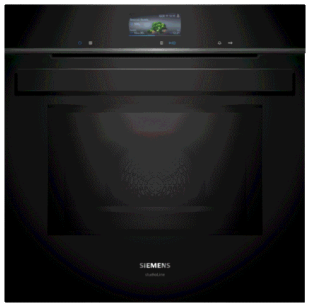
MICRO-ONDES

Mode d'emploi Siemens HM976GMB1F

Marque : Siemens Référence : HM976GMB1F



Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil
4. Première mise en service
5. Nettoyer l'appareil avant la première utilisation
6. Home Connect Démarrage rapide
7. Configurer Home Connect
8. Instructions de montage
9. Consignes générales de montage
10. Dimensions de l'appareil
11. Installation sous un plan de travail
12. Installation sous une table de cuisson
13. Installation dans un meuble haut
14. Installation de deux appareils superposés
15. Installation dans un angle
16. Raccordement électrique
17. Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité
18. Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité
19. Installer l'appareil
20. Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :
21. Dépose de l'appareil
22. Sécurité
23. Indications générales
24. Utilisation conforme
25. Restrictions du périmètre utilisateurs
26. Utilisation sûre
27. Micro-ondes
28. Thermomètre à viande
29. Fonction de nettoyage
30. Prévention des dégâts matériels
31. De manière générale
32. Micro-ondes
33. Commander
34. Description de l'appareil
35. Bandeau de commande
36. Affichage
37. Ligne d'état
38. Zone de réglage
39. Ligne d'info
40. Touches

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

41. Compartiment de cuisson
42. Supports
43. Éclairage
44. Ventilateur de refroidissement
45. Porte de l'appareil
46. Modes de fonctionnement
47. Modes de cuisson
48. Température
49. Puissances du micro-ondes
50. Accessoires
51. Remarques concernant les accessoires
52. Accessoires de micro-ondes
53. Fonction d'arrêt
54. Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson
55. Autres accessoires
56. Commande
57. Utilisation
58. Allumer l'appareil
59. Éteindre l'appareil
60. Démarrer le fonctionnement
61. Interrompre le fonctionnement
62. Régler un mode de fonctionnement
63. Régler le mode de cuisson et la température
64. Modifier le mode de cuisson
65. Modifier la température
66. Afficher des informations
67. Maintenir au chaud pendant une longue période
68. Fonctions de temps
69. Régler la durée
70. Modifier la durée
71. Annuler la durée
72. Régler la fin
73. Modifier la fin
74. Annuler la fin
75. Régler la minuterie
76. Modifier la minuterie
77. Annuler la minuterie
78. Micro-ondes
79. Vaisselle et accessoires avec micro-ondes
80. Test de micro-ondabilité
81. Possibilités de réglage avec le micro-ondes
82. Fonctionnement pur du micro-ondes
83. Ajout de micro-ondes
84. Régler le micro-ondes
85. Modifier la puissance du micro-ondes

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

86. Régler l'ajout de micro-ondes
87. Modifier l'ajout de micro-ondes
88. Préchauffage rapide
89. Régler le préchauffage rapide
90. Annuler le préchauffage rapide
91. Fonction de ventilation "Crisp Finish"
92. Modes de cuisson adaptés avec fonction de ventilation
93. Régler la fonction de ventilation
94. Annuler la fonction de ventilation
95. Sonde de cuisson
96. Modes de cuisson adaptés avec une sonde de cuisson
97. Introduire la sonde de cuisson
98. Régler la sonde de cuisson
99. Modifier la température
100. Température à coeur de différents aliments
101. "Plats"
102 Récipient pour les plats
103 Possibilités de réglage des plats
104 Programmes
105 Recommandations de réglage
106 Modes de préparation
107 Plats avec sonde de cuisson
108 Plats avec micro-ondes
109. Vue d'ensemble des plats
110 Régler un plat
111 Fonction de coupure automatique
112 Favoris
113 Enregistrer des favoris
114 Sélectionner des favoris
115 Modifier des favoris
116 Sécurité enfants
117 Activer la sécurité enfants
118 Désactiver la sécurité enfants
119 Réglages de base
120. Vue d'ensemble des réglages de base
121 Modifier les réglages de base
122 Home Connect
123 Réglages Home Connect
124 Utilisez l'appareil avec l'appli Home Connect
125 Mise à jour logicielle
126 Diagnostic à distance
127 Protection des données
128 Informations concernant les logiciels libres et open source
129 Déclaration de conformité
130 Nettoyage et entretien

131Produits de nettoyage
132Produits de nettoyage appropriés
133Nettoyer l'appareil
134Fonction de nettoyage "Pyrolyse activeClean"
135Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage
136Régler la fonction de nettoyage
137Interrompre la fonction de nettoyage
138Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage
139Aide au nettoyage "humidClean"
140Régler l'aide au nettoyage
141Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage
142Fonction séchage
143Sécher le compartiment de cuisson
144Régler le séchage
145Porte de l'appareil
146Enlever le recouvrement de porte
147Démonter les vitres de la porte
148Monter les vitres de la porte
149Supports
150Décrocher les supports
151Insérer les fixations
152Accrocher des supports
153Aide en cas de défaut
154Dépannage
155Dépannage
156Service après-vente
157Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)
158Environnement
159Protection de l'environnement et économies d'énergie
160Élimination de l'emballage
161Économiser de l'énergie
162Mise au rebut
163Mettre au rebut un appareil usagé
164Comment faire
165La meilleure façon de procéder
166Bon à savoir
167Préchauffage
168Température et durée
169Hauteurs d'enfournement
170Formation de condensation
171Récipients et accessoires
172Récipients et accessoires en silicone
173Papier de cuisson
174Moules
175Préparation au micro-ondes

176 Cuisiner ou cuire à la vapeur au micro-ondes
177 Frire au micro-ondes
178 Préparation avec la fonction de ventilation (Crisp Finish)
179 Rôtissage sur la grille
180 Cuisson dans un récipient
181 Cuisson dans un récipient ouvert
182 Cuisson dans un récipient fermé
183 Conseils de préparation pour griller
184 Conseils de préparation pour produits surgelés et plats cuisinés
185 Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide
186 Sélection des mets
187 Gâteaux et pâtisseries
188 Conseils de préparation de gâteaux et de petites pâtisseries
189 Conseils de cuisson
190 Conseils pour la cuisson suivante
191 Recommandations de réglage pour les gâteaux dans des moules
192 Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque
193 Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries
194 Recommandations de réglage pour les petits gâteaux secs
195 Pain et petits pains
196 Conseils de préparation de pain et de petits pains
197 Préparer du pain et des petits pains avec la fonction Jet de vapeur
198 Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries surgelés
199 Recommandations de réglage pour le pain
200 Recommandations de réglage pour les petits pains
201 Recommandations de réglage pour les toasts
202 Pizzas, quiches et gâteaux salés
203 Conseils de préparation des pizzas, quiches et gâteaux salés
204 Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches
205 Recommandations de réglage pour les pizzas
206 Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées
207 Gratins et soufflés
208 Conseils de préparation des gratins et soufflés
209 Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés
210 Volaille
211 Conseils de préparation de la volaille
212 Astuces de préparation de la volaille
213 Recommandations de réglage pour le canard et l'oie
214 Recommandations de réglage pour le poulet
215 Recommandations de réglage pour la dinde
216 Viande
217 Conseils de préparation de la viande
218 Conseils pour rôtir et braiser
219 Conseils pour le rôtissage suivant
220 Recommandations de réglage pour les plats à base de viande

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

221Recommandations de réglage pour le veau
222Recommandations de réglage pour l'agneau
223Recommandations de réglage pour le boeuf
224Recommandations de réglage pour le porc
225Recommandations de réglage pour les saucisses
226Poisson
227Conseils de préparation du poisson
228Astuces de préparation du poisson
229Cuire à l'étuvée du poisson au micro-ondes
230Recommandations de réglage pour le poisson
231Recommandations de réglage pour les filets de poisson
232Recommandations de réglage pour les darnes de poisson
233Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé
234Légumes et garnitures
235Conseils de préparation des légumes et garnitures
236Recommandations de réglage pour les oeufs
237Recommandations de réglage pour les légumes frais
238Recommandations de réglage pour les légumes surgelés
239Recommandations de réglage pour les plats à base de légumes
240Recommandations de réglage pour les céréales
241Recommandations de réglage pour les pommes de terre
242Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés
243Recommandations de réglage pour le riz
244Dessert
245Préparer du riz au lait
246Préparer de la compote
247Préparer un pudding à base de préparation pour flan
248Préparer du pop-corn au micro-ondes
249Préparer du yaourt
250Recommandations de réglage pour les desserts, les compotes
251Modes de préparation spéciaux et autres applications
252Cuisson basse température
253Cuire une volaille ou une viande à basse température
254Conseils pour la cuisson basse température
255Recommandations de réglage pour la volaille
256Recommandations de réglage pour le veau
257Recommandations de réglage pour l'agneau
258Recommandations de réglage pour le boeuf
259Recommandations de réglage pour le porc
260Mettre en conserve
261Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve
262Mettre en conserve des fruits et légumes
263Recommandations de réglage pour la mise en conserve
264Laisser lever de la pâte à la levure dans le four
265Laisser lever la pâte

266Recommandations de réglage pour une pâte à levure épaisse et riche en matières grasses
267Décongeler
268Conseils de préparation pour décongeler
269Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains
270Recommandations de réglage pour le poisson
271Recommandations de réglage pour la viande et la volaille
272Recommandations de réglage pour les gâteaux
273Recommandations de réglage pour les fruits et les légumes
274Recommandations de réglage pour d'autres mets
275Réchauffer au micro-ondes
276Conseils de préparation pour réchauffer avec le micro-ondes
277Recommandations de réglage pour chauffer la nourriture pour bébé
278Recommandations de réglage pour les légumes surgelés
279Recommandations de réglage pour les légumes réfrigérés
280Recommandations de réglage pour maintenir au chaud des boissons
281Recommandations de réglage pour des plats surgelés
282Recommandations de réglage pour les plats réfrigérés
283Maintenir au chaud
284Conseils de préparation pour maintenir au chaud
285Plats tests
286Cuire
287Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie
288Griller
289Recommandations de réglage pour griller
290Préparation au micro-ondes
291Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes
292Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes
293Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes combiné

Premières étapes

Toutes les étapes jusqu'à la première utilisation de votre appareil ont été regroupées ici.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

Déballer l'appareil

Déballez votre appareil et vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

- Retirez l'emballage.
- Sortez les informations produits de l'intérieur de l'appareil.
- Vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport. En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente. Service après-vente

Première mise en service

Après le raccordement électrique, vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service de l'appareil. Cela peut durer quelques minutes jusqu'à ce que les réglages s'affichent.

Vous pouvez également procéder aux réglages avec l'application Home Connect . Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions de l'application.

- Allumer l'appareil avec . Le premier réglage apparaît.
- Modifier ce réglage si nécessaire. Langue Home Connect Heure Date
- Passer au réglage suivant à l'aide de .
- Parcourir les réglages et les modifier si nécessaire. Après le dernier réglage, un message apparaît pour indiquer que la première mise en service est terminée.
- Afin que l'appareil fasse une vérification avant la première chauffe, ouvrir et fermer une fois la porte de l'appareil.

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.

- Retirez les informations produit et les accessoires du compartiment de cuisson. Retirez les restes d'emballage, tels que billes de polystyrène ou ruban adhésif, qui se trouvent à l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.
- Essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
- Allumez l'appareil avec .
- Procédez aux réglages suivants : Utilisation
- Démarrez le fonctionnement. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .
- Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage et une lavette.
- Nettoyez soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette ou une brosse douce.

Home Connect Démarrage rapide

Connectez votre appareil de manière simple et rapide à votre terminal mobile.

Configurer Home Connect

- Scanner le code QR ci-après. Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.
- Suivez les instructions de l'appli Home Connect .

Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer 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 de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur ou sous un autre appareil. Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation superposée.

Installation dans un angle

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

Raccordement électrique

Respectez les présentes 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 avec fiche de contact 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 librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

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.

- 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.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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 baguette poignée verticale :

- Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.
- Fixez la pièce de remplissage au meuble.
- Pré-percez la pièce de remplissage et le meuble pour réaliser un raccord à vis.
- Fixez l'appareil avec une vis adéquate.

Dépose de l'appareil

- Mettez l'appareil hors tension.
- Desserrez les vis de fixation.
- Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le 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.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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

Thermomètre à viande

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez le thermomètre à viande.

Fonction de nettoyage

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage.

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.

Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

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.

|

| | AffichageL'affichage indique les valeurs de réglage actuelles, les options de sélection ou les textes d'information.Affichage

| | TouchesLes touches permettent de régler directement différentes fonctions.Touches

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

Affichage

L'affichage est divisé en différentes zones.

Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut de l'écran.

Selon l'étape de réglage, vous pouvez effectuer des actions.

Outre des informations textuelles, vous pouvez également voir l'état actuel de différentes fonctions à l'aide de symboles.

Zone de réglage

La zone de réglage est représentée dans les vignettes.

Les vignettes vous indiquent les options de sélection actuelles et les réglages déjà effectués. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la vignette correspondante.

Les vignettes contiennent également des informations.

Pour faire défiler l'affichage vers la gauche ou la droite en présence de plusieurs vignettes, utilisez les touches de navigation et ou balayez l'écran.

un point bleu ou une étoile bleue dans une vignette indique qu'une nouvelle fonctionnalité, un nouveau favori ou une mise à jour a été téléchargé(e) sur votre appareil à l'aide de l'appli Home Connect .

Ligne d'info

Selon l'étape de réglage, des informations supplémentaires sur votre réglage s'affichent en bas de l'écran et vous pouvez effectuer des actions.

Touches

Les touches vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

Compartiment de cuisson

Différentes fonctions du compartiment de cuisson facilitent le fonctionnement de votre appareil.

Supports

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

Accessoires

Votre appareil possède 5 hauteurs d'enfournement. Les hauteurs d'enfournement se comptent de bas en haut.

Selon le type d'appareil, les supports sont équipés de rails télescopiques sur un ou plusieurs niveaux.

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

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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 18 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.

Afin de refroidir l'appareil et d'éliminer l'humidité résiduelle du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.

Vous pouvez modifier le temps de poursuite dans les réglages de base. Si vous préparez souvent des plats très humides ou si vous les maintenez au chaud dans le compartiment de cuisson, réglez un temps de poursuite plus long. Réglages de base

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 présence de la fonction Micro-ondes, vous devez poursuivre le fonctionnement.

Modes de fonctionnement

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

Home Connect vous permet de connecter le four à un appareil mobile et de le commander à distance, ainsi que d'utiliser toutes les fonctionnalités de l'appareil.

Selon le type d'appareil, des fonctions supplémentaires ou plus étendues pour votre appareil sont à votre disposition dans l'appli Home Connect . Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans l'appli.

Selon le type d'appareil, des fonctions supplémentaires ou plus étendues sont à votre disposition dans l'appli Home Connect . Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans l'appli.

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 vous propose une température ou un niveau

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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 de gril 3, l'appareil abaisse la température à environ 275 °C ou au niveau de gril 1 après environ 40 minutes.

Température

Pendant la chauffe, dans la plupart des modes de cuisson, l'écran indique côte à côte la température actuelle du compartiment de cuisson et la température réglée, par exemple 120 °C / 210 °C.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour enfourner le plat est atteint dès que la ligne de chauffe est entièrement remplie et qu'un signal sonore retentit.

Lorsque l'appareil est éteint, l'affichage indique la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson à l'aide du symbole . Plus la température diminue, moins le symbole est visible. À partir d'environ 60 °C, le symbole disparaît complètement.

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

Puissances du micro-ondes

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

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

Afin de protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes "Boost" est réduite graduellement dans les premières minutes à 600 Watts. La puissance maximale est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

Les puissances du micro-ondes ne correspondent pas à la consommation réelle de l'appareil.

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

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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.

Insérer les 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 l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.
- Posez l'accessoire sur les rails télescopiques insérés. Repoussez les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson en exerçant une légère pression.
- 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, celui-ci s'éteint automatiquement.

- Éteignez l'appareil avec .

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque fonctionnement.

- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

Interrompre le fonctionnement

Vous pouvez interrompre le fonctionnement et le poursuivre de nouveau.

- Appuyer sur pour interrompre le fonctionnement.
- Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez de nouveau sur .

Régler un mode de fonctionnement

Une fois l'appareil allumé, le menu s'affiche.

Vous pouvez enregistrer vos réglages en tant que "Favoris" et les réutiliser. Favoris

- Pour faire défiler les différentes possibilités de sélection, balayez l'écran vers la gauche ou la droite.
- Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la vignette correspondante. Selon la fonction, des valeurs de réglage possibles ou d'autres vignettes apparaissent pour la sélection.
- Si nécessaire, appuyez sur une autre vignette.
- Pour modifier les valeurs de réglage : Appuyez sur ou . Ou appuyez sur et saisissez la valeur directement via le champ numérique qui apparaît.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .
- Lorsque le fonctionnement est terminé : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Régler le mode de cuisson et la température

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

- Appuyez sur "Modes de cuisson" .
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité.
- Réglez la température avec ou ou via la barre de réglage. Ou saisissez directement la température via le champ numérique . Préchauffage rapide Fonctions de temps Micro-ondes Fonction de ventilation Sonde de cuisson
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer. Les valeurs de réglage apparaissent à l'écran, ainsi que le temps écoulé depuis le démarrage du mode.
- Lorsque le mets est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modifier le mode de cuisson

Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages sont également réinitialisés.

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité.
- Réglez de nouveau le fonctionnement et redémarrez-le avec .

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Modifier la température

Vous pouvez modifier à tout moment la température après le démarrage du fonctionnement.

- Appuyez sur la température.
- Modifiez la température avec ou ou via la barre de réglage. Ou saisissez directement la température via le champ numérique .
- Appuyez sur "Appliquer" .

Afficher des informations

Dans la plupart des cas, vous pouvez appeler des informations concernant la fonction en cours d'exécution. L'appareil affiche certains messages automatiquement, par exemple de confirmation, d'invitation ou d'avertissement.

- Appuyez sur . Lorsque des informations sont disponibles, elles s'affichent pendant quelques secondes.
- S'il y a beaucoup de contenu dans la vignette, naviguez avec ou .
- Si nécessaire, fermez l'indication avec .

Maintenir au chaud pendant une longue période

Vous pouvez maintenir des plats au chaud avec votre appareil pendant 24 heures sans que le comportement de l'appareil ne change. Utilisez les fonctions minuterie et modifiez les réglages de base.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de chauffer. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, celui-ci chauffe de nouveau. Pour vous assurer que le comportement de l'appareil ne change pas en cours de fonctionnement, n'ouvrez la porte de l'appareil qu'une fois le temps programmé écoulé.

- Modifiez le réglage de base « Éclairage » sur « Toujours éteint ». Réglages de base
- Modifiez le réglage de base « Affichage de veille » sur « Marche ».
- Modifiez le réglage de base « Signal sonore » sur « très courte durée ». Ainsi, la lumière du compartiment de cuisson reste toujours éteinte pendant le fonctionnement et lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. L'affichage de l'heure ne se modifie pas. La durée du signal sonore à la fin du fonctionnement est réduite.
- Réglez le mode de fonctionnement souhaité. Régler un mode de fonctionnement Régler le mode de cuisson et la température
- Selon le mode de fonctionnement, réglez la durée souhaitée. Régler la durée Fonctions de temps
- Réglez l'heure à laquelle le fonctionnement doit s'arrêter avec "Fin" . Régler la fin Fonctions de temps
- Placez les mets dans le compartiment de cuisson avant de commencer à faire chauffer l'appareil.
- Démarrez le fonctionnement. L'écran indique la durée jusqu'au 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.
- Lorsque le fonctionnement est terminé, retirez les mets du compartiment de cuisson. L'appareil s'éteint automatiquement et complètement après environ 15 à 20 minutes. Si nécessaire, modifiez de nouveau les différents réglages de base.

Fonctions de temps

Vous pouvez définir la durée et l'heure à laquelle le fonctionnement doit être terminé pour un mode de fonctionnement. La minuterie peut être réglée indépendamment du programme.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Régler la durée

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement jusque 24 heures.

- Appuyez sur "Durée" .
- Pour régler la durée, appuyez sur la valeur de temps correspondante, par exemple l'affichage des heures ,h' ou l'affichage des minutes ,min'. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Réglez la durée avec ou ou via la barre de réglage. Ou saisissez directement la durée via le champ numérique . Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Appuyez sur "Appliquer" .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- Appuyez sur la durée.
- Modifiez la durée avec ou ou directement via la barre de réglage.
- Appuyez sur "Appliquer" .

Annuler la durée

Vous pouvez annuler la durée à tout moment.

- Appuyez sur la durée.
- Réinitialisez la durée avec . Pour les modes de fonctionnement qui nécessitent toujours une durée, le dispositif réinitialise la durée à la valeur prédéfinie.
- Appuyez sur "Appliquer" .

Régler la fin

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à l'heure de fin présélectionnée. Pour ce faire, réglez la durée et déterminez la fin du fonctionnement.

- Appuyez sur "Fin" .
- Déplacez l'heure avec ou ou saisissez l'heure directement dans le champ numérique . Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Appuyez sur "Appliquer" .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'heure de démarrage s'affiche. 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. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modifier la fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, modifiez uniquement l'heure réglée avant le démarrage du fonctionnement et avant que la durée ne s'écoule.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Appuyez sur "Fin" .
- Modifiez l'heure avec ou ou saisissez l'heure directement dans le champ numérique .
- Appuyez sur "Appliquer" .

Annuler la fin

Vous pouvez annuler l'heure réglée à tout moment.

- Appuyez sur "Arrêt" .
- Appuyez sur "Fin" .
- Réinitialiser l'heure avec . Pour les modes de fonctionnement qui nécessitent toujours une durée, l'appareil réinitialise l'heure à laquelle la durée se termine à la prochaine heure possible.
- Appuyez sur "Démarrer" .

Régler la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du programme. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 24 heures 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 la touche .
- Pour régler la minuterie, appuyez sur la valeur de temps correspondante, par exemple l'affichage des heures ,h' ou l'affichage des minutes ,min'. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Réglez la minuterie via le champ numérique . Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Pour démarrer la minuterie, appuyez sur "Démarrer" . La minuterie se déclenche. La minuterie reste visible à l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsque l'appareil est allumé, les réglages du fonctionnement en cours apparaissent. La minuterie est affichée dans la ligne d'état.

Modifier la minuterie

Vous pouvez modifier la minuterie à tout moment.

- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur "Arrêt" .
- Modifier la minuterie.
- Appuyez sur "Démarrer" .

Annuler la minuterie

- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur "Arrêt"
- Réinitialiser la minuterie avec .
- Appuyez sur .

Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de faire mijoter, chauffer, cuire ou décongeler vos mets très rapidement.

Vaisselle et accessoires avec micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez uniquement de la vaisselle et des accessoires adaptés.

Respectez les indications du fabricant de votre vaisselle.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Sauf indication contraire, introduisez la vaisselle et les accessoires au niveau 2.

Ces matériaux laissent passer les micro-ondes et ne sont pas endommagés.

Le métal est imperméable aux micro-ondes. Les mets ne sont pas ou à peine réchauffés. Le métal peut former des étincelles en cas de fonctionnement uniquement aux micro-ondes.

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.

Possibilités de réglage avec le micro-ondes

Vous pouvez utiliser le micro-ondes seul ou en combinaison avec un autre mode de fonctionnement.

Fonctionnement pur du micro-ondes

Les ondes électromagnétiques des micro-ondes génèrent à elles seules de l'énergie qui est convertie en chaleur dans les aliments, par exemple.

Pour éviter toute condensation, l'appareil active automatiquement une résistance chauffante aux puissances du micro-ondes 600 et "Boost" . Le compartiment de cuisson et les accessoires deviennent chauds. Cela n'influence pas le résultat de cuisson.

Vous pouvez désactiver la fonction de séchage automatique dans les réglages de base. Réglages de base

Ajout de micro-ondes

L'ajout du micro-ondes à un mode de fonctionnement réduit le temps de cuisson des mets.

Régler le micro-ondes

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

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

- Appuyez sur "Micro-ondes" . Ou sélectionnez directement le micro-ondes à l'aide de la touche .
- Appuyer sur la puissance du micro-ondes souhaitée.
- Appuyez sur "Durée" . Le fonctionnement avec les micro-ondes nécessite toujours une durée.

- Pour modifier la durée préréglée, appuyez sur la valeur de temps correspondante, par exemple l'affichage des minutes ,min' ou l'affichage des secondes ,s'. La valeur sélectionnée apparaît en bleu.
- Réglez la durée avec ou ou via la barre de réglage. Ou saisissez directement la durée via le champ numérique . Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Appuyez sur "Appliquer" .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . Le micro-ondes démarre et la durée s'écoule. À la puissance maximale du micro-ondes "Boost" , l'affichage indique la réduction de puissance. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le mets est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .
- Si vous avez désactivé la fonction de séchage pour micro-ondes dans les réglages de base et que de la condensation s'est formée dans le compartiment de cuisson, séchez ce dernier. Fonction séchage

Modifier la puissance du micro-ondes

Vous pouvez modifier à tout moment la puissance du micro-ondes.

- Appuyez sur la puissance du micro-ondes.
- Modifiez la puissance du micro-ondes.
- Appuyez sur "Appliquer" .

Régler l'ajout de micro-ondes

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

- Appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité.
- Effectuez les réglages pour le mode de fonctionnement, par exemple le mode de cuisson et la température.
- Appuyez sur "Ajout de micro-ondes" .
- Appuyez sur la puissance du micro-ondes souhaitée.
- Appuyez sur "Durée" et réglez la durée.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le mets est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modifier l'ajout de micro-ondes

Vous pouvez modifier ou désactiver l'ajout de micro-ondes à tout moment.

- Appuyez sur la puissance du micro-ondes.
- Modifier ou désactiver la puissance du micro-ondes.
- Appuyez sur "Appliquer" .

Préchauffage rapide

Pour gagner du temps, le préchauffage rapide peut raccourcir la durée de chauffe à partir d'une température supérieure à 100 °C.

Régler le préchauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez vos mets dans le compartiment de cuisson

uniquement une fois le préchauffage rapide terminé.

Réglez une durée seulement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

- Réglez un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C. À partir d'une température de consigne de 200 °C, la fonction de préchauffage rapide se déclenche automatiquement.
- Appuyez sur "Chauffage rapide" . "Marche" apparaît dans la vignette.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . Le préchauffage rapide démarre. Un signal retentit lorsque le préchauffage rapide est terminé. En cas de "Chauffage rapide" il y a "Arrêt" .
- Enfournez le mets dans le compartiment de cuisson.

Annuler le préchauffage rapide

- Appuyez sur "Chauffage rapide" . "Chauffage rapide" "Arrêt" s'affiche.

Fonction de ventilation "Crisp Finish"

La fonction de ventilation "Crisp Finish" absorbe l'humidité du compartiment de cuisson pour que vos mets soient plus croustillants.

La vapeur chaude qui peut s'échapper lorsque la porte de l'appareil est ouverte est réduite.

Modes de cuisson adaptés avec fonction de ventilation

Pour la fonction de ventilation, seuls certains modes de cuisson sont adaptés.

Régler la fonction de ventilation

Vous pouvez activer à tout moment la fonction de ventilation, même après le démarrage du fonctionnement.

Le ventilateur peut faire plus de bruit pendant le fonctionnement.

- Réglez un mode de cuisson approprié et une température. Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et les combiner avec la fonction de ventilation.
- Appuyez sur "Crisp Finish" . "Marche" apparaît dans la vignette.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer. Les valeurs de réglage sont affichées.
- Lorsque le mets est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Annuler la fonction de ventilation

Vous pouvez annuler la fonction de ventilation à tout moment.

- Appuyez sur "Crisp Finish" . "Crisp Finish" "Arrêt" apparaît. Le fonctionnement se poursuit sans la fonction de ventilation.

Sonde de cuisson

Cuisez avec précision en insérant la sonde de cuisson dans l'aliment et en réglant la température à coeur sur l'appareil. La sonde de cuisson mesure la température à coeur optimale à l'intérieur du plat cuisiné. Dès que la température à coeur réglée est atteinte dans l'aliment, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Modes de cuisson adaptés avec une sonde de cuisson

Seuls certains modes de cuisson sont adaptés à l'utilisation d'une sonde de cuisson.

Introduire la sonde de cuisson

Utilisez la sonde de cuisson fournie ou bien commandez une sonde de cuisson adaptée auprès de notre service après-vente.

Si vous retournez l'aliment, ne retirez pas la sonde de cuisson. Une fois l'aliment retourné, vérifiez que la sonde de cuisson est bien positionnée.

- Introduisez la sonde de cuisson dans l'aliment. La sonde de cuisson possède trois points de mesure. Veillez à ce qu'au moins le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.
- Enfournez l'aliment dans le compartiment de cuisson avec la sonde de cuisson.
- Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à gauche du compartiment de cuisson.

Régler la sonde de cuisson

Vous pouvez régler une température à coeur entre 30 °C et 99 °C.

Vous pouvez également utiliser la sonde de cuisson sans qu'une température à coeur soit définie. Cela vous permet de lire la température à coeur des aliments sur l'écran et d'arrêter manuellement le fonctionnement si nécessaire.

- Appuyez sur "Modes de cuisson" .
- Appuyer sur le mode de cuisson souhaité.
- Réglez la température du compartiment de cuisson avec ou ou via la barre de réglage. Ou saisissez directement la température via le champ numérique . Réglez le compartiment de cuisson à une température d'au moins 10 °C supérieure à la température à coeur. Ne réglez pas de température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur "Sonde de cuisson" .
- Réglez la température à coeur avec ou ou via la barre de réglage. Ou saisissez directement la température à coeur via le champ numérique . Si nécessaire, réinitialisez la valeur de réglage avec .
- Appuyez sur "Appliquer" .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer. Les valeurs de réglage apparaissent à l'écran, ainsi que le temps écoulé depuis le démarrage du mode. Un signal retentit lorsque la température à coeur est atteinte. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé. L'appareil cesse de chauffer. Avec le mode de cuisson basse température, l'appareil continue à chauffer.
- Lorsque la température à coeur est atteinte : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de . Retirez la sonde de cuisson de la prise dans le compartiment de cuisson. Retirer la sonde de cuisson de l'aliment et la retirer du compartiment de cuisson.

Modifier la température

Une fois la cuisson démarrée, vous pouvez modifier à tout moment la température du compartiment de cuisson et la température à coeur.

- Appuyez sur la température du compartiment de cuisson ou la température à coeur.
- Modifiez la température avec ou ou via la barre de réglage. Ou saisissez directement la température via le champ numérique .

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Appuyez sur "Appliquer" .

Température à coeur de différents aliments

Vous trouverez ici des valeurs indicatives pour les températures à coeur de divers aliments.

Ces valeurs indicatives dépendent de la qualité et de la nature des aliments. N'utilisez pas d'aliments surgelés.

"Plats"

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

Récipient pour les plats

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

Possibilités de réglage des plats

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

Les réglages utilisés sont affichés. Vous pouvez adapter certains réglages. Suivez les instructions à l'écran.

Pour appeler ces informations, appuyez sur . Certaines indications apparaissent automatiquement.

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. Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur.

Programmes

Pour les programmes, le mode de cuisson optimal, la température et la durée sont préréglés.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, vous devez régler le poids, l'épaisseur ou le niveau de cuisson. Vous pouvez uniquement effectuer ces réglages dans les plages prévues.

Sauf indication contraire, réglez le poids total de votre plat.

Recommandations de réglage

Dans le cas des réglages recommandés, le mode de cuisson optimal est préréglé en permanence.

Vous pouvez adapter la température préréglée et la durée.

Modes de préparation

Pour certains plats, vous pouvez choisir un mode de préparation préféré.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Plats avec sonde de cuisson

Pour certains plats, vous pouvez utiliser la sonde de cuisson .

Vous pouvez adapter la température et la température à coeur. Sonde de cuisson

Plats avec micro-ondes

Pour certains plats, vous pouvez sélectionner un mode de préparation avec des micro-ondes . La durée de cuisson est plus courte.

Respectez les informations relatives au fonctionnement avec des micro-ondes. Micro-ondes

Vue d'ensemble des plats

Vous pouvez voir quels plats individuels sont disponibles sur l'appareil lorsque vous appelez le mode de fonctionnement. Les plats recommandés dépendent de l'équipement de votre appareil.

Les plats sont triés par catégories et mets.

Dans les réglages de base, vous pouvez spécialiser les plats affichés par région. Réglages de base

Régler un plat

- Appuyez sur "Plats" .
- Appuyer sur la catégorie souhaitée.
- Appuyer sur le mets souhaité.
- Appuyez sur le plat souhaité. Pour certains plats, vous pouvez choisir un mode de préparation préféré. Les réglages du plat apparaissent à l'affichage.
- Modifiez les réglages si nécessaire. Selon le plat, vous pouvez uniquement effectuer certains réglages. Possibilités de réglage des plats
- Pour obtenir des informations par ex. sur les accessoires et la hauteur d'enfournement, appuyez sur .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Pour les plats préparés avec un capteur de cuisson ou en cas de fonctionnement avec une sonde de cuisson (selon l'équipement de l'appareil), aucune durée n'est affichée. Les valeurs de réglage apparaissent à l'écran, ainsi que le temps écoulé depuis le démarrage du mode. Si l'appareil est connecté à Home Connect , pour certains plats, le temps restant estimé est affiché. Un signal retentit lorsque le plat est prêt. L'appareil cesse de chauffer.
- Lorsque la durée est écoulée : Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement. Lorsque le mets est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .

Fonction de coupure automatique

La fonction de coupure automatique pour les plats vous permet de cuire et de rôtir en toute tranquillité.

Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, retirez votre plat du compartiment de cuisson lorsque le fonctionnement est terminé.

Favoris

Vous pouvez enregistrer vos réglages dans les Favoris et les réutiliser.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Selon le type de votre appareil/la version logicielle de votre appareil, vous devrez peut-être d'abord télécharger cette fonction sur votre appareil. Informez-vous dans l'appli Home Connect .

Enregistrer des favoris

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 30 modes de fonctionnement différents comme favoris.

- Appuyez sur à côté du titre du mode de fonctionnement. Pour renommer un favori, vous devez utiliser l'appli Home Connect . Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions de l'appli.

Sélectionner des favoris

Si vous avez enregistré des favoris, vous pouvez les sélectionner pour définir le fonctionnement.

Micro-ondes Fonction de ventilation Sonde de cuisson

- Appuyez sur "Favoris" .
- Appuyez sur le favori souhaité.
- Vous pouvez si besoin modifier les réglages.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'écran affiche les valeurs de réglage.

Modifier des favoris

Vous pouvez modifier, trier ou supprimer vos favoris enregistrés à tout moment.

- Pour modifier les favoris, vous devez utiliser l'appli Home Connect . Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions de l'appli.

Sécurité enfants

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

Activer 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. Un message de confirmation apparaît. Le bandeau de commande est verrouillé. L'appareil peut uniquement être mis hors tension avec . Le symbole s'allume.

Désactiver la sécurité enfants

Vous pouvez désactiver la sécurité enfants à tout moment.

- Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez enfoncé pendant environ 4 secondes. Un message de confirmation apparaît.

Réglages de base

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

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.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Vous trouverez de plus amples informations sur les différents réglages de base sur l'affichage avec .

Modifier les réglages de base

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

- Appuyez sur dans la ligne d'état.
- Appuyez sur la plage de réglage de base souhaitée.
- Appuyez sur le réglage de base souhaité.
- Appuyez sur la sélection souhaitée pour le réglage de base. La modification est appliquée directement à la majorité des réglages de base.
- Pour modifier d'autres réglages de base, revenez en arrière avec et sélectionnez un autre réglage de base.
- Pour quitter les réglages de base, revenez au menu principal avec ou éteignez l'appareil avec . Les modifications sont enregistrées.

Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect , en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement.

Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : .

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect .

Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect . Sécurité

Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

Réglages Home Connect

Les réglages de base de votre appareil vous permettent d'ajuster les réglages et les paramètres réseau de Home Connect .

Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Utilisez l'appareil avec l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous permet de régler et de démarrer l'appareil à distance.

- Pour activer le démarrage à distance manuel, appuyez sur . La confirmation sur le four est uniquement nécessaire lorsque vous passez de la surveillance ou du démarrage à distance permanent au démarrage à distance manuel. Pour le démarrage à distance permanent, aucune confirmation n'est nécessaire sur le four.
- Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires. Cela peut modifier légèrement les représentations ainsi que les commandes à l'écran.

Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect , avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect .

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect , si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.

L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.

En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : .

Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect . Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect .

Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source.

Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect : « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations

correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.

Le code source vous sera mis à disposition sur simple demande.

Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.

Objet : „OSSREQUEST"

Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU .

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse sur la page de votre appareil dans les documents supplémentaires.

Bande de 2,4 GHz (2400-2483,5 MHz) : max. 100 mW

Bande de 5 GHz (5150-5350 MHz + 5470-5725 MHz) : max. 200 mW

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 adaptés 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.

Fonction de nettoyage "Pyrolyse activeClean"

La fonction de nettoyage "Pyrolyse activeClean" nettoie le compartiment de cuisson presque

automatiquement.

Nettoyez le compartiment de cuisson avec cette fonction de nettoyage tous les 2 ou 3 mois. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage plus souvent.

La fonction de nettoyage consomme env. 3,9 - 4,8 kWh.

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un bon résultat de nettoyage et d'éviter tout dommage, préparez l'appareil avec soin.

- Sortir les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson. Vous pouvez également nettoyer les supports et les rails. Retirez également les supports afin d'économiser de l'énergie et d'obtenir un meilleur résultat de nettoyage dans le compartiment de cuisson.
- Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les supports. Les grosses salissures peuvent brûler et être alors encore plus difficiles à enlever.
- Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint de porte à l'aide d'un produit de nettoyage et d'un chiffon doux. Ne retirez pas le joint de porte et ne le récurez pas. Retirez les salissures tenaces sur la vitre intérieure de la porte avec un produit de nettoyage pour four.
- Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide, à l'exception des supports.

Régler la fonction de nettoyage

Aérez la cuisine tant que la fonction de nettoyage est en marche.

L'ampoule du four ne s'allume pas pendant la fonction de nettoyage.

- Appuyer sur "Nettoyage" .
- Appuyer sur "Pyrolyse activeClean" .
- Appuyez sur "Niveau" et réglez la position de nettoyage. La durée n'est pas modifiable. Vous pouvez différer l'heure à laquelle le fonctionnement doit se terminer. Régler la fin
- Appuyer sur . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction de nettoyage s'affiche.
- Confirmez l'indication. La fonction de nettoyage démarre et la durée s'écoule. Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille à partir d'une certaine température atteinte dans le compartiment de cuisson. L'affichage indique . Un signal retentit lorsque la fonction de nettoyage est terminée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .
- Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage .

Interrompre la fonction de nettoyage

Une fois lancée, vous ne pouvez pas arrêter ni modifier la fonction de nettoyage.

- Pour arrêter la fonction de nettoyage, éteignez l'appareil avec .

Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage

Pendant la fonction de nettoyage, le cadre à l'intérieur de la porte de l'appareil ou d'autres parties en acier inoxydable de la porte de l'appareil se décolorent. Ces décolorations ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil. Les décolorations peuvent être éliminées avec un produit nettoyant pour inox.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Laissez refroidir l'appareil.
- Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson, sur les supports et au niveau de la porte de l'appareil. Nettoyage et entretien
- Insérez et retirez plusieurs fois les rails. Pendant le nettoyage, des colorations peuvent apparaître sur les rails télescopiques. Ces décolorations ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.
- Éliminez les dépôts blancs avec de l'acide citrique. Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.

Aide au nettoyage "humidClean"

La fonction d'aide au nettoyage "humidClean" est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson de temps en temps. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler l'aide au nettoyage

La lampe du four ne s'allume pas pendant l'aide au nettoyage.

- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Mélangez 0,4 litre d'eau avec une goutte de liquide vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
- Appuyez sur "Nettoyage" .
- Appuyez sur "humidClean" . La durée n'est pas modifiable.
- Appuyez sur . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction d'aide au nettoyage s'affiche.
- Confirmez l'indication. L'aide au nettoyage démarre et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque l'aide au nettoyage est terminée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .
- Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage .

Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez l'eau résiduelle du compartiment de cuisson avec une lavette éponge absorbante.
- Nettoyez les surfaces lisses en émail du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
- Éliminez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre et essuyez à l'eau claire.
- Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour sécher complètement le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure ou utilisez la fonction "Sécher" . Régler le séchage

Fonction séchage

Pour éviter toute humidité résiduelle, séchez le compartiment de cuisson après un fonctionnement au micro-ondes uniquement.

Sécher le compartiment de cuisson

Vous pouvez sécher le compartiment de cuisson manuellement ou utiliser la fonction "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 "Nettoyage" .
- Appuyez sur "Fonction séchage" . La durée ne peut pas être modifiée.
- Appuyez sur . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour le séchage s'affiche.
- Confirmez l'indication. Le séchage est lancé et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque le séchage est terminé. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
- Éteignez l'appareil avec .
- Pour sécher complètement le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes.

Porte de l'appareil

Vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour la nettoyer soigneusement.

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.

- Ouvrez 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

- Dévissez les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil et retirez-les.
- Coincer un torchon de cuisine plié plusieurs fois dans la porte de l'appareil.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Extrayez 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.
- Poussez la vitre intermédiaire contre l'appareil d'une main tout en poussant les fixations de gauche et de droite vers le haut. Ne retirez pas les fixations .
- Retirez la vitre intermédiaire.
- 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.

- Tourner la vitre intermédiaire jusqu'à ce que la flèche soit en haut à droite.
- Introduire la vitre intermédiaire en bas dans la fixation puis appuyer sur le haut en maintenant la pression.
- Appuyer sur les fixations de gauche et de droite vers le bas jusqu'à ce que la vitre intermédiaire soit serrée .
- Accrochez la vitre frontale en bas dans les fixations de gauche et de droite .
- Poussez la vitre frontale vers l'appareil jusqu'à ce que les crochets de gauche et de droite soient en face du logement .

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Appuyez la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
- Ouvrez légèrement la porte de l'appareil et retirez le torchon de cuisine.
- Revissez les deux vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil.
- Posez le recouvrement de la porte et appuyez sur jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Fermez la porte de l'appareil.

Supports

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

Décrocher les supports

- Soulevez le support à l'avant et décrochez-le .
- Poussez l'ensemble du support vers l'arrière et extrayez-le .

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

- Enfiler le support à l'arrière en haut et en bas dans les fixations et le tirer vers l'avant .
- Accrocher le support à l'avant et l'enfoncer vers le bas .

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.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas.

- 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.
- Défaut électronique
Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles.Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. Réglages de base

Sprache Deutsch" (langue allemande) apparaît.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.
Effectuez les réglages pour la première mise en service. Première mise en service

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 .

L'appareil ne chauffe pas.

- Le mode démonstration est activé.
Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant.Désactivez le mode démonstration ans les réglages de base au bout d'environ 5 minutes. Modifier les réglages de base
- L'alimentation électrique est tombée 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 porte de l'appareil ne s'ouvre pas.

- La fonction de nettoyage verrouille la porte de l'appareil, s'allume.
Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que disparaisse dans l'écran. Fonction de nettoyage
- La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil.
Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la touche . Sécurité enfants Vous pouvez désactiver le verrouillage dans les réglages de base. Réglages de base

Home Connect ne fonctionne pas correctement.

- Différentes causes sont possibles.
Allez sur .

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 relatives au fonctionnement avec des micro-ondes. Micro-ondes

L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.

- Le réglage de base a été modifié.
Modifiez le réglage de base concernant l'éclairage. Réglages de base
- La lampe LED est défectueuse.
Appelez le Service après-vente .

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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 continuer le fonctionnement, éteignez d'abord l'appareil à l'aide de et rallumez-le. Réglez et redémarrez le fonctionnement.Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le avec .

Un code d'erreur composé de lettres et de chiffres apparaît, par exemple 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 d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées ainsi que des recettes dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil .

Le résultat de la fonction de nettoyage n'est pas satisfaisant.

- Le compartiment de cuisson était trop encrassé.
Retirez les grosses salissures du compartiment de cuisson avant d'utiliser la fonction de nettoyage.Retirez les supports du compartiment de cuisson pour économiser de l'énergie et obtenir un meilleur résultat de nettoyage du compartiment de cuisson.Veillez à nettoyer et à entretenir votre appareil. Nettoyage et entretien

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.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

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.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) 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. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

Le numéro de produit (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de série (Z-Nr.) 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.

Vous pouvez également afficher les informations de l'appareil dans les réglages de base. Réglages de base

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.

Économiser de l'énergie

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

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.

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.

La détection de l'activation des touches sensitives La surveillance de l'ouverture de porte Le traitement de l'heure (sans affichage)

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 bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents mets. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

Vous trouverez d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées ainsi que des recettes dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil .

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.
- Choisissez des accessoires et récipients 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 : Récipients et 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 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.

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs d'enfournement 1, 2, 3 et 4. Vous obtiendrez le meilleur résultat si vous utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes.

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.

Lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'humidité et lors de la préparation sur plusieurs niveaux, la fonction de ventilation est recommandée. La fonction de ventilation est indiquée dans les recommandations de réglage par la valeur Marche.

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 habillages de porte meuble 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 l'adjonction de vapeur exigent que beaucoup de vapeur soit générée dans le compartiment de cuisson. Essuyez le compartiment de cuisson et la gouttière une fois que l'appareil a refroidi.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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.

Réchauffer 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.

Frire au micro-ondes

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

Préparation avec la fonction de ventilation (Crisp Finish)

Pour certains mets, vous pouvez utiliser la fonction de ventilation Crisp Finish. La fonction de ventilation Crisp Finish absorbe l'humidité du compartiment de cuisson pour que vos mets soient plus croustillants.

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.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Conseils de préparation pour griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

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

Vous pouvez acheter les accessoires adaptés auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Autres accessoires

Le gril air pulsé convient parfaitement à la préparation d'une volaille entière ou d'un poisson entier, ou de viande, par ex. un rôti avec couenne.

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

La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Conseils de préparation pour produits surgelés et plats cuisinés

Suivez ces informations lorsque vous préparez des plats cuisinés réfrigérés et congelés.

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.

Sélection des mets

Recommandations de réglage pour de nombreux mets triés par catégories de mets.

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.

Conseils pour la cuisson suivante

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

Recommandations de réglage pour les 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.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Recommandations de réglage pour les petits gâteaux secs

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

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.

Préparer du pain et des petits pains avec la fonction Jet de vapeur

La fonction Jet de vapeur vous permet d'ajouter de manière sélective et temporaire de la vapeur intensive. Les pains et les petits pains lèvent notamment bien, deviennent croustillants et prennent une belle couleur.

Procédez ainsi en prenant l'exemple du pain :

- Préchauffez l'appareil.
- Lorsque l'appareil est préchauffé, activez le jet de vapeur.
- Enfournez le pain.
- Fermez la porte.
- Déclenchez le jet de vapeur.
- Une fois le jet de vapeur terminé, déclenchez-le de nouveau. Utilisez le jet de vapeur 3 fois au total.
- Après env. 15 minutes, réduisez la température du compartiment de cuisson pour faire cuire le pain.
- Terminez la cuisson du pain sans ajouter de vapeur supplémentaire.

Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries surgelés

Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries précuits et surgelés.

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 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 gâteaux salés et les quiches

Recommandations de réglage pour pour les variations de gâteaux salés.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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.

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 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 canard et l'oie

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

Recommandations de réglage pour le poulet

Recommandations de réglage pour la préparation de poulet.

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.

Conseils pour le rôtissage suivant

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

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.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Recommandations de réglage pour le veau

Recommandations de réglage pour rôtir de la viande de veau.

Recommandations de réglage pour l'agneau

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

Recommandations de réglage pour le boeuf

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

Recommandations de réglage pour le porc

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

Recommandations de réglage pour les saucisses

Recommandations de réglage pour cuire des saucisses.

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.

Cuire à l'étuvée du poisson au micro-ondes

Vous pouvez faire cuire du poisson à la vapeur au micro-ondes rapidement et facilement.

- Placez le poisson dans des plats fermés, adaptés au micro-ondes.
- Salez et assaisonnez le poisson avec parcimonie.
- Si vous faites cuire à la vapeur un poisson entier, ajoutez 1 à 3 cuillères à café d'eau ou de jus de citron.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Laissez le poisson reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson.

Recommandations de réglage pour le poisson

Recommandations de réglage pour cuire du poisson.

Recommandations de réglage pour les filets de poisson

Recommandations de réglage pour les filets de poisson.

Recommandations de réglage pour les darnes de poisson

Recommandations de réglage pour préparer des darnes de poisson.

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé.

Légumes et garnitures

Recommandations de réglage pour cuire des légumes et des garnitures.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Conseils de préparation des légumes et garnitures

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

Recommandations de réglage pour les oeufs

Recommandations de réglage pour la royale.

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 les plats à base de légumes

Recommandations de réglage pour la réalisation de plats de légumes.

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 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.

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.
- Versez 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.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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 plat à gratin plat adapté au micro-ondes. 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 minute.
- Placez le sachet de pop-corn au four et continuez à le faire sauter.
- Lorsque vous n'entendez que des bruits de pop-corn 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 ex. 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, 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.

Cuisson basse température

Pour tous les morceaux de viande noble qui doivent être cuits rosés ou à point. La viande et à la volaille restent juteuses et tendres grâce à une cuisson lente à basse température.

Cuire une volaille ou une viande à basse température

Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson basse température.

- Tenez compte des exigences des aliments à cuire : Utilisez de la viande fraîche et saine, sans os. N'utilisez pas de viande décongelée. Comme la graisse développe un goût particulier prononcé lors de la

cuisson basse température, retirez soigneusement les tendons et les bords de la graisse. Vous pouvez utiliser de la viande marinée ou épicée.
- Placez le récipient sur la grille au niveau 2 dans la cavité du four. Utilisez un récipient peu profond, par ex. un plat de service en porcelaine ou en verre.
- Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
- Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
- Placez immédiatement la viande sur les récipients préchauffés dans le compartiment de cuisson. Pour maintenir une température homogène dans le compartiment de cuisson, gardez la porte du compartiment de cuisson fermée pendant la cuisson basse température. Vous pouvez immédiatement couper la viande. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Cette technique de cuisson spéciale permet d'obtenir une viande rosée. La viande n'est pas crue ou insuffisamment cuite.

Conseils pour la cuisson basse température

Vous trouverez ici des conseils pour obtenir un bon résultat de cuisson basse température.

Recommandations de réglage pour la volaille

Recommandations de réglage pour cuire de la volaille à basse température.

Recommandations de réglage pour le veau

Recommandations de réglage pour cuire de la viande de veau à basse température.

Recommandations de réglage pour l'agneau

Recommandations de réglage pour cuire de la viande d'agneau à basse température.

Recommandations de réglage pour le boeuf

Recommandations de réglage pour cuire de la viande de boeuf à basse température.

Recommandations de réglage pour le porc

Recommandations de réglage pour cuire de la viande de porc à basse température.

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. Pour un litre d'eau, environ 250 g de sucre pour les fruits sucrés Pour un litre d'eau, 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

- Enfournez 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 ºC) 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 bocaux refroidis, retirez les clips.

Recommandations de réglage pour la mise en conserve

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

Laisser lever de la pâte à la levure dans le four

Avec votre appareil, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à température ambiante.

Laisser lever la pâte

Laissez toujours la pâte lever en 2 étapes : une fois en entier (1. - fermentation de la pâte) et une seconde fois dans un moule (2. - fermentation individuelle).

Vous pouvez retirer les restes de calcaire avec de l'eau vinaigrée.

- Fermentation de la pâte : Versez 200 ml d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Introduisez la grille. Placez la pâte dans un saladier thermorésistant sur la grille. Ne couvrez pas la pâte. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Pendant le fonctionnement, de l'eau de condensation se forme et la vitre s'embue.
- Fermentation individuelle : Continuez à travailler la pâte et placez-la dans son moule pour la cuisson. Enfournez la pâte à la hauteur d'enfournement indiquée. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Si vous souhaitez préchauffer, faites l'apprêt en dehors de l'appareil.
- Avant la cuisson, essuyez le compartiment de cuisson.

Recommandations de réglage pour une pâte à levure épaisse et riche en matières grasses

Recommandations de réglage pour laisser lever des pâtes à la levure épaisses.

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 le poisson

Recommandations de réglage pour décongeler du poisson.

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 gâteaux

Recommandations de réglage pour décongeler des gâteaux.

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 chauffer la nourriture pour bébé

Recommandations de réglage pour chauffer des biberons de lait.

Recommandations de réglage pour les légumes surgelés

Recommandations de réglage pour réchauffer des légumes surgelés.

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 maintenir au chaud des boissons

Recommandations de réglage pour maintenir au chaud des boissons.

Recommandations de réglage pour des plats surgelés

Recommandations de réglage pour réchauffer des plats surgelés.

Recommandations de réglage pour les plats réfrigérés

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

Maintenir au chaud

Maintenez au chaud les mets préparés.

Conseils de préparation pour maintenir au chaud

Respectez ces informations lorsque vous maintenez au chaud des mets.

Plats tests

Les informations de cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1 ou IEC 60350-1 et à la norme EN 60705, IEC 60705.

Cuire

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

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie

Recommandations de réglage pour la cuisson de plats test.

Griller

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

Recommandations de réglage pour griller

Recommandations de réglage pour griller des plats tests.

Préparation au micro-ondes

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

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.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.