

MICRO-ONDES

BM450 BM451 BM454 BM455 BM484 BM485

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité	2	13	Programmes automatiques	15
2	Prévention des dégâts matériels	5	14	Recettes personnelles	18
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	6	15	Fonctions de minuterie	19
4	Description de l'appareil	7	16	Sécurité enfants	20
5	Accessoires	9	17	Réglages de base	20
6	Avant la première utilisation	10	18	Aide au nettoyage	22
7	Utilisation	11	19	Nettoyage et entretien	23
8	Micro-ondes	11	20	Dépannage	26
9	Four	12	21	Mise au rebut	27
10	Gril	13	22	Service après-vente	27
11	MicroCombi	13	23	Comment faire	27
12	Fonctionnement séquentiel	14	24	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	39
			24.1	Installation en toute sécurité	39

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs pro-

fessionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.

- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'un produit du groupe 2, classe B. « Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est adapté à un environnement domestique privé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 9

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou désactivez le fusible et gardez la porte fermée pour éteindre les éventuelles flammes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ($\geq 15\%$ vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloigner les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 27*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

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 les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, 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 réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire 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.

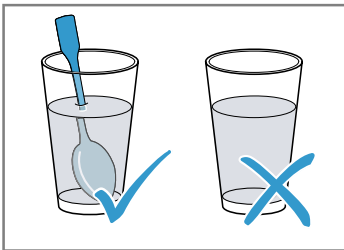
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**

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. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidi-

té 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.
- ▶ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !**

Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- ▶ Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la charnière restent toujours propres.

→ "Nettoyage et entretien", Page 23

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou si le joint de porte est endommagé. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé.
- ▶ Confier la réparation uniquement au 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.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte

de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson. Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne coincez rien dans la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION

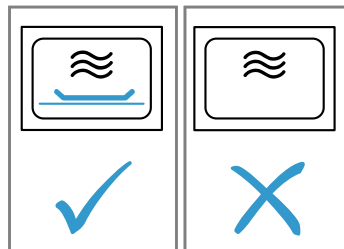
Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'en-

dommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Si vous préparez du pop-corn au micro-ondes plusieurs fois d'affilée à une puissance trop élevée, vous risquez d'endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Entre chaque préparation, laissez l'appareil refroidir plusieurs minutes.
- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

Une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.

- ▶ Lorsque vous utilisez le grill, le mode combiné micro-ondes ou la chaleur tournante, utilisez uniquement des plats capables de résister à des températures élevées.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économiser de l'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- ✓ Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser de l'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- ✓ Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Faites cuire plusieurs plats directement l'un après l'autre ou en parallèle.

- ✓ Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le plat suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- ✓ La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Masquez l'heure en mode à faible consommation d'électricité.

- ✓ L'appareil économise de l'énergie en mode à faible consommation d'électricité.

Ouvrir peu souvent la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- ✓ La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Remarque : Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à faible consommation d'électricité.

Même lorsque la fonction principale n'est pas activée, l'appareil a besoin d'énergie pour:

- La détection de l'activation des touches sensibles

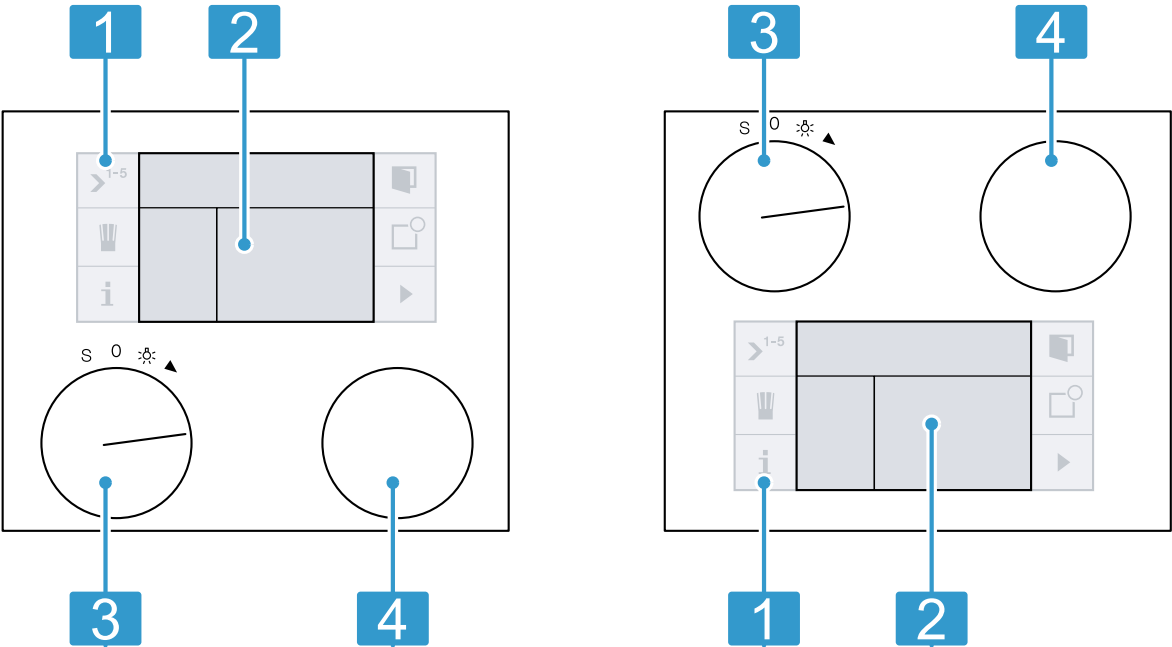
- La surveillance de l'ouverture de porte
 - Le traitement de l'heure (sans affichage)
- Par définition, l'appareil n'est ni « éteint » ni en « mode veille », d'où l'appellation de mode à faible consommation d'électricité. Pour mesurer le mode à faible consommation d'électricité, il convient de se référer à la norme IEC 60350-1:2023.

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	Champs tactiles	Les champs tactiles vous permettent de régler directement différentes fonctions.
2	Affichage	L'affichage indique les valeurs de réglage actuelles et les sélections possibles.
3	Sélecteur de fonction	Le sélecteur de fonction vous permet de régler la puissance du micro-ondes, le mode de cuisson ou d'autres fonctions.
4	Bouton rotatif	Le bouton rotatif vous permet de procéder à des réglages dans les différents modes de fonctionnement.

Positions du sélecteur de fonction

Le sélecteur de fonction vous permet de sélectionner des fonctions ou des modes de cuisson.

Position	Fonction
0	Position zéro
☼	Éclairage
2	Micro-ondes 1 000 W
3	Micro-ondes 600 W
4	Micro-ondes 360 W

Position	Fonction
5	Micro-ondes 180 W
6	Micro-ondes 90 W
7	✦ Chaleur tournante
8	☼☼ Gril grande surface + chaleur tournante
9	☼☼ Gril grande surface + chaleur ventilée
10	☼☼ Gril
S	Réglages de base

Symboles

Utilisez les symboles pour démarrer ou mettre fin à des fonctionnalités ou pour naviguer dans le menu.

Symbole	Fonction
	Démarrer
	Arrêter
	Pause ou Fin
	Annuler
	Supprimer
	Valider ou enregistrer des réglages
	Flèche de sélection
	Ouvrir la porte de l'appareil
	Appeler des informations supplémentaires
	Appeler des conseils supplémentaires
	Appeler les programmes automatiques Appeler les recettes personnelles
	Enregistrer
	Modifier les réglages
	Sécurité enfants
	Appeler le menu Minuterie
	Appeler le programme spécial longue durée
	Fonctionnement séquentiel
	Enregistrer un menu
	Saisir les noms
	Effacer des lettres
	Micro-ondes, laisser reposer le mets
	Mode démonstration
	Préchauffage avec affichage du statut
	Préchauffage rapide avec affichage du statut
	Minuterie courte durée
	Minuterie

Programmes automatiques

	Poids
	Résultat de cuisson
	Décongeler
	Cuisson et 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

Les différentes couleurs vous guident dans les différentes situations de réglage.

Couleurs

orange	■ Premiers réglages ■ Fonctions principales
bleu	Réglages de base
blanc	valeurs réglables

Représentation

Selon la situation, la représentation de symboles, valeurs et affichages change.

Zoom	Les valeurs et les symboles qui viennent d'être sélectionnés sont représentés plus grands.
Affichage écran réduit	Après une courte durée, l'affichage est réduit et n'affiche plus que les informations essentielles. Vous pouvez modifier cette fonction pré-réglée dans les réglages de base. → Page 20

4.2 Ouverture de porte automatique

Lorsque vous appuyez sur la porte de l'appareil s'ouvre. Utilisez la poignée encastrée située sur le côté pour ouvrir complètement la porte de l'appareil.

Remarque : Lorsque la sécurité enfants est activée ou en cas de panne de courant, l'ouverture automatique de la porte ne fonctionne pas. La poignée encastrée latérale vous permet d'ouvrir la porte de l'appareil à la main.

4.3 Informations supplémentaires

Si vous appuyez sur **i** vous appelez des informations supplémentaires.

Avant de démarrer, vous recevez des informations, par exemple sur le mode de cuisson sélectionné. Vous pouvez ainsi vérifier si le réglage actuel convient au plat. Pendant le fonctionnement, vous recevez des informations, par exemple sur le temps écoulé et le temps restant.

Remarque : En fonctionnement continu après le chauffage, de légères fluctuations de température sont normales.

4.4 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte, l'éclairage s'éteint de nouveau après peu de temps.

L'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lorsque le fonctionnement démarre.

Ventilateur de refroidissement

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

ATTENTION

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

- Ne pas couvrir les fentes d'aération.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps. L'appareil reste froid lorsque l'appareil fonctionne en mode micro-ondes, le ventilateur de refroidissement se met cependant en marche. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

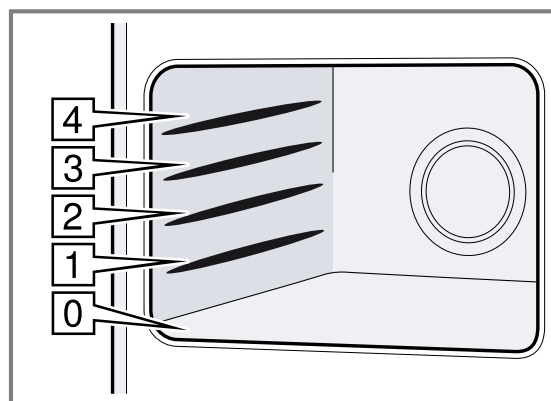
Hauteurs d'enfournement

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement.

Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut. Insérez l'accessoire dans le guide et poussez-le à fond.

Le fond du compartiment de cuisson, le niveau 0, est particulièrement adapté au fonctionnement au micro-ondes. La meilleure puissance du micro-ondes se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Utilisez

uniquement de la vaisselle conçue pour être utilisée au micro-ondes.

**4.5 Mode à faible consommation d'électricité**

Si vous n'avez réglé aucune fonction ou si vous avez activé la sécurité enfants, votre appareil est en mode à faible consommation d'électricité. En mode à faible consommation d'électricité, la luminosité du bandeau de commande est réduite.

Il existe différents affichages pour le mode à faible consommation d'électricité. Le logo GAGGENAU et l'heure sont préréglés.

La luminosité de l'affichage dépend de l'angle de vision vertical. Vous pouvez modifier l'affichage et la luminosité dans les réglages de base.

→ "Réglages de base", Page 20

4.6 Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, votre appareil est muni d'un interrupteur de sécurité. Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant 12 heures, votre appareil arrête tout processus de cuisson et l'affichage indique un message.

Ceci ne s'applique pas au programme spécial longue durée.

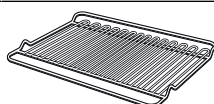
Tournez le sélecteur de fonction sur 0. Vous pourrez ensuite réutiliser l'appareil.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil. Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires

Grille combinée

**Utilisation**

- Vaisselle
- Moules à gâteau
- Pièces à griller
- Plats surgelés

Conseil : Vous pouvez retirer la grille aux $\frac{2}{3}$, sans qu'elle ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.

Accessoires	Utilisation
Lèchefrite en verre	 ■ gros rôtis ■ gâteaux moelleux ■ soufflés/gratins ■ gratins ■ Protection contre les éclaboussures lorsque vous faites des grillades directement sur la grille En cas de grillades, insérez la lèchefrite en verre à la hauteur 1 Conseil : Vous pouvez utiliser la lèchefrite en verre comme surface de pose lorsque vous utilisez le micro-ondes.
Tige d'ébullition	 ■ Pour chauffer des liquides dans des récipients étroits ■ Empêcher le retard à l'ébullition ■ Lorsque vous faites chauffer un liquide, placez toujours la tige ou la cuillère dans le récipient

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service

Après le raccordement électrique ou après une panne de courant prolongée, les réglages pour la première mise en service de l'appareil apparaissent.

Remarque : Vous pouvez modifier → *Page 20* les réglages à tout moment dans les réglages de base.

Régler la langue

La langue préréglée s'affiche.

1. À l'aide du bouton rotatif, réglez la langue souhaitée.
2. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

Remarque : Lorsque vous changez de langue, le système redémarre. Ce processus dure quelques secondes.

Régler le format de l'heure

L'affichage indique les 2 formats possibles, 24 h et AM/PM. Le format d'heure 24h est présélectionné.

1. Réglez le format d'heure souhaité à l'aide du bouton rotatif.
2. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

Régler l'heure

L'affichage indique l'heure.

1. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
2. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

Régler le format de la date

L'affichage indique les 3 formats possibles, J.M.A, J/M/A et M/J/A. Le format de date J.M.A est présélectionné.

1. Réglez le format de date souhaité à l'aide du bouton rotatif.
2. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

Régler la date

L'affichage indique la date préréglée. Le réglage du jour est actif.

1. Réglez le jour souhaité à l'aide du bouton rotatif.
2. Pour passer au réglage du mois, appuyez sur >
3. Réglez le mois à l'aide du bouton rotatif.
4. Pour passer au réglage de l'année, appuyez sur >
5. Réglez l'année à l'aide du bouton rotatif.
6. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

Régler le format de température

L'affichage indique les 2 unités possibles, °C et °F. L'unité °C est présélectionnée.

1. Réglez l'unité souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
2. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

Terminer la première mise en service

L'affichage indique "Première mise en service finie".

- ▶ Pour confirmer, appuyez sur ✓.
- ✓ L'appareil se met en mode à faible consommation d'électricité et l'affichage de ce mode apparaît. L'appareil est prêt à fonctionner.

6.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, ni d'accessoires ni d'autres objets.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Fermez la porte de l'appareil.
4. Aérez la pièce tant que l'appareil chauffe.

5. Chauffez l'appareil à 200 °C avec le gril et la chaleur tournante  pendant une heure.
→ "Régler le mode de cuisson et la température", Page 12
6. Laissez refroidir l'appareil.
7. Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec du produit de nettoyage et un torchon.

7 Utilisation

7.1 Activer l'appareil

1. Pour quitter le mode à faible consommation d'électricité, ouvrez la porte, tournez le sélecteur de fonction ou appuyez sur un bandeau de commande.
2. Réglez la fonction souhaitée.

Remarques

- Lorsque "Afficheur en veille" = "Arrêt" est sélectionné dans les réglages de base, tournez le bouton rotatif pour quitter le mode à faible consommation d'électricité.
- Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période après l'activation, l'affichage du mode à faible consommation d'électricité apparaît.

6.3 Nettoyage des accessoires

- ▶ Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

- L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint après une courte durée lorsque la porte est ouverte.

7.2 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur **II** pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur **▶**.

7.3 Annuler le fonctionnement

- ▶ Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur **0**.

Remarque : Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

8 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de faire mijoter, chauffer, cuire ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser le micro-ondes seul ou combiné avec un mode de cuisson.

8.1 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez un récipient et les accessoires appropriés.

Remarque : Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient.

Convient au micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes : ■ Verre ■ Vitrocéramique ■ Porcelaine ■ Plastique résistant aux températures ■ Céramique entièrement émaillée sans fissures	Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur.
Couverts en métal	Remarque : Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre.

ATTENTION

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Ne convient pas au micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Les récipients en métal	Le métal ne laisse pas passer les microondes. Les mets ne s'échauffent presque pas.
Récipient à décor en or ou en argent	Les micro-ondes peuvent endommager les décors en or et en argent. Conseil : Vous pouvez utiliser le récipient si le fabricant garantit qu'il convient pour le micro-ondes.

8.2 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et une recommandation quant à leur utilisation.

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
90	Décongeler des mets délicats.

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
180	Décongeler et poursuivre la cuisson de mets.
360	Cuire du poisson et de la viande ou réchauffer des mets délicats.
600	Chauffer et cuire des mets.
1000	Chauffer des liquides.

Remarques

- Vous pouvez régler les puissances du micro-ondes pour une certaine durée :
 - 1000 W pendant 30 minutes
 - 90 W, 180 W, 360 W et 600 W pendant 90 minutes
- Le réglage maximal est prévu pour réchauffer les liquides. Pour protéger l'appareil, celui-ci réduit la puissance maximale du micro-ondes après un certain temps. La pleine puissance est disponible après un temps de refroidissement.

8.3 Régler le micro-ondes

- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction.

- Réglez la durée à l'aide du bouton rotatif.
- Pour commencer, appuyez sur ►.
- Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule de manière visible.
- Un signal retentit après écoulement de la durée. Lorsque vous appuyez sur ▼, que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.

Remarque : Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le mode micro-ondes s'arrête. Pour continuer à utiliser l'appareil, fermez la porte de l'appareil et appuyez sur ►.

Conseils

- Vous pouvez modifier la durée à tout moment à l'aide du bouton rotatif.
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment à l'aide du sélecteur de fonction. Pour commencer, appuyez sur ►.
- Vous pouvez appeler la durée déjà écoulée en appuyant sur i. Si vous appuyez sur ▼, vous revenez à l'affichage standard.

9 Four

Votre appareil est équipé d'un mode four.

9.1 Niveaux de cuisson au four

En mode four, vous pouvez régler différents modes de cuisson.

Symbole	Mode de cuisson	Température en °C	Utilisation
	Chaleur tournante	40	- Laisser lever de la pâte à la levure. - Décongeler des tartes à la crème fraîche.
	Chaleur tournante	100-250	Faire cuire des gâteaux, petites pâtisseries et de la pizza sur la lèchefrite en verre.
	Gril + chaleur tournante	100-250	Rôtir des morceaux de viande.
	Gril + chaleur ventilée	100-250	- soufflés/gratins - volaille en gratin - volaille entière

9.2 Régler le mode de cuisson et la température

- À l'aide du sélecteur de fonction, réglez le mode de cuisson souhaité, par exemple Chaleur tournante.
- L'affichage indique  et la température de référence 180 °C.
- Réglez la température au moyen du bouton rotatif.
- Si nécessaire, réglez le temps de cuisson et reportez la fin de la cuisson à plus tard :
 - Pour appeler le menu Fonctionnement séquentiel, appuyez sur ►¹⁻⁵.
 - À l'aide de ►, sélectionnez et réglez la fonction "Temps de cuisson" .
 - À l'aide de ►, sélectionnez et réglez la fonction "Fin de cuisson" .

- Pour commencer, appuyez sur ►.
- À partir d'une température de 100 °C, l'affichage indique le symbole de chauffe .
- La barre indique l'état de chauffe en continu. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit et  s'éteint.

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

Conseils

- Vous pouvez modifier la température à tout moment à l'aide du bouton rotatif.
- Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment à l'aide du sélecteur de fonction. Pour commencer, appuyez sur ►.

Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur **II** pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur **▶**.

Annuler le fonctionnement

- ▶ Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Remarque : Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

Afficher la température actuelle

1. Pour afficher la température du compartiment de cuisson actuelle, appuyez sur **i**.
- ✓ L'affichage indique des températures à partir de 100 °C pendant quelques secondes.

2. Pour revenir à l'affichage standard, appuyez sur **✓**.

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

9.3 Préchauffage rapide

La fonction "Préchauffage rapide" permet à votre appareil d'atteindre rapidement la température souhaitée. Placez votre plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le "Préchauffage rapide" est terminé. Ainsi, les légumes seront cuits uniformément. Vous devez activer le "Préchauffage rapide" dans les réglages de base. → *Page 20*
Lorsque le "Préchauffage rapide" est activé, l'affichage indique **»**.

10 Gril

Le gril vous permet de faire dorer ou gratiner vos mets. Vous pouvez utiliser le gril seul ou combiné aux micro-ondes.

10.1 Positions gril

Votre appareil dispose de plusieurs positions gril.

Position gril	Utilisation
1 (faible)	■ Soufflés ■ Soufflés/gratins épais
2 (moyenne)	■ Soufflés/gratins plats ■ Poisson
3 (élevée)	■ Steaks ■ Saucisses ■ Toast

10.2 Régler le gril

1. Réglez le gril grande surface à l'aide du sélecteur de fonction.
- ✓ L'affichage indique ********* et la position gril 3.
2. Réglez la position gril à l'aide du bouton rotatif.

3. Si nécessaire, réglez le temps de cuisson et reportez la fin de la cuisson à plus tard :
 - ▶ Pour appeler le menu Fonctionnement séquentiel, appuyez sur **▶¹⁻⁵**.
 - ▶ À l'aide de **▶**, sélectionnez et réglez la fonction "Temps de cuisson"**Q**.
 - ▶ À l'aide de **▶**, sélectionnez et réglez la fonction "Fin de cuisson"**Q**.
4. Pour commencer, appuyez sur **▶**.

Conseils

- Vous pouvez modifier la position gril à tout moment à l'aide du bouton rotatif.
- Vous pouvez modifier le mode de fonctionnement à tout moment à l'aide du sélecteur de fonction. Pour commencer, appuyez sur **▶**.

Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur **II** pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur **▶**.

Annuler le fonctionnement

- ▶ Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Remarque : Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

11 MicroCombi

Pour raccourcir la durée de cuisson et dorer vos plats, vous pouvez utiliser un mode de cuisson au four ou le gril en combinaison avec le micro-ondes.

Remarques

- Vous pouvez ajouter toutes les puissances de micro-ondes sauf 1 000 Watts.
- Vous pouvez aussi combiner le MicroCombi avec le fonctionnement séquentiel des micro-ondes.

11.1 Régler le MicroCombi

Remarque : Vous pouvez démarrer le fonctionnement combiné avec un mode de cuisson au four ou une puissance du micro-ondes.

1. Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le mode de cuisson au four à l'aide du sélecteur de fonction.
2. À l'aide du bouton rotatif, réglez la température du four ou la position gril.
- ✓ Selon le mode de fonctionnement, **☐** apparaît dans le bandeau de commande de droite pour les micro-ondes ou **☐** pour le four. Cela vous permet d'ajouter respectivement l'autre mode de fonctionnement.
3. Ajoutez une puissance du micro-ondes avec **☐**.
4. Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction.

5. Réglez la durée à l'aide du bouton rotatif.
6. Pour commencer, appuyez sur ►.
- ✓ Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule de manière visible.
- ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée. Lorsque vous appuyez sur ✓, que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier le mode de cuisson au four, la température du compartiment de cuisson, la position gril ou la puissance du micro-ondes et la durée.

1. Pour modifier les réglages pendant le fonctionnement et arrêter le fonctionnement, appuyez sur II.
2. Mettez le mode de fonctionnement en évidence à l'aide de  ou de .
3. Changez le mode de cuisson au four ou la puissance du micro-ondes à l'aide du sélecteur de fonction.

4. Modifiez la température du compartiment de cuisson, la position gril ou la durée de la puissance du micro-ondes à l'aide du bouton rotatif.
5. Pour commencer, appuyez sur ►.

Effacer les réglages

1. Pour supprimer les réglages pendant le fonctionnement et arrêter le fonctionnement, appuyez sur II.
2. Mettez le mode de fonctionnement en évidence à l'aide de  ou de .
3. Supprimez le mode de cuisson avec  ou .
4. Pour commencer, appuyez sur ►.

Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur II pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur ►.

Annuler le fonctionnement

- Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Remarque : Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

12 Fonctionnement séquentiel

En mode séquentiel, vous pouvez régler jusqu'à 5 modes de cuisson et temps de cuisson différents qui se succèdent.

12.1 Régler le fonctionnement séquentiel

1. Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction ou du mode de cuisson au four.
2. Appuyez sur ►¹⁻⁵.
- ✓ Le menu Fonctionnement séquentiel apparaît.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée, la température ou la position gril.
4. Sélectionnez la deuxième phase avec ►.
5. **Remarque :** Vous pouvez régler un temps de repos entre 2 puissances du micro-ondes, afin que la température puisse se répartir uniformément à l'intérieur de l'aliment. Pour régler le temps de repos, appuyez sur 0w et réglez une durée à l'aide du bouton rotatif. Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction ou du mode de cuisson au four.
6. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée, la température ou la position gril.
7. Sélectionnez la troisième phase avec ►.
8. Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction ou du mode de cuisson au four.
9. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée, la température ou la position gril.
10. Avec ► "Temps de cuisson" sélectionnez .
11. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
12. Pour confirmer, appuyez sur ✓.
- ✓ Le menu principal du fonctionnement séquentiel apparaît. Les réglages des phases apparaissent dans la barre d'affichage.

13. Pour commencer, appuyez sur ►.
- ✓ Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule de manière visible.
- ✓ L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson. Un signal retentit. Lorsque vous appuyez sur ✓, que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.

Remarques

- Vous pouvez compléter le fonctionnement séquentiel avec le mode combiné.
- Vous pouvez sélectionner la puissance de micro-ondes de 1 000 Watts une seule fois.
- Vous ne pouvez pas combiner les modes de cuisson au four avec la puissance du micro-ondes de 1 000 Watts.
- L'ordre du réglage respectif est indifférent. Vous pouvez commencer avec la durée, la puissance du micro-ondes ou le mode de cuisson au four.
- Le ventilateur peut continuer à fonctionner si vous ouvrez la porte de l'appareil entre-temps.

Modifier le fonctionnement séquentiel

1. Appuyez sur II.
- ✓ Le fonctionnement s'arrête.
2. Appuyez sur ►¹⁻⁵ et modifiez les réglages.
3. Quittez le menu avec ✓.
4. Pour commencer, appuyez sur ►.

Effacer les réglages

- Appuyez sur X.

Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur II pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur ►.

Annuler le fonctionnement

- Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Remarque : Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

12.2 Fin de cuisson

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

Programmez le temps de cuisson et différez la fin de cuisson, par exemple à 15:30. L'électronique calcule l'heure du démarrage. L'appareil démarre automatiquement, par exemple à 14:50 et s'éteint à 15:30. Ne laissez pas trop longtemps les aliments facilement périssables dans le four.

Différer la fin de cuisson

Condition : Le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson sont réglés.

1. Avec **>** "Fin de cuisson" sélectionnez **Q**.
2. Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
3. Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
- ✓ L'affichage indique un message indiquant qu'une fin de cuisson est programmée.
4. Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
5. Pour commencer, appuyez sur **▶**.
- ✓ L'appareil se met en position d'attente. L'affichage indique le mode de fonctionnement, la température, le

temps de cuisson et le temps restant jusqu'au démarrage.

- ✓ 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. Lorsque vous appuyez sur **✓**, que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.

Modifier le temps de cuisson

1. Appuyez sur **II**.
2. Avec **>** "Temps de cuisson" sélectionnez **Q**.
3. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
4. Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
5. Pour commencer, appuyez sur **▶**.

Modifier la fin de cuisson

1. Appuyez sur **II**.
2. Avec **>** "Fin de cuisson" sélectionnez **Q**.
3. Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
4. Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
5. Pour commencer, appuyez sur **▶**.

Effacer les réglages

- Appuyez sur **X**.

Annuler tout le processus

- Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

13 Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous aident à préparer différents plats et sélectionnent automatiquement les réglages optimaux.

13.1 Conseils concernant "Programmes automatiques"

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, respectez ces conseils :

- Utilisez uniquement des aliments de qualité irréprochable.
- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas régler le poids exact sur l'appareil, arrondissez le poids vers le haut ou vers le bas.
- Utilisez uniquement des récipients adaptés au micro-ondes, résistants à la chaleur, par exemple en verre ou en céramique.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Pour de nombreux plats, un signal sonore retentit au bout d'un certain temps. Retournez l'aliment ou remuez-le.

Décongeler

- Congelez et conservez les aliments à plat et en portions à -18 °C.

- Placez les aliments congelés dans un récipient plat, par exemple une assiette en verre ou en porcelaine.
- Les aliments peuvent ne pas être complètement décongelés à la fin du programme. Il est tout de même possible de les travailler correctement.
- Laissez les aliments décongelés décongeler encore 15 à 90 minutes pour équilibrer la température.
- La décongélation de la viande ou de la volaille produit du liquide. Retirez le liquide lors du retournement des aliments. Ne réutilisez et ne mettez pas en contact les aliments surgelés avec d'autres aliments.
- Le pain et les petits pains deviennent vite durs. Décongelez uniquement la quantité nécessaire.
- Enfouissez les petits pains sans les décongeler. Seuls des petits pains entièrement cuits sont appropriés.
- En cas de viande hachée, retirez les morceaux déjà décongelés après avoir retourné la viande.
- Placez 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 surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Ne décongelez pas de légumes surgelés avec de la sauce à la crème. Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. N'ajoutez pas d'eau pour les épinards et le chou rouge.

Pommes de terre

- Pommes de terre au four : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les, séchez-les et piquez-leur la peau.

Riz

- N'utilisez pas de riz brun ni de riz en sachet.
- Ajoutez deux fois à deux fois et demie la quantité d'eau au riz.

Poisson

- Filet de poisson frais : ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou de jus de citron.

Gigot d'agneau

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

Volaille

- Utiliser uniquement des morceaux de poulet qui sont à température du réfrigérateur.
- Piquer la peau à plusieurs endroits avec une fourchette.
- 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, surgelée

- Utiliser des pizzas à pâte fine précuites, surgelées.

13.2 Temps de repos

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

Plat	Temps de repos
Légumes	env. 5 minutes
Pommes de terre	env. 5 minutes Enlevez d'abord l'eau produite.
Riz	env. 5-10 minutes
Rôtir	env. 10 minutes

13.3 Régler un programme

1. À l'aide du sélecteur de fonction, réglez un mode de fonctionnement quelconque.
Le sélecteur de fonction ne doit pas être sur ni sur S.
2. Pour afficher les programmes automatiques, appuyez sur .
3. Pour confirmer, appuyez sur .
- ✓ L'affichage indique le premier programme.
4. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide du bouton rotatif.
5. Avec , sélectionnez la fonction .
6. Réglez le poids à l'aide du bouton rotatif.

7. Pour confirmer, appuyez sur .
8. Pour commencer, appuyez sur .
- ✓ Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule de manière visible.
- ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée.
Lorsque vous appuyez sur , que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.

Afficher des astuces

1. Pour afficher des astuces sur la vaisselle, les accessoires ou les niveaux d'enfournement, appuyez sur .
2. Pour quitter l'affichage, appuyez sur .

Afficher des conseils

En cas d'informations importantes et de demandes d'action, apparaît.

1. Pour afficher des conseils de préparation, appuyez sur .
2. Pour quitter l'affichage, appuyez sur .

Remarques

- Pour certains plats, des indications pour retourner ou remuer le mets apparaissent dans l'affichage pendant la préparation. Suivez ces conseils.
Si vous ne retournez ou ne remuez pas le mets, le programme continue jusqu'à la fin.
- Lorsque vous ouvrez de la porte de l'appareil, le fonctionnement s'arrête. Après avoir refermé la porte de l'appareil, poursuivez le fonctionnement en appuyant sur .

Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur .

Annuler le fonctionnement

- Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Remarque : Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

13.4 Adapter un programme

Si le résultat de cuisson ne correspond pas à vos attentes, vous pouvez adapter le programme.

1. Sélectionnez les réglages personnalisés à l'aide de .
2. Avec , "Résultat de cuisson" sélectionnez .
3. Réglez le résultat de cuisson à l'aide du bouton rotatif.
 - Pour obtenir moins de cuisson, tournez vers la gauche.
 - Pour obtenir plus de cuisson, tournez vers la droite.
4. Confirmez à l'aide de .
- ✓ L'affichage passe au programme et la durée change.
5. Pour confirmer, appuyez sur .
6. Pour commencer, appuyez sur .
- ✓ Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule de manière visible.

Remarque : La modification est uniquement valable pour le déroulement actuel du programme.

13.5 Tableau des programmes

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

Décongeler

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients ou accessoires, niveaux d'enfournement
Pain entier ¹	Pain de froment, pain bis, pain complet	0,20 – 1,50	Récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuisson
Petits pains	Petits pains de froment, entièrement cuits	0,05 – 0,60	Grille combinée Hauteur 1
Viande hachée ¹	Viande hachée de bœuf, d'agneau, porc	0,20 – 1,00	Récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuisson
Volaille entière ¹	Poulet, canard	0,70 – 2,00	Récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuisson

Cuire

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients ou accessoires, niveaux d'enfournement
Légumes frais ²	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 – 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Légumes congelés ²	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15 – 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment 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'environ 6 cm d'épaisseur	0,20 – 2,00	Récipient ouvert Fond du compartiment de cuisson
Riz ²	Riz, riz long grain	0,10 – 0,50	Récipient haut, fermé Fond du compartiment de cuisson
Filet de poisson frais	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 – 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson

Cuire avec le mode combiné

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients ou accessoires, niveaux d'enfournement
Pizza surgelée	Pizza à pâte fine, précuite	0,15 – 0,55	Grille combinée Hauteur 3
Lasagne surgelée	Lasagnes bolognaises	0,40 – 1,05	Récipient ouvert Fond du compartiment de cuisson
Poulet frais ¹	Poulet entier	0,80 – 1,80	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Morceaux de poulet frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,40 – 1,60	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Rôti de viande hachée	Rôti de viande hachée, environ 8 cm d'épaisseur	0,80 – 1,50	Récipient ouvert Fond du compartiment de cuisson
Gigot d'agneau ¹	Gigot d'agneau ou épaule d'agneau, désossé	0,80 – 2,00	Récipient ouvert Fond du compartiment de cuisson

¹ Observez le signal pour retourner la préparation.

² Observez le signal pour remuer la préparation.

14 Recettes personnelles

Vous pouvez sauvegarder, enregistrer ou programmer jusqu'à 50 recettes personnelles. Vous pouvez donner un nom à vos recettes afin de pouvoir y accéder rapidement et facilement en cas de besoin.

14.1 Enregistrer une recette

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

- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le mode de cuisson au four à l'aide du sélecteur de fonction.
- L'affichage indique **W**.
- Appuyez sur **W** et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
- Sélectionnez un emplacement-mémoire libre à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyez sur **REC**.
- À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée, la température ou la position gril.
- Pour commencer, appuyez sur **▶**.
- L'appareil enregistre la première phase et la durée s'écoule de manière visible. Vous pouvez enregistrer une autre phase une fois la durée écoulée. Pour terminer la phase prématurément, appuyez sur **■**.
- Si nécessaire, sélectionnez l'une des options :
 - Pour enregistrer la recette, appuyez sur **↵** et donnez-lui un nom sous ABC.
→ "Saisir des noms", Page 18
 - Pour annuler la recette et ne pas la sauvegarder, appuyez sur **X**.
 - Pour poursuivre l'enregistrement, effectuez les étapes suivantes.
- Pour continuer l'enregistrement, appuyez sur **REC**.
- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
- À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée, la température ou la position gril.
- Pour commencer, appuyez sur **▶**.
- Pour un mode de cuisson au four, l'appareil enregistre le temps de cuisson.
- Pour terminer cette phase, appuyez sur **■**.
- L'appareil enregistre cette phase avec le temps de cuisson.
- Si nécessaire, sélectionnez l'une des options :
 - Pour enregistrer la recette, appuyez sur **↵** et donnez-lui un nom sous ABC.
→ "Saisir des noms", Page 18
 - Pour annuler la recette et ne pas la sauvegarder, appuyez sur **X**.
 - Pour poursuivre l'enregistrement, répétez les étapes précédentes.

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil, l'enregistrement de la phase s'arrête.
- Vous pouvez utiliser l'appareil en fonctionnement combiné.
→ "MicroCombi", Page 13

14.2 Programmer une recette

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

- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le mode de cuisson au four à l'aide du sélecteur de fonction.
- L'affichage indique **W**.
- Appuyez sur **W** et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
- Sélectionnez un emplacement-mémoire libre à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyez sur **↵**.
- Saisissez un nom sous "ABC". → Page 18
- Appuyez sur **↵**.
- Sélectionnez la première phase avec **▶**.
- L'appareil affiche le mode de cuisson réglé. Vous pouvez modifier le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction. Le fonctionnement combiné est possible. → Page 13
- À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée, la température ou la position gril.
- Sélectionnez l'une des options suivantes :
 - Pour sélectionner la prochaine phase, appuyez sur **▶**.
 - Lorsque la préparation est complète, terminez la saisie.
- Sélectionnez l'une des options suivantes :
 - Pour enregistrer, appuyez sur **✓**.
 - Pour annuler et ne pas enregistrer, appuyez sur **X**.

14.3 Saisir des noms

- Saisissez le nom de la recette sous « ABC ».
- Sélectionnez les lettres à l'aide du bouton rotatif. Un nouveau mot commence toujours avec une majuscule. Les caractères latins, certains caractères spéciaux et les chiffres sont disponibles.
- Pour positionner le curseur vers la droite, appuyez brièvement sur **▶A**.
- Pour passer aux trémas et aux caractères spéciaux, appuyez longuement sur **▶A**.
- Pour insérer une césure, appuyez deux fois sur **▶A**.
- Pour positionner le curseur vers la droite, appuyez brièvement sur **▶Ä**.
- Pour passer aux caractères normaux, appuyez longuement sur **▶Ä**.
- Pour insérer une césure, appuyez deux fois sur **▶Ä**.
- Pour effacer une lettre, appuyez sur **✕**.
- Sélectionnez l'une des options suivantes :
 - Pour enregistrer, appuyez sur **✓**.
 - Pour annuler et ne pas enregistrer, appuyez sur **X**.

14.4 Démarrer une recette

- Sélectionnez un mode de cuisson de votre choix à l'aide du sélecteur de fonction.
- L'affichage indique **W**.
- Appuyez sur **W** et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur **✓**.

4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
5. Pour commencer, appuyez sur ►.
- ✓ Le fonctionnement démarre et la durée s'écoule visiblement.
- ✓ L'affichage indique les réglages des phases dans la barre d'affichage.

Remarque : Vous pouvez modifier la température, la position gril pour un mode de cuisson au four et la durée pour une puissance du micro-ondes à l'aide du bouton rotatif pendant que la recette est en cours. Cela ne modifie pas la recette enregistrée.

14.5 Modifier une recette

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

1. Sélectionnez un mode de cuisson de votre choix à l'aide du sélecteur de fonction.
- ✓ L'affichage indique Ⅲ.
2. Appuyez sur Ⅲ et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
3. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
5. Appuyez sur _.
6. Sélectionnez la phase souhaitée avec ►.
- ✓ L'affichage indique les réglages. Vous pouvez modifier les réglages à l'aide du bouton rotatif ou du sélecteur de fonction.
7. Sélectionnez l'une des options suivantes :
 - Pour enregistrer, appuyez sur ✓.
 - Pour annuler et ne pas enregistrer, appuyez sur X.

14.6 Supprimer une recette

1. Sélectionnez un mode de cuisson de votre choix à l'aide du sélecteur de fonction.
- ✓ L'affichage indique Ⅲ.
2. Appuyez sur Ⅲ et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
3. Pour confirmer, appuyez sur ✓.
4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
5. Supprimez la recette avec C.
6. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

15 Fonctions de minuterie

Votre appareil dispose de différentes fonctions de minuterie qui vous permettent de gérer son fonctionnement.

15.1 Appeler le menu Minuterie

Conditions

- L'appareil est activé.
- Le sélecteur de fonction est réglé sur 0 ou ⌘.
- Appuyez sur ○.
- ✓ Le menu Minuterie apparaît.

Remarques

- Si vous réglez le sélecteur de fonction sur un mode de cuisson ou les réglages de base S alors que la minuterie courte durée ou que le chronomètre est en marche, un conseil apparaît dans l'affichage. Pour confirmer ce conseil, appuyez sur ✓ et 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, ramenez le sélecteur de fonction sur 0 ou ⌘.
- Vous pouvez utiliser la minuterie courte durée et la fonction chronomètre en même temps.
- Lorsque le sélecteur de fonction est sur 0 l'affichage indique uniquement la minuterie courte durée.
- Lorsque le sélecteur de fonction est sur ⌘, l'affichage indique la minuterie courte durée et le chronomètre.

15.2 Minuterie courte durée

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

Régler la minuterie courte durée

1. Appelez le menu Minuterie.
- ✓ L'affichage indique "Minuterie courte durée" ⌘.

2. Réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
3. Pour commencer, appuyez sur ►.
- ✓ L'appareil ferme le menu Minuterie et le temps s'écoule.
- ✓ L'affichage indique ⌘ et le temps écoulé.
- ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée. Si vous appuyez sur ✓, vous pouvez arrêter le signal prématurément.

Conseil : Pour quitter le menu de la minuterie, appuyez sur X. Les réglages sont perdus.

Arrêter la minuterie courte durée

1. Appuyez sur ○.
2. Utilisez ► pour sélectionner "Minuterie courte durée" ⌘ et appuyez sur Ⅱ.
3. Pour que la minuterie courte durée continue à s'écouler, appuyez sur ►.

Arrêter la minuterie courte durée prématurément

1. Appuyez sur ○.
2. Utilisez ► pour sélectionner "Minuterie courte durée" ⌘ et appuyez sur C.

15.3 Chronomètre

La fonction chronomètre fonctionne uniquement tant que vous ne réglez pas une autre fonction. La fonction chronomètre compte de façon croissante, de 0 seconde à 90 minutes.

La fonction de pause permet de mettre le chronomètre en pause de temps en temps.

Démarrer le chronomètre

1. Appuyez sur ○.

2. À l'aide de ➤, sélectionnez "Chronomètre" ⌚.
3. Pour commencer, appuyez sur ▶.
- ✓ L'appareil ferme le menu Minuterie et le temps s'écoule.
- ✓ L'affichage indique ⌚ et le temps écoulé.

Arrêter le chronomètre

1. Appuyez sur ⏻.
2. À l'aide de ➤, sélectionnez "Chronomètre" ⌚.
3. Appuyez sur II.
- ✓ Le temps s'arrête et l'icône passe à Démarrage ▶.
4. Pour démarrer le chronomètre, appuyez sur ▶.
- ✓ Le temps continue à s'écouler. Lorsque les 90 minutes sont atteintes, l'affichage clignote et un signal sonore retentit. Si vous appuyez sur ✓, vous pouvez couper le signal.
- ✓ ⌚ s'éteint à l'affichage et l'opération est terminée.

Éteindre le chronomètre

1. Appuyez sur ⏻.
2. À l'aide de ➤, sélectionnez "Chronomètre" ⌚.
3. Appuyez sur C.

15.4 Programme spécial longue durée

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

Vous pouvez conserver les mets au chaud jusqu'à 74 heures sans devoir allumer ou éteindre l'appareil. Ne laissez pas trop longtemps les aliments facilement périssables dans le four.

Remarques

- Vous devez régler le programme spécial longue durée sur « disponible » dans les réglages de base.
→ "Réglages de base", Page 20
- Si la minuterie courte durée ou le chronomètre est activé, vous ne pouvez pas sélectionner le programme spécial longue durée.

Régler le programme spécial longue durée

1. Placez le sélecteur de fonction sur ⚙.
2. Appuyez sur ⌚.
- ✓ L'affichage indique la valeur de référence « 24 h » à « 85 °C ».
3. Appuyez sur ⌚.
4. À l'aide du bouton rotatif, réglez le temps de cuisson souhaité ⌚.
5. Pour confirmer, appuyez sur ✓.
6. Pour commencer, appuyez sur ▶.
- ✓ L'appareil démarre et l'affichage indique ⌚ et la température.
- ✓ L'éclairage du four et l'éclairage de l'affichage sont éteints.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé et les tonalités des touches sont désactivées.
- ✓ Après écoulement du temps, l'appareil ne chauffe plus. Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

Arrêter le programme spécial longue durée

- ▶ Pour annuler le processus, réglez le sélecteur de fonction sur 0 drehen.

16 Sécurité enfants

Protégez votre appareil afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ni en modifier les réglages.

16.1 Activer la sécurité enfants

Conditions

- La sécurité enfants est réglée sur "Disponible" dans les réglages de base.
- Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.

- ▶ Maintenez ⏻ enfoncé pendant environ 6 secondes.
- ✓ L'affichage du mode à faible consommation d'électricité apparaît et indique ⏻.

Remarque : Si le courant est coupé alors que la sécurité enfants est activée, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée au retour de l'alimentation secteur.

16.2 Désactiver la sécurité enfants

Condition : Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.

- ▶ Maintenez ⏻ enfoncé pendant environ 6 secondes.

17 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

17.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Symbole	Réglage de base	Réglages	Explication
	Luminosité	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Réglez la luminosité de l'affichage.
	Affichage du mode à faible consommation d'électricité	■ Marche¹ – heures – Heure + logo GAGGENAU – Date – Date + logo GAGGENAU – Heure + date – Heure + date + logo GAGGENAU ■ Arrêt	Réglez l'aperçu de l'affichage du mode à faible consommation d'électricité. Arrêt : ce réglage permet de réduire la consommation de votre appareil en mode à faible consommation d'électricité. Marche : vous pouvez régler plusieurs affichages. Confirmez "Marche" avec ✓ et réglez l'affichage souhaité à l'aide du bouton rotatif.
	Affichage	■ Réduit¹ ■ Standard	Réduit : après une courte durée, l'affichage indique uniquement les informations les plus importantes.
	Couleur du champ tactile	■ Gris¹ ■ Blanc	Réglez la couleur des symboles sur les champs tactiles.
	Tonalité du champ tactile	■ Son 1¹ ■ Son 2 ■ Arrêt	Réglez le signal sonore en effleurant un champ tactile.
	Volume son du champ tactile	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Réglez le volume du son du champ tactile.
	Volume du signal sonore	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Réglez le volume du signal sonore.
	Temps de chauffe et signal de chauffe	■ Chauffage avec signal¹ ■ Préchauffage rapide avec signal ■ Préchauffage sans signal ■ Préchauffage rapide sans signal	Lorsque l'appareil atteint la température souhaitée, le signal de temps de chauffe retentit. Conseil : En cas de préchauffage rapide, la température souhaitée est atteinte particulièrement rapidement.
	Format de l'heure	■ AM/PM ■ 24 h¹	Réglez l'affichage de l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
	Heure	Heure actuelle	Réglez l'heure.
	Changement d'heure	■ Commande manuelle¹ ■ Automatique	Automatique : l'heure se règle automatiquement lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver. Réglez la date et l'heure auxquelles le changement d'heure doit avoir lieu pour l'été et l'hiver.
	Format de la date	■ J.M.A¹ ■ J/M/A ■ M/J/A	Réglez le format de la date.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Symbole	Réglage de base	Réglages	Explication
	Date	Date actuelle	Réglez la date actuelle. Pour passer de l'année au mois et au jour, appuyez sur ➤.
	Format de la température	■ °C¹ ■ °F	Réglez le format de température.
	Langue	Voir la sélection sur l'appareil	Réglez la langue d'affichage du texte. Remarque : Lorsque vous changez de langue, le système redémarre. Ce processus dure quelques secondes. Les réglages de base sont ensuite terminés.
	Réglages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	Remarques ■ La réinitialisation aux réglages usine entraîne également la suppression des recettes personnelles. ■ Après avoir rétabli les réglages usine, le menu « Premiers réglages » apparaît. Pour réinitialiser les réglages usine de l'appareil, appuyez sur ✓. Pour annuler, appuyez sur X.
	Mode démonstration	■ Marche ■ Arrêt¹	Le mode démonstration sert uniquement à des fins de présentation. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration, mais toutes les autres fonctions sont disponibles. Pour le fonctionnement normal, activez "Arrêt". Le réglage est possible uniquement dans les 3 premières minutes après raccord de l'appareil.
	Programme spécial longue durée	■ Non disponible¹ ■ Disponible	Disponible : le programme spécial longue durée est disponible. → "Programme spécial longue durée", Page 20
	Sécurité enfants	■ Non disponible¹ ■ Disponible	Disponible : la sécurité enfants est disponible. → "Sécurité enfants", Page 20

17.2 Modifier les réglages de base

1. Tournez le sélecteur de fonction sur S.
2. Sélectionnez le réglage de base souhaité à l'aide du bouton rotatif.
3. Appuyez sur _.

4. Réglez le réglage de base à l'aide du bouton rotatif.
5. Enregistrez avec ✓ ou annulez avec X.
- ✓ Le réglage de base actuel est quitté.
6. Pour quitter les réglages de base, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

18 Aide au nettoyage

18.1 Régler l'aide au nettoyage

1. Versez quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau.
2. Placez une cuillère dans la tasse pour éviter l'ébullition tardive.
3. Placez la tasse au milieu du compartiment de cuisson.
4. Réglez la puissance du micro-ondes sur 600 Watts.

5. Réglez la durée sur 5 minutes.
6. Démarrez le fonctionnement.
7. Une fois la durée écoulée, laissez la porte fermée pendant 3 minutes supplémentaires.
8. Essuyez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
9. Laissez sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

19 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

19.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Dans les instructions de nettoyage séparées, vous découvrirez quels produits de nettoyage conviennent aux différentes surfaces et pièces.

19.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 23*
2. Respecter les indications concernant le nettoyage des surfaces ou des composants de l'appareil.
3. Sauf indication contraire :
 - ▶ Nettoyer les composants de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
 - ▶ Sécher ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

19.3 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le devant de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyant pour vitre, de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines.
- ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 23*
2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.
Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

19.4 Nettoyer l'aluminium

1. Nettoyez avec un produit de nettoyage doux pour vitres.
2. Essuyez les surfaces horizontalement et sans pression à l'aide d'un chiffon pour vitres ou d'un chiffon en microfibres non pelucheux.

19.5 Nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne pas utiliser d'aérosol pour four, de nettoyants abrasifs ou d'autres nettoyants agressifs pour four.

Remarque : En cas de très fort encrassement, utilisez du gel de nettoyage pour four (référence 00311859 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne).

- Ne jamais appliquer sur les joints d'étanchéité de la porte et de la lampe
- Laissez agir au maximum 12 heures
- Ne jamais utiliser sur des surfaces chaudes
- Rincer soigneusement à l'eau

- Respecter les indications du fabricant

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 23*
2. Nettoyez avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
3. En cas de salissures importantes, utilisez un produit de nettoyage pour four approprié pour les surfaces en acier inox.
Utilisez le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.
Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffez une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, placez toujours une cuillère dans le récipient.
4. Essuyez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
5. Laissez sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

19.6 Nettoyage du bandeau de commande

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le bandeau de commande.

- ▶ Ne jamais frotter le bandeau de commande avec de l'eau.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 23*
2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibras ou un chiffon doux, humide.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

19.7 Nettoyage des vitres de porte

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager les vitres de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour verre.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 23*
2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyant pour vitres.

Remarque : Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

19.8 Nettoyage du joint de porte

Ne retirez pas le joint de porte.

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le joint de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Ne pas utiliser de détergent abrasif.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 23*
2. Nettoyez le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

19.9 Nettoyage des accessoires

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 23*
2. Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
3. Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
4. Nettoyer la grille combinée avec un produit de nettoyage pour acier inox ou dans le lave-vaisselle.
En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récuser ou un produit de nettoyage pour four.
5. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

19.10 Nettoyer le couvercle en verre

Le couvercle en verre de la lampe du compartiment de cuisson se trouve sur la paroi latérale gauche du compartiment de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Le couvercle en verre de la lampe du compartiment de cuisson devient chaud.

- ▶ Ne manipulez le couvercle en verre qu'avec des gants résistants à la chaleur.

1. Desserrez la vis du couvercle en verre.
2. Nettoyez le verre avec du produit de nettoyage.
3. Vissez le couvercle en verre.

19.11 Nettoyer les surfaces autonettoyantes

L'arrière du compartiment de cuisson est doté d'un revêtement catalytique auto-nettoyant. Les projections de la cuisson et du rôtiage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

ATTENTION

Les nettoyants pour four endommagent les surfaces autonettoyantes.

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Si du produit de nettoyage pour four se retrouvait toutefois sur ces surfaces, épongez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas et n'utilisez pas d'accessoires de nettoyage abrasifs.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

- ▶ Nettoyez les résidus de couleur brun ou blanc avec de l'eau et une éponge douce.

Remarque : Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces pendant le fonctionnement. Il ne s'agit pas de rouille, mais de résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas de danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

19.12 Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défectueux, changez-en.

Remarque : Des ampoules halogènes de 240 V et 60 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou au-

près du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Conditions

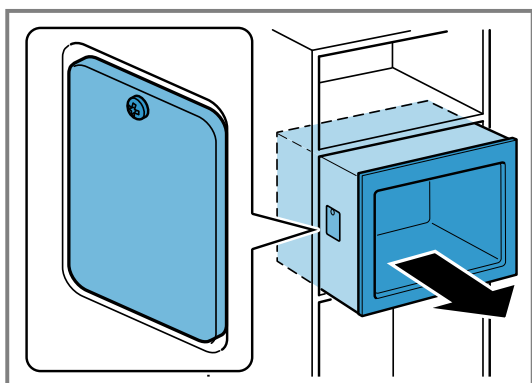
- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- La nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique.

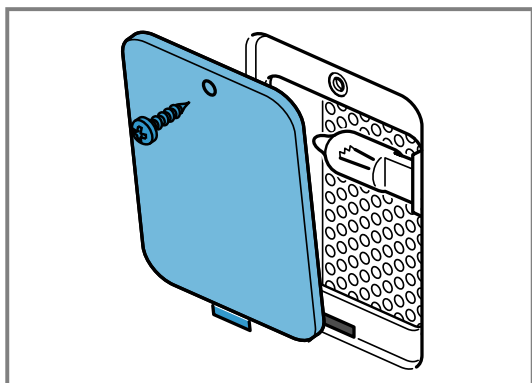
2. Déposez l'appareil.

→ "Instructions de montage", Page 39

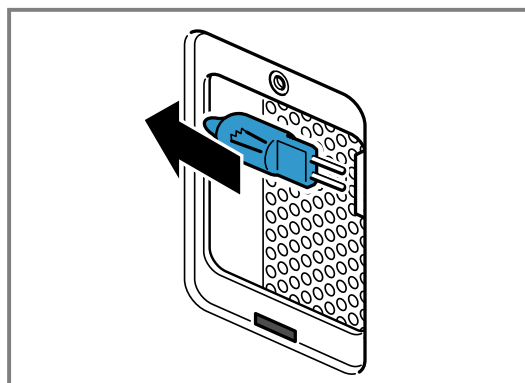
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil.
- ▶ Dévissez les deux vis de fixation à droite et à gauche au four.
- ▶ Retirez prudemment l'appareil en le soulevant.



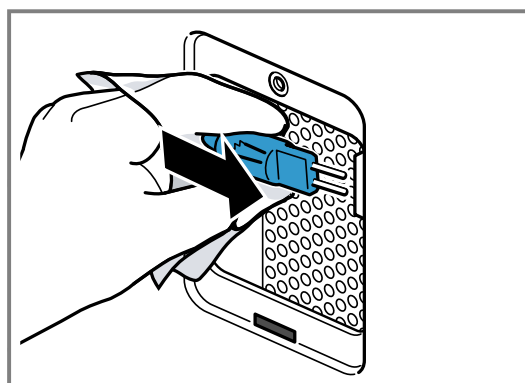
3. Dévissez la vis du couvercle de la lampe sur le panneau latéral extérieur gauche et retirez le couvercle de la lampe.



4. Retirez l'ampoule halogène.



5. Mettez en place l'ampoule halogène neuve.



6. Vissez le couvercle de la lampe.

7. Encastrez l'appareil.

- ▶ Poussez l'appareil avec précaution.
- ▶ Dévissez les deux vis de fixation à droite et à gauche au four.
- ▶ Fermez la porte de l'appareil.

8. Branchez l'appareil au secteur.

19.13 Changer le couvercle en verre

Si le couvercle en verre du compartiment de cuisson est endommagé, il doit être remplacé.

Remarque : Des couvercles en verre sont en vente auprès du service après-vente.

Conditions

- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- Le nouveau couvercle en verre est disponible pour le remplacement.

1. Desserrez la vis du couvercle en verre.

2. Vissez le nouveau couvercle en verre.

20 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 27

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

20.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. Dysfonctionnement 1. Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. 2. Enclenchez le fusible après environ 10 secondes. 3. Si le dysfonctionnement réapparaît, appelez le service après-vente.
Impossible de mettre l'appareil en marche.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ▶ Fermez la porte de l'appareil.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance du micro-ondes est réglée trop faible. ▶ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée. → "Micro-ondes", Page 11 Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. ▶ Réglez une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps. Les mets sont plus froids que d'habitude. ▶ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps.
Un appareil allumé ne peut pas être utilisé,  s'affiche.	La sécurité enfants est activée. ▶ Désactivez la sécurité enfants. → "Désactiver la sécurité enfants", Page 20
L'appareil ne chauffe pas, l'affichage indique  .	Mode démo est activé. ▶ Désactivez le mode démonstration. → "Réglages de base", Page 20
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	L'ampoule halogène est défectueuse. ▶ Changez l'ampoule du compartiment de cuisson. → "Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson", Page 24 Vous pouvez obtenir une nouvelle lampe halogène auprès du service après-vente ou dans un magasin spécialisé. → "Service après-vente", Page 27

20.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
L'écran affiche le message d'erreur "Exxx "	Une erreur s'est produite. 1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✓ Si le défaut était unique, le message disparaît. 2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 27

20.3 Panne de courant

Votre appareil peut pallier une panne de courant de quelques secondes. Le fonctionnement continue. Si la panne de courant se prolonge et que l'appareil était en fonctionnement, un message apparaît. Le fonc-

tionnement est interrompu. Après la coupure de courant, vous pouvez utiliser l'appareil comme d'habitude. Pour ce faire, tourner le sélecteur de fonction sur la position zéro.

→ "Première mise en service", Page 10

Mise au rebut

21.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement. Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

22 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

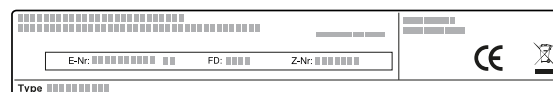
Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.gaggenau.com sur la page produit et la page de service de votre appa-

reil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

22.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

23 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

23.1 La meilleure façon de procéder

Conseil

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'appliquent toujours au compartiment de cuisson froid et vide.

- Les durées figurant dans les vues d'ensemble sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

⚠ Avertissement – Risque d'ébouillantage !

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 les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

⚠ Avertissement – Risque d'échaudures !

Du liquide chaud peut se renverser lorsque vous enlevez des accessoires.

- ▶ Retirez les accessoires chauds avec précaution en utilisant des gants de cuisine.

ATTENTION

Les aliments acides peuvent endommager la grille.

- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

Remarque : Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

Décongeler au micro-ondes

Remarque

Conseils de préparation

- Congelez les mets à plats.
- Utiliser de la vaisselle ouverte conçue pour aller au micro-ondes.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps. Enlevez le liquide de congélation lorsque vous retournez les aliments.
- La décongélation de la viande ou de la volaille produit du liquide. Retirez le liquide lors du retournement des aliments. Ne réutilisez et ne mettez pas en contact les aliments surgelés avec d'autres aliments.
- En cas de viande hachée, retirez les morceaux déjà décongelés après avoir retourné la viande.
- En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, par 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 peut pas toucher les parois de l'appareil. À la moitié de la durée de décongélation, retirez la feuille d'aluminium.
- Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 60 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Viande en un seul morceau, avec et sans os	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15 – 25 min
Viande en un seul morceau, avec et sans os	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 25 – 35 min
Viande en un seul morceau, avec et sans os	1500 g	1. 180 W	1. 20 min ¹

¹ Retournez plusieurs fois les aliments.

1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
3. Placez les plats dans un récipient adapté.
4. Placez le récipient au milieu du fond du compartiment de cuisson.
Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les plats de tous les côtés.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
Réglez d'abord la durée plus courte. Si nécessaire, prolongez éventuellement la durée.
6. Pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson, utilisez des maniques.

23.2 Décongélation

Avec votre appareil, vous pouvez décongeler des mets surgelés.

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Questions	Conseil
Vous voulez préparer une autre quantité que celle indiquée dans le tableau.	Allonger ou réduire les temps de cuisson selon la règle générale suivante : ▪ Double quantité = presque double durée ▪ Demi quantité = demi durée

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
		2. 90 W	2. 25 – 35 min
Viande en morceaux ou en tranches	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 4 – 6 min
Viande en morceaux ou en tranches	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 5 – 10 min
Viande en morceaux ou en tranches	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 10 – 15 min
Viande hachée, mixte	200 g	90 W	15 min ²
Viande hachée, mixte	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 10 – 15 min
Viande hachée, mixte	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 15 – 20 min
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 10 – 15 min
Volaille ou morceaux de volaille	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 20 – 25 min
Canard	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ² 2. 30 – 40 min
Oie	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 min ² 2. 60 – 80 min
Filets, darnes ou tranches de poisson	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Poisson entier	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ² 2. 10 – 15 min
Poisson entier	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ² 2. 15 – 25 min
Légumes, par ex. petits pois	300 g	180 W	10 – 15 min ³
Légumes, par ex. petits pois	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 min ³ 2. 8 – 13 min
Fruits, par ex. framboises	300 g	180 W	7 – 10 min ³
Fruits, par ex. framboises	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5 – 10 min
Dégeler du beurre ⁴	125 g	90 W	6 – 8 min
Dégeler du beurre ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3 – 5 min
Pain entier	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ² 2. 10 – 15 min
Pain entier	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 15 – 25 min
Gâteau, sec, par ex. quatre-quarts ^{5,6}	500 g	90 W	10 – 15 min
Gâteau sec, par ex. quatre-quarts ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10 – 15 min
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 25 min
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 25 min

¹ En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.² Retournez plusieurs fois les aliments.³ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.⁴ Retirez complètement l'emballage.⁵ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.⁶ Séparez les morceaux de gâteau.

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson suivants au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Problème	Conseil
Votre plat est trop sec.	▪ Réduisez la durée ou choisissez une plus faible puissance du micro-ondes. ▪ Couvrez le plat et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, votre plat n'est pas encore décongelé, réchauffé ou cuit.	Prolongez la durée. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.

Réchauffer ou cuire des mets surgelés au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour le réchauffement au micro-ondes.

Remarque

Conseils de préparation

- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants	300 – 400 g	600 W	11 – 15 min
Potage	400 – 500 g	600 W	8 – 13 min
Ragoûts/potées	500 g	600 W	10 – 15 min
Ragoûts/potées	1000 g	600 W	20 – 25 min
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	500 g	600 W	12 – 17 min
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	1000 g	600 W	25 – 30 min
Poisson, par ex. morceaux de filet	400 g	600 W	10 – 15 min
Poisson, par ex. morceaux de filet	800 g	600 W	20 – 25 min
Accompagnements, par ex. riz, pâtes ¹	250 g	600 W	2 – 5 min
Accompagnements, par ex. riz, pâtes ¹	500 g	600 W	8 – 10 min
Légumes, par ex. petits pois, brocoli, carottes ¹	300 g	600 W	8 – 10 min
Légumes, par ex. petits pois, brocoli, carottes ¹	600 g	600 W	14 – 17 min
Épinards à la crème ²	450 g	600 W	11 – 16 min

Réchauffer au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour le réchauffement au micro-ondes.

¹ Ajoutez un peu de liquide aux aliments.
² Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

Problème	Conseil
Après écoulement du temps, votre plat n'est pas encore prêt à l'intérieur, mais déjà trop cuit à l'extérieur.	▪ Remuez pendant la cuisson. ▪ Réduisez la puissance du micro-ondes et la durée.
Après la décongélation, votre viande ou volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais l'intérieur n'est pas encore décongelé.	▪ Réduisez la puissance du micro-ondes. ▪ Retournez plusieurs fois les grands morceaux à décongeler.

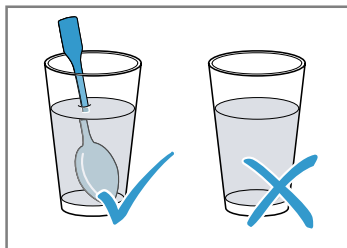
23.3 Réchauffer

Avec votre appareil, vous pouvez réchauffer des mets.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**

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. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



ATTENTION

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Remarque

Conseils de préparation

- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants	350 – 500 g	600 W	4 – 8 min
Boissons ^{1,2,3}	150 ml	1000 W	1 – 2 min
Boissons ^{1,2,3}	300 ml	1000 W	2 – 3 min
Boissons ^{1,2,3}	500 ml	1000 W	4 – 5 min
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ^{4,5,6}	50 ml	360 W	0:30 – 1 min
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ^{4,5,6}	100 ml	360 W	0:30 – 1:30 min
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ^{4,5,6}	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 en sauce ⁷	500 g	600 W	8 – 11 min
Ragoût/potée	400 g	600 W	6 – 8 min
Ragoût/potée	800 g	600 W	8 – 11 min
Légumes, 1 portion ⁸	150 g	600 W	2 – 3 min
Légumes, 2 portions ⁸	300 g	600 W	3 – 5 min

23.4 Cuire

Avec votre appareil, vous pouvez cuire des mets.

¹ Placez une cuillère dans le verre.

² Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.

³ Contrôlez les aliments en cours de cuisson.

⁴ Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.

⁵ Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.

⁶ Contrôlez impérativement la température.

⁷ Couvrir les mets.

⁸ Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

Cuire au micro-ondes

Remarque

Conseils de préparation

- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Poulet entier, frais, sans abats ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min
Filet de poisson, frais	400 g	600 W	7 – 12 min
Légumes, frais ^{2,3,4}	250 g	600 W	6 – 10 min
Légumes, frais ^{2,3,4}	500 g	600 W	10 – 15 min
Pommes de terre ^{2,3,4}	250 g	600 W	8 – 10 min
Pommes de terre ^{2,3,4}	500 g	600 W	12 – 15 min
Pommes de terre ^{2,3,4}	750 g	600 W	15 – 22 min
Riz ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Riz ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Entremets, par ex. flan (instantané) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min
Fruits, compote ⁴	500 g	600 W	9 – 12 min

Pudding à base de préparation pour flan

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

1. Mélangez un sachet de pudding en poudre avec du sucre et un peu de lait dans un grand bol allant au micro-ondes, conformément aux instructions du sachet pour éviter la formation de grumeaux.
2. Ajoutez le reste de lait et remuez de nouveau.
3. Placez le bol dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
4. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
5. Remuez pour la première fois après 3 minutes. Ensuite, remuez après chaque minute jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
La durée dépend de la température du lait et du récipient utilisé.

23.5 Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour les gâteaux et les pâtisseries.

La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de pâte. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commen-

cez 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.

Conseils pour la pâtisserie

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre gâteau doit lever de manière uniforme.	■ Graisser uniquement le fond du moule démontable. ■ Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.
Lors de la cuisson, les petites pâtisseries ne doivent pas coller les unes aux autres.	Laisser une distance minimale de 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Les pâtisseries auront ainsi suffisamment de place pour lever et dorer de tous les côtés.

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

² Découpez des morceaux de même grosseur.

³ Ajoutez un peu d'eau aux aliments.

⁴ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁵ Ajoutez deux fois le volume de liquide.

Questions	Conseil
Vérifier si le gâteau est bien cuit.	Piquer dans le gâteau avec un bâtonnet de bois à l'endroit le plus élevé. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet de bois.
Vous voulez utiliser votre propre recette.	Se baser sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de cuisson.

Questions	Conseil
Utiliser des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	- Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250 °C. - Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. - Avec le micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.

Gâteaux et pâtisseries

Suivez les recommandations de réglage pour les gâteaux et les pâtisseries.

Remarque

Conseils de préparation

- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.
- Les moules à gâteaux en métal sont uniquement appropriés pour la cuisson sans micro-ondes.
- En cas de combinaison avec un four à micro-ondes, utilisez des moules en verre, en céramique ou en plastique. Ceux-ci doivent résister à des températures allant jusqu'à 250 °C.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de pâte. 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.
- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.

Plats	Vaisselle	Hau- teur	Puis- sance du micro- ondes	Mode de cuis- son	Température	Durée
Quatre-quarts, simple	Moule à kouglof, de couronne ou moule à cake	1		✱	160 – 170 °C	60 – 80 min
Gâteau à base de pâte classique à la levure chimique, fin, par ex. quatre-quarts	Moule à kouglof, de couronne ou moule à cake	1		✱	150 – 160 °C	60 – 70 min
Fond de tarte avec bord en pâte brisée	Moule à charnière	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 min
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 min
Tarte génoise (biscuit à l'eau)	Moule à charnière	1		✱	170 – 180 °C	45 – 50 min
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Lèchefrite en verre	2		✱	160 – 170 °C	35 – 50 min
Gâteau avec garniture fondante par ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et crumble	Lèchefrite en verre	2		✱	155 – 165 °C	55 – 65 min
Brioche tressée avec 500 g de farine	Lèchefrite en verre	2		✱	160 – 170 °C	30 – 40 min
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèchefrite en verre	2		✱	170 – 180 °C	60 – 70 min
Pizza	Lèchefrite en verre	2		✱	200 – 210 °C	30 – 40 min
Pain à la levure de boulanger 1kg	Lèchefrite en verre	2		✱	180 – 190 °C	50 – 60 min
Gâteau aux noix	Moule à charnière	1	90 W	✱	170 – 180 °C	30 – 35 min

Plats	Vaisselle	Hau- teur	Puis- sance du micro- ondes	Mode de cuis- son	Température	Durée
Tarte aux fruits ou au fro- mage blanc en pâte brisée	Moule à charnière	2	360 W	✱	150 – 160 °C	40 – 50 min ¹
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à charnière ou moule à kouglof	1	90 W	✱	170 – 190 °C	30 – 45 min
Gâteaux salés, par ex. quiche ou tarte à l'oignon	Moule à charnière ou moule à quiche	2	90 W	✱	160 – 180 °C	50 – 70 min

Petites pâtisseries

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température	Durée
Petits gâteaux secs	Lèchefrite en verre	2	✱	150 – 170 °C	20 – 35 min
Meringue	Lèchefrite en verre	2	✱	110 °C	90 – 120 min
Macarons	Lèchefrite en verre	2	✱	110 °C	35 – 45 min
Pâte feuilletée	Lèchefrite en verre	2	✱	180 – 200 °C	35 – 45 min
Petits pains, par ex. petits pains de seigle	Lèchefrite en verre	2	✱	180 – 200 °C	25 – 45 min

Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson ne donne pas les résultats escomptés, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Votre gâteau s'affaisse.	■ Vérifiez les ingrédients ajoutés et suivez les conseils de préparation figurant dans la recette. ■ Utilisez moins de liquide. Ou : ■ Réduisez la température de cuisson de 10 °C et prolongez le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop sec.	Augmentez la température de cuisson de 10 °C et raccourcissez le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair dans l'ensemble.	■ Vérifiez le niveau d'enfournement et l'accès- soire. ■ Augmentez la tempé- rature de cuisson de 10 °C. Ou : ■ Prolongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	Réduisez la température de cuisson et prolongez le temps de cuisson.

Problème	Conseil
Votre gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	Enfournez le gâteau à un niveau supérieur.
Votre gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	■ Enfournez le gâteau à un niveau inférieur. ■ Réduisez la température de cuisson et rallongez le temps de cuisson
Votre gâteau a doré de manière irrégulière.	■ Réduisez la température de cuisson. ■ Découpez le papier de cuisson aux bonnes di- mensions. ■ Placez le moule au centre. ■ Formez des petites pâtis- series de même taille et de même épaisseur.
Votre gâteau est cuit à l'extérieur mais pas à l'inté- rieur.	■ Réduisez la température de cuisson et prolongez le temps de cuisson. ■ Ajoutez moins de liquide. Pour un gâteau avec une garniture fondante : ■ Précuissez le fond. ■ Parsemez le fond cuit d'amandes ou de chape- lure. ■ Placez la garniture sur le fond.

¹ Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

Problème	Conseil
Votre gâteau ne se dé-moule pas une fois renversé.	■ Après la cuisson, laissez refroidir le gâteau pendant 5 - 10 minutes. ■ Détachez les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau. ■ Renversez à nouveau le gâteau et couvrez le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide. ■ La prochaine fois, graissez le moule et saupoudrez de chapelure.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	■ Vérifier si l'extérieur du moule est propre. ■ Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson. ■ Continuer la cuisson sans micro-ondes et allonger la durée de cuisson.

23.6 Rôtissage et grillade

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.

Astuces pour rôtir et braiser

Respectez ces conseils pour obtenir de bons résultats de rôtissage et de braisage.

Problème	Conseil
La viande maigre ne doit pas se dessécher.	■ Badigeonnez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Gril et micro-ondes combinés

Remarque

Conseils de préparation

- Utilisez un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les moules à gâteaux en métal sont uniquement appropriés pour la cuisson sans micro-ondes.
- Posez le récipient en verre chaud sur un torchon de cuisine sec. Si le support est humide ou froid, le verre risque de se fissurer.
- La température et la durée de cuisson 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.
- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un compartiment de cuisson froid.
- Pour préparer la viande, recouvrez à peine le fond du récipient de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez un peu plus de liquide. Retournez les pièces de viande à mi-cuisson. Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.
- Faites toujours griller avec la porte du four fermée. Ne préchauffez pas.
- 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 doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux. Ne salez les steaks qu'après les avoir grillés.
- Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se desséchera.

Problème	Conseil
Vous souhaitez préparer des morceaux de rôti avec la couenne.	■ Incisez la couenne en croix. ■ Faites cuire le rôti d'abord avec la couenne orientée vers le bas.
Le compartiment de cuisson doit rester aussi propre que possible.	■ Préparez votre plat cuisiné dans un faitout fermé à une température plus élevée.
La viande doit rester chaude et juteuse, par ex. rosbif.	■ Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué. ■ Enveloppez le plat cuisiné dans du papier aluminium après la cuisson.
Le poids du rôti n'est pas indiqué dans les recommandations de réglage.	■ Pour de petits rôtis, choisissez une température plus haute et un temps de cuisson plus court. ■ Pour les gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et un temps de cuisson plus long.
Vérifiez si le rôti est prêt.	■ Utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température. ■ Test de la cuillère : appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si le rôti est ferme au toucher, il est prêt. Si le rôti n'est pas ferme, il lui faut encore un peu de temps.

- La viande rouge, p.ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche. Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et fondants à l'intérieur.
- La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- Pour étuver du poisson, utilisez un récipient avec couvercle. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de liquide et un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.
- Pour les toasts gratinés, pré-tartinez les tranches de toast.

Plats	Poids	Vaisselle	Hau- teur	Puis- sance du micro- ondes	Mode de cuis- son	Tempé- rature/posi- tion gril	Durée
Rôti de bœuf à braiser	env. 1000 g	Récipient fermé	0	180 W		160-170 °C	80-90 min
Rosbif, à point ¹	env. 1000 g	Récipient ouvert	0	180 W		180-200 °C	30-40 min
Viande de porc sans couenne, par ex. échine	env. 750 g	Récipient ouvert	0	360 W		170 – 180 °C	35-45 min.
Viande de porc avec couenne*, par ex. épaule ^{2,3}	env. 1000 g	Récipient ouvert	0	180 W		170 – 180 °C	80-90 min.
Filet de porc	env. 500 – 600 g	Récipient ouvert	0	180 W		180 – 190 °C	35-40 min.
Pain de viande ha- chée	env. 750 g	Récipient ouvert	0	360W		200-210 °C	30-35 min
Poulet, entier ^{4,3}	env. 1000 – 1200 g	Récipient fermé	0	360W		230 - 250 °C	30-40 min
Morceaux de pou- let, par ex. quarts de poulet ^{5,3}	env. 800 g	Récipient ouvert	0	360W		230 - 250 °C	20-30 min
Canard ³	env. 1500 – 1700 g	Récipient fermé	0	180 W		220 - 240 °C	70-80 min
Magret de canard ^{5,3}	env. 500 g	Récipient ouvert	0	180 W		3	15-20 min
Magret de canard, 2magrets ^{5,3}	d'env. 250 – 300 g chacun	Récipient ouvert	0	180 W		3	15-20 min
Filet d'oie, cuisses d'oie ³	env. 700 – 900 g	Récipient haut ouvert	0	180 W		2	30-40 min
Poisson, gratiné, non congelé	env. 500 g	Récipient ouvert	0	600 W		3	10-15 min.

Plats	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée
Steaks, 2 – 3 cm d'épaisseur, 2 – 3 pièces	d'env. 200 g chacun	Grille combinée + Lèchefrite en verre	1+3		3	1e face : env. 10-15 min. 2e face : env. 5-10 min.
Côtes d'échine, 2 - 3 cm d'épaisseur, 2 – 3 pièces	d'env. 120 g chacune	Grille combinée + Lèchefrite en verre	1+3		2	1e face : env. 15-20 min. 2e face : env. 10-15 min.
Saucisses à griller 4-6 pièces	d'env. 150 g chacun	Grille combinée +	1+3		3	1e face : env. 10-15 min.

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

² Incisez la couenne.

³ Ne retournez pas les aliments.

⁴ Placez le côté blanc vers le haut.

⁵ Placez le côté peau vers le haut.

Plats	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée
		Lèche-frite en verre				2e face : env. 5-10 min.
Darne de poisson, 2-3 pièces	d'env. 150 g chacun	Grille combinée ¹ + Lèche-frite en verre	1+3		3	1e face : env. 10-12 min. 2e face : env. 8-12 min.
Poisson entier, par ex. truites, 2-3 pièces	d'env. 300 g chacun	Grille combinée ¹ + Lèche-frite en verre	1+3		2	1e face : env. 10-15 min. 2e face : env. 10-15 min.
Pain de mie, 12 tranches		Grille combinée	3		3	1e face : env. 3-5 min. 2e face : env. 2-3 min.
Gratiner des toasts, 2 à 4 tranches, pré-toastés		Grille combinée + Lèche-frite en verre	1+3		3	8-10 min

Conseils pour le rôtissage suivant

Si le rôtissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
Votre rôti est trop sec.	■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
La croûte de votre rôti est trop fine.	■ Augmenter la température. ■ Ou : Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.
Votre sauce pour rôti est brûlée.	■ Choisir un récipient plus petit. ■ Ajouter plus de liquide lors de la cuisson.

Questions	Conseil
Votre sauce du rôti est trop claire et aqueuse.	■ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide. ■ Ajouter moins de liquide lors de la cuisson.
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	■ Vérifier si le plat à rôti et le couvercle sont compatibles et se ferment bien. ■ Réduire la température. ■ Ajouter du liquide pendant le braisage.
Votre rôti n'est pas entièrement cuit.	■ Découper le rôti. ■ Préparer la sauce dans le plat à rôtir. ■ Disposer les tranches de rôti dans la sauce. ■ Terminer la cuisson des tranches de rôti avec le micro-ondes.

23.7 Soufflés et gratins

Remarque

Conseils de préparation

- Utilisez un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un compartiment de cuisson froid.
- Pour des soufflés et gratins de pommes de terre, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.
- Laissez reposer les soufflés et gratins encore 5 minutes dans le four éteint.

¹ Huilez la grille au préalable.

Plat	Poids	Vaisselle	Hau- teur	Puis- sance du micro- ondes	Mode de cuis- son	Tempéra- ture	Durée
Gratin, sucré, par ex. gratin au fromage blanc avec des fruits	env. 1,5 kg	Récipient ouvert	0	180 W		130 – 150 °C	25 – 35
Soufflé, salé, à base d'ingrédients cuits	env. 1 kg	Récipient ouvert	0	600 W		160 – 190 °C	20 – 30
Gratin épicé à base d'ingrédients cuits, par ex. gratin de pommes de terre	env. 1,1 kg	Récipient ouvert	0	600 W		170 – 180 °C	25 – 35

23.8 Plats cuisinés surgelés

Respectez les recommandations de réglage pour cuire des plats cuisinés surgelés.

Remarque

Conseils de préparation

- Respectez les consignes du fabricant sur l'emballage.
- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un compartiment de cuisson froid.

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température	Durée
Strudel fourré aux fruits	Lèchefrite en verre	2		200 – 220 °C	40 – 50 min ¹
Frites	Lèchefrite en verre	2		210 – 230 °C	20 – 30 min
Pizza	Grille combinée	2		180 – 200 °C	10 – 20 min
Pizza-baguette	Grille combinée	2		160 – 190 °C	15 – 20 min
Croquettes	Lèchefrite en verre	2		200 – 220 °C	20 – 30 min
Röstis	Lèchefrite en verre	2		200 – 220 °C	20 – 30 min

23.9 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil se-

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

Décongeler au micro-ondes

Plat	Puissance du micro- ondes	Durée	Remarques
Viande, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 8 – 12 min	Placez le moule en pyrex de Ø 22 cm sur le fond du compartiment de cuisson. Alternative : décongelez avec le programme automatique "Viande hachée"

Cuire au micro-ondes

Plat	Puissance du micro- ondes	Durée	Remarques
Lait aux œufs, 1 000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min. 2. 15 – 20 min.	Placez le moule en pyrex sur la fond du compartiment de cuisson.
Génoise, 475 g	600 W	8-10 min.	Placez le moule en pyrex de Ø 22 cm sur le fond du compartiment de cuisson.
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W	25-30 min.	Placez le moule en pyrex sur la fond du compartiment de cuisson.

¹ Préchauffer l'appareil 5 minutes.

Cuire au micro-ondes avec le gril

Plat	Puissance du micro-ondes/mode de cuisson	Durée	Remarques
Gratin de pommes de terre	360 W + position gril 1	30-35 min.	Placez le moule en pyrex rond de Ø 22 cm sur le fond du compartiment de cuisson.
Gâteau	180 W + ✱ 190 – 200 °C	20-25 min.	Placez le moule en pyrex rond de Ø 22cm sur la grille, au niveau 1.
Poulet	360 W + ✱ 240 °C	30-35 min.	Disposez le poulet dans un récipient haut ouvert, côté blanc au contact du plat et placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Retournez à mi-cuisson.

Cuire des pâtisseries

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Plat	Récipients et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température	Durée
Sablés	Lèchefrite en verre	2	✱	160 – 170 °C	30 – 35 min
Petits gâteaux	Lèchefrite en verre	2	✱	160 – 170 °C	25 – 30 min ¹
Biscuit à l'eau	Moule à charnière sur la grille	1	✱	170 – 180 °C	45 – 50 min
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque	Lèchefrite en verre	2	✱	160 – 180 °C	50 – 60 min
Tourte aux pommes	Moule à charnière foncé de Ø 22 cm sur la grille	2	✱	170 – 190 °C	80 – 100 min

Griller

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

Plat	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée
Dorer des toasts	Grille combinée	3	www	3	4 – 5 min
Hamburger de bœuf, 12 pièces	Grille et lèchefrite en verre	3+1	www	3	30 – 35 min ²

24 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



mm

24.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et

conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériel d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.

¹ Préchauffer l'appareil 5 minutes.

² Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

- ▶ Portez des gants de protection.

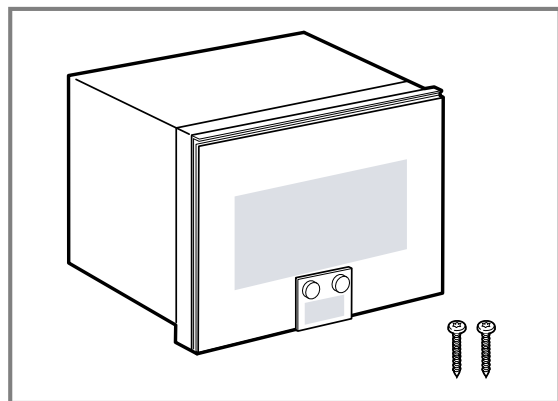
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

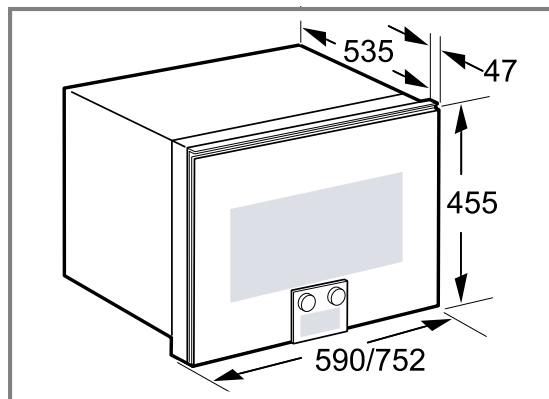
24.2 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



24.3 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



24.4 Meuble d'encastrement

Cet appareil est conçu uniquement pour être encastré. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ni pour être utilisé à l'intérieur d'une armoire.

Assurez-vous que le meuble d'encastrement n'a pas de paroi derrière l'appareil. Maintenez une distance d'au moins 45 mm entre le mur et le plancher de l'armoire ou bien la paroi arrière de l'armoire située au-dessus. Ne couvrez pas les fentes d'aération ni les orifices d'aspiration.

Effectuez tous les travaux de découpe sur le meuble et sur le plan de travail avant d'encastrer l'appareil. Éliminez les copeaux.

24.5 Branchement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.
- Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement électrique de l'appareil sans connecteur à fiche de contact de sécurité

Remarque : Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

2. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - ▶ vert-jaune : conducteur de protection $\oplus$
 - ▶ bleu = (neutre) conducteur neutre
 - ▶ marron = phase (conducteur externe)

24.6 Combinaisons d'appareils

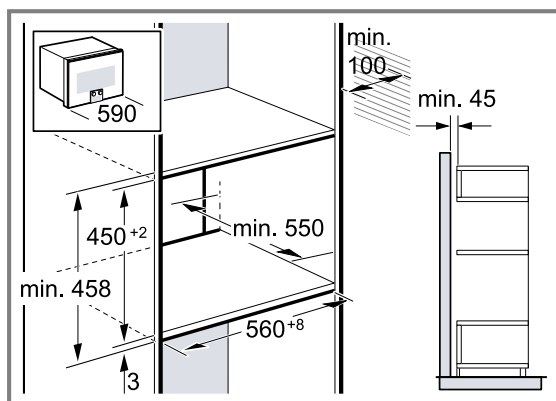
En cas de combinaison avec d'autres appareils, tenez compte de ce qui suit.
 Installez l'appareil uniquement au-dessus d'un four ventilé du même fabricant. En cas d'installation à côté d'un four, les poignées des deux appareils doivent se trouver au milieu. L'encastrement au-dessus d'un appareil réfrigérant est possible.

24.7 Combinaison avec tiroir chauffant

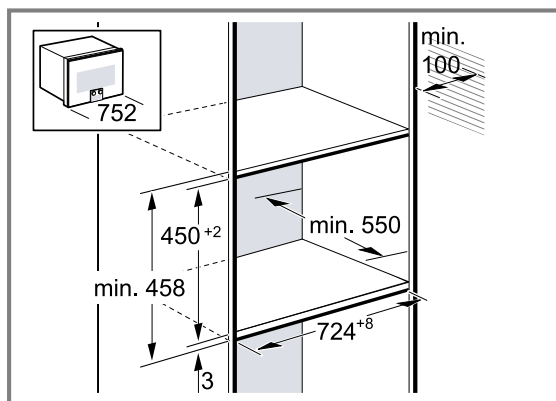
Montez d'abord le tiroir chauffant. Respectez les instructions de montage du tiroir chauffant.
 Introduisez l'appareil dans le meuble d'encastrement sur le tiroir chauffant. En l'introduisant, n'endommagez pas le bandeau du tiroir chauffant.

24.8 Installation dans un meuble haut

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.
 Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.



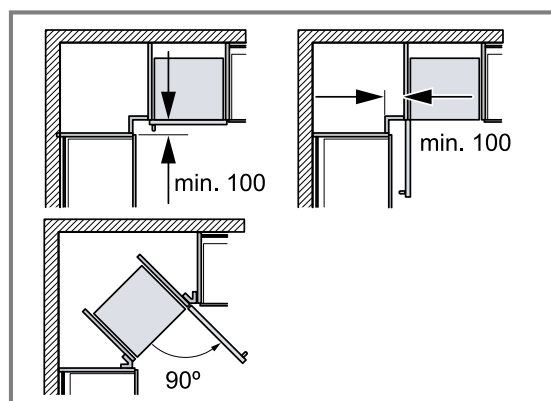
Dimensions pour les appareils d'une largeur de 752 cm :



Si le meuble haut possède une paroi arrière en plus des parois arrières préfabriquées, celle-ci doit être retirée.
 Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires.

24.9 Installation dans un angle

Respecter les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors d'une installation dans un angle.



Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle.

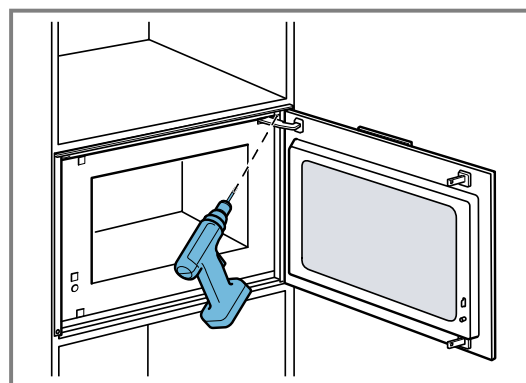
24.10 Encastrer l'appareil

ATTENTION

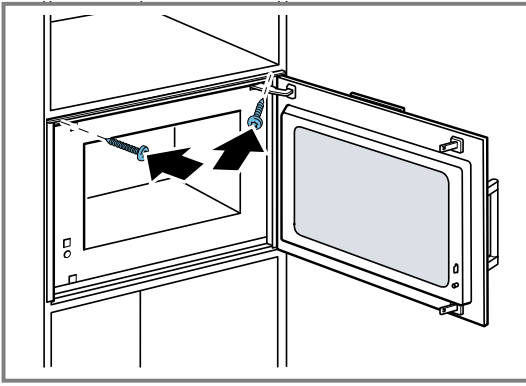
Le bandeau de commande peut être endommagé si vous le posez sur le sol.

- ▶ Ne posez jamais un appareil sur le sol avec le bandeau de commande face au sol. Placez des lattes de bois en dessous.
- ▶ Ne soulevez jamais les appareils dont le bandeau de commande se trouve face au sol, par l'arrière et de biais.

1. Poussez l'appareil jusqu'au fond.
 Veillez à ne pas plier ni coincer le câble de raccordement et à ne pas le faire passer au-dessus d'arêtes vives.
2. Alignez l'appareil horizontalement et au centre.
3. Alignez l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant le niveau à bulle.
4. Pré-percez le trou du côté de la charnière.



5. Vissez l'appareil au meuble.



6. Retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.

24.11 Dépose de l'appareil

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Desserrer les vis de fixation.
3. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

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



9001804530 (050811) REG25
fr