

Mode d'emploi

Bosch Série 8 CMG633BB1

Marque : Bosch Référence : CMG633BB1

Sommaire

1. Instructions de montage
2. Consignes générales de montage
3. Dimensions de l'appareil
4. Installation sous un plan de travail
5. Installation sous une table de cuisson
6. Installation dans un meuble haut
7. Installation dans un angle
8. Raccordement électrique
9. Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité
10. Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité
11. Installer l'appareil
12. Dépose de l'appareil
13. Sécurité
14. Indications générales
15. Utilisation conforme
16. Restrictions du périmètre utilisateurs
17. Utilisation sûre
18. Micro-ondes
19. Prévention des dégâts matériels
20. De manière générale
21. Commander
22. Description de l'appareil
23. Bande de commande
24. Touches
25. Champs tactiles
26. Bague de commande
27. Écran
28. Ligne annulaire
29. Affichage de la température
30. Compartiment de cuisson
31. Supports
32. Éclairage
33. Ventilateur de refroidissement
34. Porte de l'appareil
35. Modes de fonctionnement
36. Modes de cuisson
37. Puissances du micro-ondes
38. Accessoires
39. Remarques concernant les accessoires
40. Accessoires de micro-ondes



41. Fonction d'arrêt
42. Introduire des accessoires dans le compartiment de cuisson
43. Autres accessoires
44. Commande
45. Utilisation
46. Allumer l'appareil
47. Éteindre l'appareil
48. Démarrer le fonctionnement
49. Annuler ou interrompre le fonctionnement
50. Régler un mode de fonctionnement
51. Régler le mode de cuisson et la température
52. Modifier le mode de cuisson
53. Modifier la température
54. Afficher des informations
55. Fonctions de temps
56. Vue d'ensemble des fonctions de temps
57. Régler la minuterie
58. Modifier la minuterie
59. Annuler la minuterie
60. Régler la durée
61. Modifier la durée
62. Annuler la durée
63. Régler la fin
64. Modifier la fin
65. Annuler la fin
66. Vaisselle et accessoires avec micro-ondes
67. Test de micro-ondabilité
68. Régler le micro-ondes
69. Modifier la puissance du micro-ondes
70. MicroCombi
71. Régler le MicroCombi
72. Modifier la combinaison
73. Chauffage rapide
74. Régler le chauffage rapide
75. Annuler le chauffage rapide
76. "AutoPilot"
77. Récipients
78. Réglages des plats
79. Programmes
80. Plats au micro-ondes
81. Aperçu des plats
82. Régler un plat
83. Poursuite de la cuisson
84. Sécurité enfants
85. Activer et désactiver la sécurité enfants

- 86. Réglages de base
- 87. Vue d'ensemble des réglages de base
- 88. Modifier les réglages de base
- 89. Annuler la modification des réglages de base
- 90. Régler l'heure
- 91. Nettoyage et entretien
- 92. Produits de nettoyage
- 93. Produits de nettoyage appropriés
- 94. Nettoyer l'appareil
- 95. Sécher
- 96. Sécher le compartiment de cuisson
- 97. Régler le séchage
- 98. Décrocher les supports
- 99. Insérer les fixations
- 100. Accrocher des supports
- 101. Enlever le recouvrement de porte
- 102. Démonter les vitres de la porte
- 103. Monter les vitres de la porte
- 104. Aide en cas de défaut
- 105. Dépannage
- 106. Service après-vente
- 107. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
- 108. Environnement
- 109. Protection de l'environnement et économies d'énergie
- 110. Élimination de l'emballage
- 111. Économies d'énergie
- 112. Mise au rebut
- 113. Mettre au rebut un appareil usagé
- 114. Comment faire
- 115. La meilleure façon de procéder
- 116. Bon à savoir
- 117. Préchauffage
- 118. Température et durée
- 119. Hauteurs d'enfournement
- 120. Formation de condensation
- 121. Récipients et accessoires
- 122. Récipients et accessoires en silicone
- 123. Papier de cuisson
- 124. Moules
- 125. Préparation au micro-ondes
- 126. Cuisiner ou cuire à la vapeur au micro-ondes
- 127. Frire au micro-ondes
- 128. Rôtissage sur la grille
- 129. Cuisson dans un récipient
- 130. Cuisson dans un récipient ouvert

- 131Cuisson dans un récipient fermé
- 132Griller
- 133Préparation de produits surgelés
- 134Préparer des plats préparés
- 135Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide
- 136Gâteaux et pâtisseries
- 137Conseils de préparation de gâteaux et de petites pâtisseries
- 138Conseils de cuisson
- 139Recommandations de réglage pour des gâteaux dans des moules
- 140Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque
- 141Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries
- 142Recommandations de réglage pour petits gâteaux secs
- 143Conseils pour la cuisson suivante
- 144Pain et petits pains
- 145Conseils de préparation de pain et de petits pains
- 146Recommandations de réglage pour le pain
- 147Recommandations de réglage pour les petits pains
- 148Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries surgelés
- 149Recommandations de réglage pour les toasts
- 150Pizzas, quiches et gâteaux salés
- 151Conseils de préparation des pizzas, quiches et gâteaux salés
- 152Recommandations de réglage pour les pizzas
- 153Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées
- 154Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches
- 155Gratins et soufflés
- 156Conseils de préparation des gratins et soufflés
- 157Recommandations de réglage pour les gratins et les soufflés
- 158Volaille
- 159Conseils de préparation de la volaille
- 160Astuces de préparation de la volaille
- 161Recommandations de réglage pour le poulet
- 162Recommandations de réglage pour le canard et l'oie
- 163Recommandations de réglage pour la dinde
- 164Viande
- 165Conseils de préparation de la viande
- 166Conseils pour rôtir et braiser
- 167Recommandations de réglage pour le porc
- 168Recommandations de réglage pour le boeuf
- 169Recommandations de réglage pour l'agneau
- 170Recommandations de réglage pour les saucisses
- 171Recommandations de réglage pour les plats à base de viande
- 172Conseils pour le rôtissage suivant
- 173Poisson
- 174Conseils de préparation du poisson
- 175Astuces de préparation du poisson

- 176Recommandations de réglage pour le poisson
- 177Recommandations de réglage pour les filets de poisson
- 178Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé
- 179Recommandations de réglage pour des plats à base de poisson
- 180Légumes et garnitures
- 181Conseils de préparation des légumes et garnitures
- 182Recommandations de réglage pour les légumes frais
- 183Recommandations de réglage pour les légumes surgelés
- 184Recommandations de réglage pour les pommes de terre
- 185Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés
- 186Recommandations de réglage pour le riz
- 187Recommandations de réglage pour les céréales
- 188Recommandations de réglage pour les oeufs
- 189Dessert
- 190Préparer du riz au lait
- 191Préparer de la compote
- 192Préparer un pudding à base de préparation pour flan
- 193Préparer du pop-corn au micro-ondes
- 194Préparer du yaourt
- 195Recommandations de réglage pour les desserts et les compotes
- 196Modes de préparation spéciaux et autres applications
- 197Mettre en conserve
- 198Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve
- 199Mettre en conserve des fruits et légumes
- 200Recommandations de réglage pour mettre en conserve
- 201Décongeler
- 202Conseils de préparation pour décongeler
- 203Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains
- 204Recommandations de réglage pour les gâteaux
- 205Recommandations de réglage pour la viande et la volaille
- 206Recommandations de réglage pour les fruits et les légumes
- 207Recommandations de réglage pour d'autres mets
- 208Réchauffer au micro-ondes
- 209Conseils de préparation pour réchauffer avec le micro-ondes
- 210Recommandations de réglage pour maintenir au chaud des boissons
- 211Recommandations de réglage pour chauffer la nourriture pour bébé, par ex. un biberon de lait
- 212Recommandations de réglage pour les légumes réfrigérés
- 213Recommandations de réglage pour des plats réfrigérés
- 214Recommandations de réglage pour les plats surgelés
- 215Plats tests
- 216Cuire
- 217Recommandations de réglage pour pâtisser
- 218Recommandations de réglage pour griller
- 219Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes
- 220Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes

221Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes combiné

Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer l'installation de l'appareil.

Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil

Installation sous un plan de travail

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.

Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.

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

Installation dans un meuble haut

Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.

Installation dans un angle

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans un angle.

Raccordement électrique

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

Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité

L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

- Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre à la prise secteur est impossible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation à câblage fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

Seul un spécialiste agréé est habilité à 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 tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

- 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.

- Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
- Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur : vert-jaune : conducteur de protection bleu = (neutre) conducteur neutre marron = phase (conducteur externe)

Installer l'appareil

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

Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

- Poussez l'appareil jusqu'au fond et centrez-le.
- Vissez fermement l'appareil.
- Pour les cuisines sans poignée avec poignée verticale : Fixez une pièce d'obturation appropriée pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre. Pré-percer les profilés en aluminium pour réaliser un raccord à vis . Fixez l'appareil avec une vis adéquate .

Dépose de l'appareil

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

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Utilisation conforme

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

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.

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.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

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.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four. Accessoires

Micro-ondes

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

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le 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.

Prévention des dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

De manière générale

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez l'appareil.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Bandeau de commande

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

|

|| Touches Les touches situées à gauche et à droite du bandeau de commande possèdent un point de pression. Pour activer une touche, appuyez dessus. Sur les appareils sans habillage en acier inoxydable, les touches sont aussi des champs tactiles.

|| Champs tactiles Les champs tactiles fonctionnent par effleurement. Pour sélectionner une fonction, il suffit d'effleurer légèrement le champ correspondant.

| | Bague de commande Vous pouvez tourner la bague de commande à gauche ou à droite sans limitation. Appuyez légèrement sur la bague de commande et tournez-la dans le sens souhaité.

| | Écran L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles, les options de sélection ou les textes d'information.

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

Touches

Les touches de gauche et de droite du bandeau de commande vous permettent de mettre en marche et d'arrêter votre appareil ou le mode utilisé.

Champs tactiles

Les champs tactiles vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

Les champs tactiles à l'extérieur du bandeau de commande servent aux fonctions générales, ceux à l'intérieur du bandeau de commande servent pour le mode de cuisson.

Le champ tactile de la fonction actuellement sélectionnée s'allume en rouge.

Bague de commande

La bague de commande permet de modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.

Lorsque vous avez atteint la valeur minimale ou maximale pour le réglage des valeurs, par exemple la température, cette valeur reste affichée. Si nécessaire, rétablissez la valeur à l'aide de la bague de commande.

Dans les listes, par exemple pour les modes de cuisson, la première valeur réapparaît après la dernière.

Écran

L'écran vous montre les valeurs de réglage actuelles à différents niveaux.

Ligne annulaire

La ligne annulaire se trouve à l'extérieur de l'écran.

Affichage de la température

La ligne de chauffe et l'indicateur de chaleur résiduelle vous indiquent la température du compartiment de cuisson.

En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

Compartiment de cuisson

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

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

Accessoires

Votre appareil possède 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.

Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les laver. Supports

Pour nettoyer soigneusement les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez décrocher ceux-ci.

Éclairage

Une ou plusieurs lampes de four éclairent le 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 plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Pour la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage s'allume avec le démarrage du mode de fonctionnement. Lorsque le fonctionnement prend fin, l'éclairage s'éteint.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil refroidisse plus vite une fois le programme terminé.

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

Lorsque vous refermez la porte de l'appareil en mode Micro-ondes, vous devez poursuivre le fonctionnement avec .

Pour nettoyer soigneusement la porte de l'appareil, vous pouvez la démonter.

Modes de fonctionnement

Vous trouverez ici un aperçu des modes de fonctionnement et fonctions principales de votre appareil.

Modes de cuisson

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, l'appareil propose une température ou un niveau approprié. Vous pouvez accepter ces valeurs ou les modifier dans la plage spécifiée.

Si la température est réglée au-dessus de 275 °C avec le niveau du gril 3, l'appareil abaisse la

température à environ 275 °C ou au niveau du gril 1 après environ 40 minutes.

Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et de leur utilisation.

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

La puissance maximale du micro-ondes n'est pas prévue pour chauffer des mets. Afin de protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite graduellement dans les premières minutes à 600 W. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

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.

Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Remarques concernant les accessoires

Certains accessoires ne sont adaptés qu'à certains modes de fonctionnement.

Accessoires de micro-ondes

Pour un fonctionnement pur au micro-ondes, seule la grille fournie convient.

Les tôles, par exemple les lèchefrites ou la tôle de cuisson, peuvent produire des étincelles et sont inappropriées.

Respectez les instructions pour le micro-ondes. Vaisselle et accessoires avec micro-ondes

Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

Introduire des accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

- Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
- Introduisez les accessoires entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.
- Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Allumer l'appareil

- Allumez l'appareil avec .

Éteindre l'appareil

Si vous n'utilisez pas votre appareil, éteignez-le. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, l'appareil s'éteint automatiquement.

- Éteignez l'appareil avec .

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode.

- Démarrez le fonctionnement avec .

Annuler ou interrompre le fonctionnement

Vous pouvez arrêter brièvement le fonctionnement et le poursuivre de nouveau. Si vous annulez complètement le fonctionnement, les réglages seront réinitialisés.

- Pour interrompre brièvement le fonctionnement : Appuyez brièvement sur . Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur .
- Pour annuler le fonctionnement, maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes. Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont réinitialisés.

Régler un mode de fonctionnement

Après avoir allumé l'appareil, l'appareil propose un mode de fonctionnement, par exemple des modes de cuisson.

- Si vous souhaitez sélectionner un autre mode de fonctionnement que celui proposé, appuyez sur le champ tactile correspondant. Le champ tactile s'allume en rouge.
- Pour effectuer d'autres réglages, appuyez sur les champs tactiles correspondants.

- Modifiez les valeurs avec la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Régler le mode de cuisson et la température

Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description du mode de cuisson. Modes de cuisson

Vous pouvez aussi régler sur l'appareil la durée et la fin du programme. Fonctions de temps

- Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide de la bague de commande.
- Appuyez sur . La température est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la température à l'aide de la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer. L'écran indique la durée du fonctionnement et la température cible.
- Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .

Modifier le mode de cuisson

Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages sont également remis à zéro.

- Interrompez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur . Le premier mode de cuisson avec la température de référence correspondante apparaît.
- Modifiez le mode de cuisson au moyen de la bague de commande.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température directement après le démarrage du fonctionnement.

- Modifiez la température à l'aide de la bague de commande. La température est directement validée. Vous pouvez modifier la température directement après le démarrage du fonctionnement du MicroCombi.
- Modifiez la température à l'aide de la bague de commande. La modification est directement validée.

Afficher des informations

Dans la plupart des cas, vous pouvez appeler des informations concernant la fonction en cours d'exécution. L'appareil affiche certaines indications automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

- Appuyez sur . Le cas échéant, les informations s'affichent pendant quelques secondes.
- En cas de textes plus longs, faites-les défiler jusqu'à la fin avec la bague de commande.

Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de gérer son utilisation.

Vue d'ensemble des fonctions de temps

Vous pouvez régler la durée et la fin d'un fonctionnement. La minuterie peut être réglée indépendamment du programme.

Régler la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du programme. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 23

heures et 59 minutes lorsque l'appareil est allumé ou éteint. Un signal sonore spécifique est émis pour vous permettre de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

- Appuyez sur . Le symbole s'allume en rouge.
- Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la bague de commande.
- Démarrez la minuterie avec . La minuterie se met automatiquement en marche après quelques secondes. Le temps de la minuterie s'écoule. La minuterie reste visible à l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsque l'appareil est allumé, les réglages du fonctionnement en cours apparaissent. Pour afficher le temps de minuterie pendant quelques secondes, appuyez sur . Un signal retentit lorsque le temps de la minuterie est écoulé. Le symbole rouge s'éteint.
- Lorsque le temps de la minuterie est écoulé : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Pour régler de nouveau une minuterie, appuyez sur et réglez la minuterie à l'aide de la bague de commande.

Modifier la minuterie

Vous pouvez à tout moment modifier l'heure de la minuterie.

- Appuyez sur .
- Modifiez le temps de la minuterie à l'aide de la bague de commande.
- Confirmez avec .

Annuler la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler la minuterie.

- Appuyez sur .
- Remettez la minuterie à zéro avec la bague de commande.
- Confirmez avec .

Régler la durée

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement sur 23 heures et 59 minutes.

- Appuyez sur . Le symbole s'allume en rouge.
- Réglez la durée avec la bague de commande. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes. L'heure de la fin est calculée automatiquement.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée zéro est affichée.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur puis réglez la durée avec la bague de commande. Pour poursuivre le fonctionnement sans durée, démarrez avec . Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- Appuyez sur .
- Modifiez la durée avec la bague de commande.
- Confirmez avec .

Après avoir démarré le fonctionnement du micro-ondes, vous pouvez modifier directement la durée.

- Modifiez la durée avec la bague de commande. La modification est directement validée.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment après avoir démarré le mode MicroCombi.

- Appuyez sur .
- Modifiez la durée avec la bague de commande. La modification est directement validée.

Annuler la durée

Vous pouvez à tout moment annuler la durée.

- Appuyez sur .
- Remettez la durée à zéro avec la bague de commande.
- Confirmez avec . Pour poursuivre le fonctionnement sans durée, démarrez avec .

Régler la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne différez plus la fin de cuisson lorsque le four a commencé à fonctionner.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

- Appuyez de nouveau sur .
- Différez la fin à l'aide de la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'écran indique l'heure de démarrage. L'appareil est en position d'attente. Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée zéro est affichée.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur puis réglez la durée avec la bague de commande. Pour poursuivre le fonctionnement sans durée, démarrez avec . Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .

Modifier la fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, modifiez uniquement la fin réglée lorsque le programme a démarré et que la durée s'écoule.

- Interrompez le fonctionnement avec .
- Appuyez deux fois rapidement sur .
- Modifiez la fin avec la bague de commande.
- Poursuivez le fonctionnement avec .

Annuler la fin

Vous pouvez annuler la fin réglée à tout moment.

- Interrompez le fonctionnement avec .
- Appuyez deux fois rapidement sur .
- Réinitialisez complètement la fin avec la bague de commande.
- Poursuivez le fonctionnement avec .

Vaisselle et accessoires avec micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez uniquement la vaisselle et les accessoires appropriés.

Respectez les indications du fabricant de votre vaisselle.

Sauf indication contraire, introduisez la vaisselle et les accessoires au niveau 1.

Grâce à la combinaison d'un micro-ondes et d'un mode de cuisson, l'utilisation de vaisselle et accessoires en métal est aussi possible.

Respectez les informations sur la manière de prévenir les dommages matériels. Micro-ondes

Test de micro-ondabilité

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle est micro-ondable, effectuez un test de micro-ondabilité.

- Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
- Réglez l'appareil à la puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
- Démarrez le fonctionnement.
- Contrôler le récipient plusieurs fois : Si elle reste froide ou tiède, elle est appropriée pour le micro-ondes. Si elle devient chaude ou si des étincelles se forment, arrêtez le test de micro-ondabilité. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

Régler le micro-ondes

Pour éviter toute condensation, l'appareil active automatiquement une résistance de chauffe aux puissances 600 W et max. Le compartiment de cuisson et les accessoires deviennent chauds. Le résultat de cuisson n'est alors pas influencé. Vous pouvez désactiver la fonction de séchage dans les réglages de base. Réglages de base

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, poursuivez le fonctionnement avec . Si vous avez modifié le réglage de base, veillez à ce que le micro-ondes ne continue pas à fonctionner sans rien à l'intérieur. Réglages de base

- Appuyez sur . La puissance du micro-ondes est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la puissance du micro-ondes à l'aide de la bague de commande.
- Appuyez sur . La durée est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la durée avec la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . Le micro-ondes démarre et la durée s'écoule. La ligne de chauffe n'apparaît pas. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée zéro est affichée.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Si nécessaire, réglez de nouveau une puissance du micro-ondes et une durée. Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .
- Si vous avez désactivé la fonction de séchage pour micro-ondes dans les réglages de base, séchez le compartiment de cuisson. Sécher

Modifier la puissance du micro-ondes

Si vous modifiez la puissance du micro-ondes, la durée est réinitialisée.

- Interrompez le fonctionnement avec . La puissance du micro-ondes est mise en surbrillance en blanc.
- Modifiez la puissance du micro-ondes à l'aide de la bague de commande.
- Poursuivez le fonctionnement avec .

MicroCombi

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser certains modes de cuisson en combinaison avec le micro-ondes.

Régler le MicroCombi

Sécurité Prévention des dégâts matériels Puissances du micro-ondes Vaisselle et accessoires avec micro-ondes

- Appuyez sur . La combinaison est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la combinaison souhaitée à l'aide de la bague de commande.
- Appuyez sur . La température est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la température à l'aide de la bague de commande.
- Appuyez sur . La durée est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la durée avec la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée zéro est affichée.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Si besoin, réglez de nouveau une combinaison. Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .

Modifier la combinaison

Si vous modifiez la combinaison du mode de cuisson et de la puissance du micro-ondes, tous les autres réglages sont réinitialisés.

- Interrompez le fonctionnement avec . La combinaison est mise en surbrillance en blanc.
- Modifiez la combinaison à l'aide de la bague de commande.
- Poursuivez le fonctionnement avec .

Chauffage rapide

Pour gagner du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe à partir d'une température de 100 °C.

Régler le chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez les mets dans le compartiment de cuisson uniquement après le chauffage rapide.

Réglez une durée seulement quand le chauffage rapide est terminé.

- Réglez un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C.
- Appuyez sur . Le symbole s'allume en rouge.
- Démarrez le fonctionnement avec . Le chauffage rapide démarre. Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. Le symbole rouge s'éteint.
- Placez le mets dans le compartiment de cuisson.

Annuler le chauffage rapide

- Appuyez sur . Le symbole rouge s'éteint.

"AutoPilot"

Grâce au mode de fonctionnement "AutoPilot" votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

Récipients

Le résultat de la cuisson dépend de la nature et de la taille du récipient.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C. Les récipients les plus appropriés sont en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Pour certains plats, l'appareil allume le micro-ondes. Une indication apparaît pour vous inviter à utiliser des récipients allant au micro-ondes. Vaisselle et accessoires avec micro-ondes

Réglages des plats

Pour préparer les plats de manière optimale, l'appareil utilise différents réglages.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité et de la nature des aliments. Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur.

Programmes

Pour les programmes, le mode de cuisson optimal, la température et la durée sont pré-réglés.

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, vous devez également régler le poids. Sauf indication contraire, réglez le poids total de votre plat. Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue.

Plats au micro-ondes

Pour certains plats, l'appareil active automatiquement le micro-ondes. Cela permet de réduire considérablement la durée de cuisson.

Respectez les informations sur le four micro-ondes. Micro-ondes

Aperçu des plats

Vous pouvez voir ici les plats individuels qui sont à votre disposition.

Régler un plat

Après le démarrage, vous ne pouvez plus modifier ni interrompre le plat et les réglages.

- Appuyez sur .
- Réglez le plat souhaité à l'aide de la bague de commande.
- Appuyez sur .
- Réglez le poids de vos mets à l'aide de la bague de commande. La durée est calculée automatiquement. Pour certains plats, vous pouvez également différer la fin. Régler la fin
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. La ligne de chauffe n'apparaît pas. Lorsque l'aliment est prêt, un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Pour certains plats, vous pouvez poursuivre la cuisson si nécessaire. Poursuite de la cuisson Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil avec .

Poursuite de la cuisson

Pour certains plats, l'appareil propose de poursuivre la cuisson une fois la durée écoulée. Vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous souhaitez.

- Si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson, appuyez sur et éteignez l'appareil avec .
- Pour poursuivre la cuisson du plat, appuyez sur . Une durée apparaît.
- Si nécessaire, modifiez la durée à l'aide de la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. L'indication de la poursuite de cuisson réapparaît.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Si vous souhaitez de nouveau poursuivre la cuisson, appuyez sur . Lorsque le plat est prêt, appuyez sur et éteignez l'appareil avec .

Sécurité enfants

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

Activer et désactiver la sécurité enfants

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants que l'appareil soit allumé ou éteint.

- Pour activer la sécurité enfants, maintenez enfoncé pendant environ 4 secondes. Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran. Le bandeau de commande est verrouillé. L'appareil peut uniquement être mis hors tension avec . Lorsque l'appareil est allumé, s'allume. Lors que l'appareil est éteint, ne s'allume pas.
- Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez enfoncé pendant environ 4 secondes. Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran.

Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

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.

Modifier les réglages de base

Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

- Maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes.
- Confirmez les indications à l'écran avec . Le premier réglage de base apparaît.
- Modifiez le réglage de base avec la bague de commande.
- Appuyez sur . Le réglage de base suivant apparaît.
- Parcourez tous les réglages de base avec et si nécessaire, modifiez-les avec la bague de commande.
- Pour mémoriser les modifications, appuyez sur pendant environ 3 secondes.

Annuler la modification des réglages de base

- Appuyez sur .

Régler l'heure

- Maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes.
- Confirmez les indications à l'écran avec . Le premier réglage de base apparaît.
- Appuyez sur . Le réglage de base apparaît "Heure" .
- Modifiez l'heure avec la bague de commande.
- Pour mémoriser la modification, appuyez sur pendant environ 3 secondes.

Nettoyage et entretien

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

Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil. Nettoyer l'appareil

Nettoyer l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs. Produits de nettoyage appropriés
- Séchez avec un chiffon doux.

Sécher

Pour éviter l'humidité résiduelle, faites sécher le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement.

Sécher le compartiment de cuisson

Vous pouvez sécher le compartiment de cuisson manuellement ou utiliser la fonction "Séchage" .

- Laissez l'appareil refroidir.
- Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
- Essuyez l'eau dans le compartiment de cuisson.
- Séchez le compartiment de cuisson. Pour laisser sécher le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Pour utiliser la fonction réglez . Régler le séchage

Régler le séchage

- Appuyez sur .
- Réglez le mode de cuisson "Séchage" . La température et la durée s'affichent. Elles ne peuvent pas être modifiées.
- Démarrez le fonctionnement avec . Le séchage est lancé et la durée s'écoule. Une fois le séchage terminé, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
- Éteignez l'appareil avec .
- Pour sécher complètement le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1

à 2 minutes.

Décrocher les supports

- Soulever le support à l'avant et le décrocher .
- Basculer le support complet vers l'extérieur et le décrocher à l'arrière .

Insérer les fixations

Lorsque vous décrocher les supports, les fixations risquent de tomber.

Les fixations sont différentes à l'avant et à l'arrière.

- Enfiler les fixations à l'avant avec le crochet en haut dans le trou rond et les incliner légèrement .
- Accrocher les fixations avant en bas et les redresser .
- Accrocher les fixations arrière avec le crochet dans le trou supérieur et les pousser dans le trou inférieur .

Accrocher des supports

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

Les supports s'adaptent à droite et à gauche.

- Positionner le support de manière inclinée en haut et en bas à l'arrière et l'enfiler dans les fixations. .
- Tirer le support vers l'avant .
- Accrocher le support à l'avant et l'enfoncer vers le bas .

Enlever le recouvrement de porte

L'insert en inox du recouvrement de porte peut changer de couleur. Enlevez le recouvrement de la porte pour nettoyer celui-ci et l'insert en inox ou pour démonter les vitres de la porte.

- Ouvrir légèrement la porte de l'appareil.
- Appuyer sur le recouvrement de porte à gauche et à droite.
- Retirer le recouvrement de porte et fermer la porte de l'appareil avec précaution.

Démonter les vitres de la porte

- Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil et les retirer.
- Coincer un torchon de cuisine plié plusieurs fois dans la porte de l'appareil.
- Fermer la porte de l'appareil.
- Extraire la vitre frontale par en haut.
- Tirer la vitre frontale avec la poignée de la porte vers le bas et la déposer sur une surface plane.
- Ne jamais dévisser les 4 vis noires sur le cadre.

Monter les vitres de la porte

Utilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres de la porte sont correctement installées.

- Accrocher la vitre frontale en bas dans les fixations de gauche et de droite .
- Appuyer sur la vitre frontale vers l'appareil jusqu'à ce que les crochets de gauche et de droite soient en face du réceptacle .
- Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de manière audible.

- Rouvrir légèrement la porte de l'appareil et retirer le torchon.
- Revisser les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil.
- Poser le recouvrement de la porte et appuyer jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Fermer la porte de l'appareil.

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici

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.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible est défectueux.

Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.

- L'alimentation électrique est tombé en panne.

Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.

Sprache Deutsch" (langue allemande) apparaît.

- L'alimentation électrique est tombé en panne.

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Langue Heure

Le fonctionnement ne démarre pas ou s'interrompt.

- Différentes causes sont possibles.

Vérifiez les notifications qui apparaissent dans l'écran. Afficher des informations

- Dysfonctionnement

Appelez le service après-vente. Service après-vente

L'appareil ne chauffe pas.

- Le mode démonstration est activé dans les réglages de base, apparaît.

Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. Désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes dans les Réglages de base .

- L'alimentation électrique est tombé en panne.

Ouvrez, puis fermez la porte de l'appareil une fois après une panne de courant. L'appareil se contrôle lui-même et est prêt à fonctionner.

L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.

- Le réglage de base a été modifié.

Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. Réglages de base

La bague de commande est tombée du logement dans le bandeau de commande.

- La bague de commande a été délogée.

Placez la bague de commande dans le logement dans le bandeau de commande. Enfoncez la bague de

commande dans le logement pour qu'elle s'enclenche et puisse être tournée.

La bague de commande est difficile à tourner.

- Des salissures se trouvent sous la bague de commande.

Pour libérer la bague de commande, appuyez sur son bord extérieur. La bague de commande bascule et est plus facile à saisir. Retirez la bague de commande de son logement. Nettoyez délicatement la bague de commande et son logement sur l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs. Ne faites pas tremper la bague de commande. Ne passez pas la bague de commande au lave-vaisselle.

En mode micro-ondes pur, le compartiment de cuisson chauffe.

- La fonction de séchage est activée.

Vous pouvez modifier le réglage de base de la fonction de séchage en mode micro-ondes. Réglages de base Respectez les informations sur le four micro-ondes. Micro-ondes

L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.

- La lampe LED est défectueuse.

Appelez le service après-vente. Service après-vente

Durée de fonctionnement maximale atteinte.

- Pour éviter que l'appareil ne continue à fonctionner par inadvertance, il s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés. Une indication apparaît.

Pour poursuivre le fonctionnement, effleurez un champ tactile quelconque ou tournez la bague de commande. Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le avec .

Un message avec ,D' ou ,E' apparaît sur l'affichage, par ex. D0111 ou E0111.

- L'électronique a détecté un défaut.

Mettez l'appareil hors, puis sous tension. Si le défaut était unique, le message disparaît. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. Service après-vente

Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.

- Les réglages étaient inadaptés.

La prochaine fois, réglez des valeurs plus ou moins élevées. Vous trouverez de nombreuses indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées sur notre page d'accueil .

Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à 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 données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

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.

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

Économies d'énergie

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

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

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

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- 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.

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.

La meilleure façon de procéder

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez des indications pour de nombreux mets avec des informations et des conseils sur la façon d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale manuellement.

Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous souhaitez vous laisser guider par l'appareil, utilisez :

- Sélectionnez un mets adapté ou une utilisation. Sélection des mets Modes de préparation spéciaux et autres applications
- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Sélectionnez des accessoires et un récipient appropriés. Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage. Vous trouverez ici de plus amples informations sur les récipients et les accessoires :
- Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Les plages de réglage sont indiquées dans les recommandations de réglage. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet ici : Température et durée Si vous cuisinez sur plusieurs niveaux, respectez les informations relatives aux hauteurs d'enfournement .
- Lorsque le mets ou l'application est prête, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche .

Bon à savoir

Vous trouverez ici des remarques générales et des explications sur les informations contenues dans les recommandations de réglage. Nous vous expliquons les principes qui permettent de déterminer les réglages idéaux pour les mets qui ne sont pas repris dans les vues d'ensemble.

Préchauffage

Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Température et durée

La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Hauteurs d'enfournement

Reportez-vous aux recommandations de réglage pour la hauteur d'enfournement recommandée. Utilisez les informations suivantes comme guide si vous ne parvenez pas à trouver une recommandation appropriée.

Lorsque vous cuisez sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1.

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D.

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

Une préparation en combinaison avec le micro-ondes n'est possible que sur un niveau.

Formation de condensation

La préparation d'aliments dans le compartiment de cuisson peut générer une importante quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil étant très économe en énergie, il laisse très peu de chaleur s'échapper pendant son fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles avoisinants. La formation d'eau de condensation est un phénomène physique normal.

Si vous préchauffez l'appareil, vous réduisez la formation de condensation.

Les préparations avec la fonction vapeur exigent que beaucoup de vapeur soit générée dans le compartiment de cuisson. Essuyez le compartiment de cuisson une fois que l'appareil a refroidi.

Récipients et accessoires

Vous pouvez trouver les accessoires et les récipients qui conviennent à vos mets ou à votre application dans les recommandations de réglage. Si vous sélectionnez un mode de préparation spécial, reportez-vous aux recommandations pour le choix des accessoires qui y figurent.

Récipients et accessoires en silicone

Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

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

Papier de cuisson

Utilisez uniquement du papier cuisson adapté à la température choisie. Découpez le papier de cuisson aux bonnes dimensions.

Moules

Vous trouverez ici des informations sur les moules à pâtisserie adaptés.

Préparation au micro-ondes

Si vous préparez les mets au micro-ondes, vous pouvez réduire considérablement le temps de cuisson.

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous préparez des plats tests au micro-ondes.

Cuisiner ou cuire à la vapeur au micro-ondes

Respectez ces informations lorsque vous préparez des mets à la vapeur au micro-ondes.

Frïre au micro-ondes

Respectez ces informations lorsque vous faites frïre des mets en combinaison avec le micro-ondes.

Rôtissage sur la grille

Sur la grille, les mets à rôtir deviennent particulièrement croustillants de tous les côtés. Par exemple, faites rôtir de grosses volailles ou plusieurs morceaux en même temps.

Cuisson dans un récipient

Si vous préparez des mets dans un récipient, il est plus facile de les sortir du compartiment de cuisson et de les servir directement dans le récipient. Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre.

Cuisson dans un récipient ouvert

Respectez ces informations lorsque vous faites rôtir des aliments dans un récipient ouvert.

Cuisson dans un récipient fermé

Respectez ces informations lorsque vous faites rôtir des mets dans un récipient fermé.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la position de gril réglée.

La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous faites griller des plats tests.

Préparation de produits surgelés

Respectez ces conseils pour préparer des produits surgelés.

Préparer des plats préparés

Respectez ces conseils pour préparer des plats préparés.

Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide

L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température.

Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour cuire des pâtisseries sucrées.

Conseils de préparation de gâteaux et de petites pâtisseries

Respectez ces informations lorsque vous cuisinez des gâteaux ou des petites pâtisseries.

Conseils de cuisson

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

Recommandations de réglage pour des gâteaux dans des moules

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits dans des moules.

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries.

Recommandations de réglage pour petits gâteaux secs

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries, telles que les petits gâteaux secs ou des biscuits.

Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson de pâtisseries ne réussit pas, voici quelques conseils.

Pain et petits pains

Recommandations de réglage pour cuire ou réchauffer du pain ou des petits pains, ainsi que pour la préparation de toasts.

Conseils de préparation de pain et de petits pains

Respectez ces informations lorsque vous faites cuire du pain ou des petits pains.

Recommandations de réglage pour le pain

Recommandations de réglage pour cuire des pains et des fougasses.

Recommandations de réglage pour les petits pains

Recommandations de réglage pour les petits pains frais.

Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries surgelés

Recommandations de réglage pour les petits pains surgelés et précuits.

Recommandations de réglage pour les toasts

Recommandations de réglage pour griller ou gratiner des toasts.

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Recommandations de réglage pour préparer et cuire des produits de boulangerie salés.

Conseils de préparation des pizzas, quiches et gâteaux salés

Respectez ces informations lorsque vous cuisez des pizzas, des quiches ou des gâteaux salés.

Recommandations de réglage pour les pizzas

Recommandations de réglage pour les pizzas fraîchement préparées.

Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées

Recommandations de réglage pour réchauffer des pizza surgelées.

Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches

Recommandations de réglage pour les variations de gâteaux salés.

Gratins et soufflés

Recommandations pour la préparation de soufflés, gratins et soufflés.

Conseils de préparation des gratins et soufflés

Respectez ces informations lorsque vous préparez des gratins ou des soufflés.

Recommandations de réglage pour les gratins et les soufflés

Recommandations de réglage pour les gratins et les soufflés salés ou sucrés.

Volaille

Recommandations de réglage pour rôtir et griller de volaille.

Conseils de préparation de la volaille

Respectez ces informations lorsque vous préparez de la volaille.

Astuces de préparation de la volaille

Pour obtenir un bon résultat, voici quelques conseils.

Recommandations de réglage pour le poulet

Recommandations de réglage pour la préparation de poulet.

Recommandations de réglage pour le canard et l'oie

Recommandations de réglage pour la préparation du canard ou de l'oie.

Recommandations de réglage pour la dinde

Recommandations de réglage pour la préparation de la dinde.

Viande

Recommandations de réglage pour cuire, rôtir ou griller de la viande.

Conseils de préparation de la viande

Respectez ces informations si vous préparez de la viande.

Conseils pour rôtir et braiser

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

Recommandations de réglage pour le porc

Recommandations de réglage pour cuire, rôtir ou griller de la viande de porc.

Recommandations de réglage pour le boeuf

Recommandations de réglage pour cuire, rôtir ou griller de la viande de boeuf.

Recommandations de réglage pour l'agneau

Recommandations de réglage pour rôtir de la viande d'agneau.

Recommandations de réglage pour les saucisses

Recommandations de réglage pour cuire des saucisses.

Recommandations de réglage pour les plats à base de viande

Recommandations de réglage pour cuire des plats à base de viande, par ex. des pains de viande.

Conseils pour le rôtissage suivant

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

Poisson

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur, rôtir ou griller du poisson.

Conseils de préparation du poisson

Respectez ces informations si vous préparez du poisson.

Astuces de préparation du poisson

Vous trouverez ici des conseils pour la préparation du poisson.

Recommandations de réglage pour le poisson

Recommandations de réglage pour cuire du poisson.

Recommandations de réglage pour décongeler du poisson.

Recommandations de réglage pour les filets de poisson

Recommandations de réglage pour les filets de poisson.

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé.

Recommandations de réglage pour des plats à base de poisson

Recommandations de réglage pour les terrines de poisson.

Légumes et garnitures

Recommandations de réglage pour cuire des légumes et des garnitures.

Conseils de préparation des légumes et garnitures

Respectez ces informations lorsque vous préparez des légumes et des garnitures.

Recommandations de réglage pour les légumes frais

Recommandations de réglage pour cuire des légumes frais.

Recommandations de réglage pour les légumes surgelés

Recommandations de réglage pour cuire des légumes surgelés.

Recommandations de réglage pour réchauffer des légumes surgelés.

Recommandations de réglage pour les pommes de terre

Recommandations de réglage pour cuire ou faire bouillir des pommes de terre.

Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés

Recommandations de réglage pour les produits à base de pomme de terre, par ex. les frites ou les croquettes de pommes de terre.

Recommandations de réglage pour le riz

Recommandations de réglage pour cuire du riz.

Recommandations de réglage pour les céréales

Recommandations de réglage pour cuire des produits céréaliers, par ex. couscous ou du millet.

Recommandations de réglage pour les oeufs

Recommandations de réglage pour la royale.

Dessert

Recommandations de réglage et autres informations pour préparer des entremets et du yaourt.

Préparer du riz au lait

- Pesez le riz.
- Ajoutez 4 fois la quantité de lait.
- Verser le riz et le lait dans un haut récipient adapté aux micro-ondes. Pour de grandes quantités, vous pouvez également utiliser la lèchefrite.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Dès que le lait monte, mélangez vivement.
- Réduisez la puissance du micro-ondes comme indiqué dans les recommandations de réglage.
- Remuez plusieurs fois tout en continuant à cuire.

Préparer de la compote

- Pesez les fruits et placez-les dans un récipient refermable, adapté au micro-ondes.
- Ajoutez une cuillère à soupe d'eau pour 100 g de fruits.
- Ajoutez du sucre et des épices selon votre goût.
- Couvrez le récipient.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Remuez deux ou trois fois pendant la cuisson.

Préparer un pudding à base de préparation pour flan

- Utilisez un grand récipient adapté au micro-ondes.
- Dans le récipient, mélangez la préparation pour flan avec toute la quantité de lait et de sucre.
- Placez le récipient sur la grille dans le compartiment de cuisson.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Lorsque le lait monte, mélangez vivement.
- Répétez l'opération jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Préparer du pop-corn au micro-ondes

- Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, par ex. le couvercle d'un moule à gratin. N'utilisez pas de porcelaine ni d'assiettes fortement incurvées.
- Placez le sachet de pop-corn sur le récipient en suivant les instructions de l'emballage.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- En fonction du produit et de la quantité, il sera nécessaire d'adapter le temps.

- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez et secouez le sachet de pop-corn après 1½ minutes.
- Placez le sachet de pop-corn au four et continuez à le faire sauter.
- Lorsque vous n'entendez que des bruits de pop toutes les 2 ou 3 secondes, éteignez l'appareil et retirez le sachet de pop-corn du four.
- Une fois la préparation terminée, essuyez le compartiment de cuisson.

Préparer du yaourt

- Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
- Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, il suffit de le chauffer à 40 °C.
- Mélangez 150 g de yaourt du réfrigérateur dans le lait.
- Versez le mélange dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
- Filmez les récipients, par exemple avec du film alimentaire.
- Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur au moins 12 heures après la préparation.

Recommandations de réglage pour les desserts et les compotes

Recommandations de réglage pour les desserts.

Modes de préparation spéciaux et autres applications

Informations et recommandations sur les modes de préparation spéciaux et autres applications, par exemple la cuisson basse température ou la mise en conserve.

Mettre en conserve

Conservez les fruits et légumes en les chauffant et en les mettant dans des bocaux hermétiques.

Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve

- Lavez soigneusement les fruits et les légumes.
- Préparez les fruits et les légumes, par ex., épluchez-les, épépinez-les ou émincez-les.
- Remplissez les bocaux jusqu'à environ 2 cm au-dessous du bord.
- Remplissez les bocaux avec un liquide chaud. Environ 400 ml de liquide sont nécessaires pour un bocal d'1 litre. Environ 250 g de sucre pour les fruits doux Environ 500 g de sucre pour les fruits acides
- Essuyez les bords des bocaux. Ils doivent être propres.
- Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque bocal.
- Fermez les bocaux avec des clips.

Mettre en conserve des fruits et légumes

- Enfourez la lèchefrite à la hauteur d'enfournement 1.
- Placez les bocaux préparés dans la lèchefrite de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Versez 500 ml d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite.
- Réglez l'appareil conformément aux valeurs de réglage recommandées. Au bout d'env. 30 à 60 minutes, des petites bulles montent à la surface à intervalles rapprochés. Le contenu des bocaux « mousse ».
- Fruits Si tous les bocaux moussent, éteignez l'appareil. Après le temps de réchauffement indiqué, retirez les bocaux du compartiment de cuisson.
- Légumes Si tous les bocaux moussent, réduisez la température à 120 °C. Éteignez l'appareil après le temps de réchauffement indiqué et retirez les bocaux du compartiment de cuisson.
- Posez les bocaux sur un torchon propre et couvrez-les.

- Une fois les bocal refroidis, retirez les clips.

Recommandations de réglage pour mettre en conserve

Recommandation de réglage pour mettre en conserve des fruits ou des légumes.

Décongeler

Décongelez les aliments surgelés avec votre appareil.

Conseils de préparation pour décongeler

Respectez ces informations lorsque vous décongelez des mets.

Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains

Recommandations de réglage pour décongeler du pain et des petits pains.

Recommandations de réglage pour les gâteaux

Recommandations de réglage pour décongeler des gâteaux.

Recommandations de réglage pour la viande et la volaille

Recommandations de réglage pour le mode décongélation de viande et de volaille.

Recommandations de réglage pour les fruits et les légumes

Recommandations de réglage pour décongeler des fruits et des légumes.

Recommandations de réglage pour d'autres mets

Recommandations de réglage pour décongeler d'autres mets, par ex. du beurre.

Réchauffer au micro-ondes

Les mets peuvent être réchauffés au micro-ondes ou bien être décongelés et réchauffés en une seule étape.

Conseils de préparation pour réchauffer avec le micro-ondes

Respectez ces informations lorsque vous réchauffez des aliments au micro-ondes.

Recommandations de réglage pour maintenir au chaud des boissons

Recommandations de réglage pour maintenir au chaud des boissons.

Recommandations de réglage pour chauffer la nourriture pour bébé, par ex. un biberon de lait

Recommandations de réglage pour chauffer des biberons de lait.

Recommandations de réglage pour les légumes réfrigérés

Recommandations de réglage pour réchauffer des légumes qui sont à la température du réfrigérateur.

Recommandations de réglage pour des plats réfrigérés

Recommandations de réglage pour réchauffer des plats qui sont à la température du réfrigérateur.

Recommandations de réglage pour les plats surgelés

Recommandations de réglage pour réchauffer des plats surgelés.

Plats tests

Les informations de cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuire

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

Recommandations de réglage pour pâtisser

Recommandations de réglage pour la cuisson de plats test.

Recommandations de réglage pour griller

Recommandations de réglage pour griller des plats tests.

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes

Recommandations de réglage pour le mode décongélation et le réchauffement d'aliments surgelés avec micro-ondes.

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes.

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes combiné

Recommandations de réglage pour cuire des plats tests en combinaison avec le micro-ondes.