec précaution. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. 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 ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.

Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.

Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans le four. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes ou utilisez la lèchefrite en verre comme surface support. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtissage et grillade

Tableaux : les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.

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

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

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

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

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

Recommandations pour le rôtissage : utilisez pour le rôtissage de la viande et de la volaille un plat à rôti 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.

Recommandations pour les grillades : lorsque vous utilisez la fonction grillade, la porte du four doit toujours être fermée et vous ne devez pas préchauffer le four.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks 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 bœuf, dore plus vite que la viande blanche (p. ex. veau ou porc). Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.

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

Recommandations pour une Cuisson à la vapeur : pour une cuisson à la vapeur d'un poisson, utilisez un plat doté d'un couvercle.

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

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes Watts, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, puissance gril	Remarques
Rôti de bœuf à braiser	env.1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Récipient fermé.
Rosbif, rosé	env. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Récipient ouvert. Le retourner à mi-cuisson.
Porc sans couenne, par ex. échine	env.750 g	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Récipient ouvert.
Rôti avec couenne*, par ex. épaule	env.1000 g	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Récipient ouvert. Ne pas le retourner.
Filet de porc	env. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Récipient ouvert.
Rôti de viande hachée	env.750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Récipient ouvert.

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes Watts, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, puissance grill	Remarques
Poulet, entier	env. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Récipient fermé. Le placer côté blanc vers le haut. Ne pas le retourner.
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet	env. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Récipient ouvert. Les placer côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Canard	env. 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Récipient fermé. Ne pas le retourner.
Magret de canard Magret de canard, 2 pièces	env.500 g de 250-300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Récipient ouvert. Les placer côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Filet d'oie, cuisses d'oie	700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Récipient haut ouvert. Ne pas le(s) 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	Puissance grill	Durée en minutes
Steaks 2 - 3 cm d'épaisseur	2 - 3 pièces	d'env. 200 g	1+3**		3 3	1ère face : env. 10 - 15 2ème face : env. 5 - 10
Côtes d'échine, 2 - 3 cm d'épaisseur	2 - 3 pièces	d'env. 120 g	1+3**		2 2	1ère face : env. 15 - 20 2ème face : env. 10 - 15
Saucisses à griller	4 - 6 pièces	d'env. 150 g	1+3**		3 3	1ère face : env. 10 - 15 2ème face : env. 5 - 10
Darne de poisson*	2 - 3 pièces	d'env. 150 g	1+3**		3 3	1ère face : env. 10 - 12 2ème face : env. 8 - 12
Poisson entier*, par ex. truites	2 - 3 pièces	d'env. 300 g	1+3**		2 2	1ère face : env. 10 - 15 2ème face : env. 10 - 15
Toast	12 tranches	-	3		3 3	1ère face : env. 3 - 5 2ème face : env. 2 - 3
Gratiner des toasts	2 - 4 tranches****	-	1+3**		3	Selon la garniture : 8 - 10

* Huiler la grille au préalable.

** Enfournez la grille à la hauteur 3 et la lèchefrite en verre à la hauteur 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 prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas entièrement cuit.	Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis 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.

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

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

Plats cuisinés surgelés

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

Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.

Plat	Récipient	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Strudel fourré aux fruits*	Lèchefrite en verre	2		200-220	40-50
Frites	Lèchefrite en verre	2		210-230	20-30
Pizza	Grille	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Grille	2		160-190	15-20
Croquettes	Lèchefrite en verre	2		200-220	20-30
Röstis	Lèchefrite en verre	2		200-220	20-30

* Préchauffer le four 5 minutes

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, 500 g	180 W, 7 min. +90 W, 8-12 min. ou programme Décongélation "Viande hachée"	Placer le moule Pyrex ø 22 cm sur la sole du four.

Cuisson avec le mode micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Lait aux œufs, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 15-20 min.	Placer le moule Pyrex sur la sole du four.
Génoise, 475 g	600 W, 8-10 min.	Placer le moule Pyrex ø 22 cm sur la sole du four.
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	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, puissance grill	Remarques
Gratin de pommes de terre	360 W, 30-35 min.	~~~~~	1	Placer le moule Pyrex ø 22 cm sur la sole du four.
Gâteau	180 W, 20-25 min.	✻	190-200	Placer le moule Pyrex ø 22 cm sur la grille, hauteur 1.
Poulet	360 W, 30-35 min.	~~~~~ ✻	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

Cuisson de pain et de pâtisseries

Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.

Plat	Récipients et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuiterie dressée	Lèchefrite en verre	2	✻	160-170	30-35
Petits gâteaux*	Lèchefrite en verre	2	✻	160-170	25-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1	✻	170-180	45-50
Gâteau à la levure de boulanger sur plaque	Lèchefrite en verre	2	✻	160-180	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

Griller

Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.

Plat	Accessoire	Hauteur	Gril ~~~~~	Durée, minutes
Brunir des toasts	Grille	3	3	4-5
Beefburger 12 pièces*	Grille et lèchefrite en verre	3+1	3	30-35

Retourner après 1/2 du temps.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

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

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

De manière générale	Réduisez les temps de cuisson au minimum. Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire brunir. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pain et de pâtisseries	Avec la chaleur tournante max. 180°C.
Petits gâteaux secs	Des œufs ou des jaunes d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Les répartir uniformément et en une seule couche dans la lèchefrite en verre.
Frites au four	Faire cuire au moins 400 g par lèchefrite en verre, afin que les frites ne se dessèchent pas.

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

GAGGENAU



9000926843 fr (01 10 13)