

Notice d'utili-  
sation

Four à mi-  
cro-ondes  
combiné

EEBKM6750.0J

---

**Küppersbusch**

FÜR KÜCHEN MIT STIL

## TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	2	Fonctions de l'horloge	19
Instructions de sécurité	4	Programmes automatiques	20
Description de l'appareil	7	Utilisation des accessoires	21
Bandeau de commande	8	Fonctions supplémentaires	22
Avant la première utilisation	10	Conseils	24
Utilisation quotidienne	10	Entretien et nettoyage	46
Mode Micro-ondes	14	En cas d'anomalie de fonctionnement	47

Sous réserve de modifications.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### **Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

## Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques situées dans la cavité peuvent produire des arcs électriques.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

---

### Instructions d'installation



**AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

## Branchement électrique



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement

doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## Utilisation



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## Entretien et nettoyage



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.

## Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## Mise au rebut



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

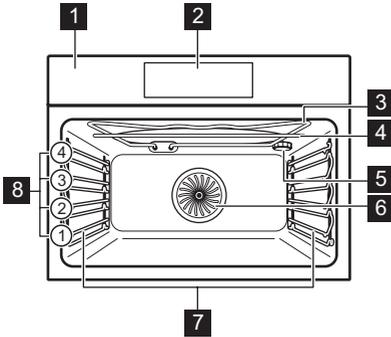
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

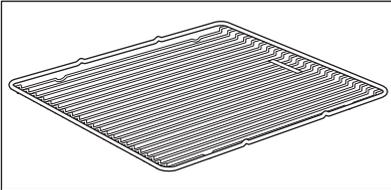
### Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille amovible
- 8 Position des grilles

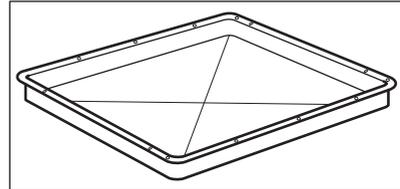
### Accessoires

#### Grille métallique



Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

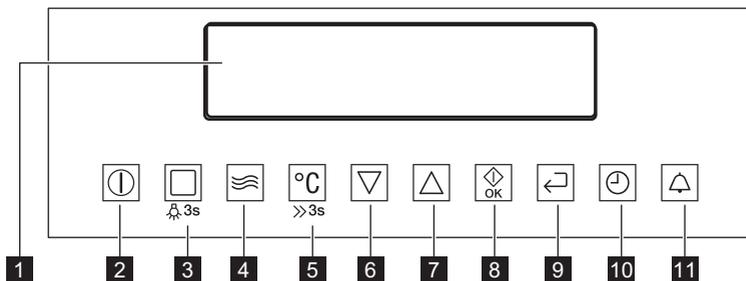
#### Plateau de cuisson



Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

## BANDEAU DE COMMANDE

### Programmeur électronique

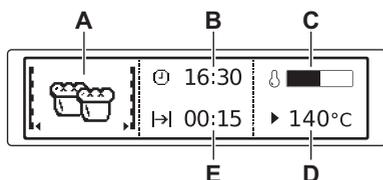


Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Description
1	-	Prélavage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2		MARCHE/ARRÊT	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
3		Modes de cuisson ou Cuisson assistée	Touchez la touche sensitive une fois pour choisir une fonction de chauffage ou le menu : Cuisson assistée. Touchez la touche sensitive à nouveau pour parcourir les menus : Modes de cuisson, Cuisson assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
4		Fonction Micro-ondes	Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est éteint. Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes avec la fonction : Durée pendant plus de 7 minutes et en mode Combi, la puissance du Micro-ondes ne peut pas dépasser 600 W.
5		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur la touche sensitive pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.

	Touche sensitive	Fonction	Description
8	OK	OK / Départ rapide micro-ondes	Pour confirmer la sélection ou les réglages. Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est éteint.
9		Touche Accueil	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10		Durée et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Mes programmes, Chaleur et tenir, Set + Go.
11		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

## Affichage



- A) Mode de cuisson ou fonction Micro-ondes
- B) Heure du jour
- C) Indicateur de chauffe
- D) Température ou puissance du micro-ondes
- E) Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole		Fonction
	Minuteur	Cette fonction est activée.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	L'affichage indique la température.
	Indication du temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.

Symbole	Fonction	
	Indicateur de préchauffage rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids	Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est activée.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

## UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Navigation dans les menus

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  $\nabla$  ou  $\triangle$  pour sélectionner l'option de menu.

### Présentation des menus

Menu principal

Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.

### Premier branchement

Lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur  $\triangle$  ou  $\nabla$  pour régler la valeur.
2. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.



À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche  $\leftarrow$ .

Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
	Réglages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour effectuer d'autres réglages.
	Mes programmes	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.

#### Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole	Sous-menu	Description du
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
	Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
	Set + Go	Lorsque l'appareil est allumé, allez dans la fenêtre de sélection des options pour choisir la fonction : Set + Go.
	Chaleur et tenir	Lorsque l'appareil est allumé, allez dans la fenêtre de sélection des options pour choisir la fonction : Chaleur et tenir.
	Prolongement du temps	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
	Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

## Modes de cuisson

Mode de cuisson		Utilisation
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Plats surgelés	Pour faire chauffer des plats préparés (frites, pommes de terre, rouleaux de printemps, etc.).
	Turbo grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Maintien au chaud	Pour maintenir des aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Levée de Pâte/Pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
	Pain	Pour cuire du pain.
	Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson		Utilisation
	Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Chauffe-plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
	Eco Turbo grill	Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction équivalente.

## Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Réglez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

## Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente.

## Indicateur de préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche  $\text{°C}$  »<sub>3s</sub> enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe apparaît de façon intermittente.

## Chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez l'appareil, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

## Économies d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

### • Conseils généraux

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.

- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
  - Dans certains modes de cuisson, si un programme avec une durée (Durée, Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactiveront automatiquement 10 % plus tôt. Le ventilateur et l'éclairage continuent à fonctionner.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** - éteignez l'éclairage pendant la cuisson et allumez-le uniquement quand vous en avez besoin.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.
- **Fonctions Éco** : reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
- Lorsque vous utilisez les **Fonctions Éco** l'éclairage s'éteint. Vous pouvez à nouveau l'allumer selon vos préférences.

## MODE MICRO-ONDES

### Micro-ondes

#### Informations sur le fonctionnement

##### Généralités :

- Après avoir éteint l'appareil, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes. Reportez-vous aux tableaux de cuisson du micro-ondes : temps de repos.
- Retirez les emballages en aluminium, les récipients en métal, etc. avant de préparer les aliments.

##### Cuisson :

- Si possible, cuisinez les aliments en les couvrant avec un ustensile d'une matière adaptée à l'utilisation au micro-ondes. Ne cuisinez les aliments sans les couvrir que si vous souhaitez conserver leur croustillant.
- Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance et une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des œufs dans leur coquille ni des escargots car ils peuvent exploser. Pour les œufs sur le plat, percez d'abord les jaunes.
- Piquez les aliments couverts d'une « peau », comme les pommes de terre, les tomates ou les saucisses, avec une fourchette avant de les cuire afin qu'ils n'explorent pas.

- Pour les aliments congelés ou les plats surgelés, réglez un temps de cuisson plus long.
- Les plats contenant de la sauce doivent être remués de temps en temps.
- Les légumes fermes tels que les carottes, les petits pois ou le chou-fleur doivent être cuits dans l'eau.
- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de même taille.
- Utilisez des plats larges et à fond plat.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en porcelaine, en céramique ou en faïence avec de petits trous, par exemple sur les poignées ou dans le fond. L'humidité s'infiltré dans les trous et peut causer un craquement de l'ustensile de cuisine lorsqu'il chauffe.

##### Décongélation de viande, volaille, poisson :

- Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'écouler.
- Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation. Si possible, séparez puis retirez les morceaux ayant commencé à décongeler.

##### Décongélation de beurre, de morceaux de gâteau, de fromage blanc :

- Ne décongelez pas ces aliments entièrement dans l'appareil mais laissez-les décongeler à température ambiante. Cela vous assure un résultat plus homogène. Retirez tout emballage en métal ou en aluminium avant la décongélation.

### Décongélation de fruits et légumes :

- Ne décongelez pas entièrement dans l'appareil les fruits et légumes devant être préparés crus. Laissez-les décongeler à température ambiante.
- Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

### Plats préparés :

- Les plats préparés avec un emballage en métal ou des plateaux en plastique avec un couvercle en métal ne peuvent être décongelés ou chauffés dans le micro-ondes que si leur compatibilité avec une utilisation au micro-ondes est clairement indiquée.
- Vous devez suivre les instructions imprimées sur l'emballage (par exemple « Retirez le couvercle en métal et percez le film plastique »).

### Conseils pour le micro-ondes

Résultat	Solution
Vous ne trouvez pas les détails pour la quantité de nourriture préparée.	Recherchez un aliment similaire. Diminuez ou rallongez le temps de cuisson selon la règle suivante : double quantité = presque le double de temps, moitié de la quantité = moitié du temps.
Les aliments ont trop séché.	Réduisez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus basse.
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, chauds ou cuits une fois la durée écoulée.	Rallongez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus élevée. Veuillez noter que les plats épais demandent plus de temps.
Une fois la durée de cuisson écoulée, les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas prêts au centre.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps. Remuez les liquides à la moitié du temps, par exemple la soupe.

### Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes			Gril ▼▼▼▼
	Dégivrer	Montée en température	Faites cuire	
Verre et porcelaine allant au four (ne contenant aucun composant métallique, par exemple le Pyrex, le verre résistant à la chaleur)	X	X	X	X

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes			Gril ♥♥♥♥
	Dégiv- er	Montée en tem- péra- ture	Faites cuire	
Verre et porcelaine n'allant pas au four <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Verre et vitrocéramique composés d'un matériau allant au four/résistant au gel (par exemple l'Arcoflam), grille	X	X	X	X
Céramique <sup>2)</sup> , faïence <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Plastique résistant à une chaleur de 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Carton, papier	X	--	--	--
Film étirable	X	--	--	--
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	--	--	--	X
Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Plateau multi-usages	X	X	X	X
Ustensiles de cuisine pour dorer, par exemple plat « Crisp » ou plateau « Crunch »	--	X	X	--
Plats préparés et emballés <sup>3)</sup>	X	X	X	X

<sup>1)</sup> Sans placage/décoration en argent, or, platine ou métal

<sup>2)</sup> Sans composants en quartz ou en métal ou avec un revêtement contenant du métal

<sup>3)</sup> Vous devez suivre les instructions du fabricant concernant les températures maximales.

## X compatible

## -- non compatible

### Autres points à prendre en compte...

- Les aliments ont des formes et caractéristiques différentes. Ils sont préparés en différentes quantités. Pour cette raison, la durée et la puissance nécessaires pour décongeler, réchauffer et cuire peuvent varier. Valeurs

indicatives : **double quantité = doubler presque la durée.**

- Le micro-ondes crée la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Pour cette raison, ils ne peuvent pas être chauffés partout en même temps. Vous devez remuer ou retourner les plats chauffés, particulièrement lorsqu'il s'agit de grosses quantités d'aliments.

- Le **temps de repos** est indiqué dans les tableaux. Laissez les aliments reposer, dans l'appareil ou hors de celui-ci, afin que la chaleur soit répartie de façon plus uniforme.
- Vous obtenez de meilleurs résultats pour le riz si vous utilisez un plat peu profond et large.

## Fonctions du micro-ondes

Fonctions	Description
Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Utilisez-la pour réchauffer des plats préparés et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour cuire des légumes et du poisson.
Combi	Utilisez cette fonction pour faire fonctionner le four et le mode micro-ondes en même temps. Utilisez-la pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer en même temps.
Démarrage rapide	Utilisez cette fonction pour activer la fonction Micro-ondes d'un simple geste en appuyant sur la touche sensitive <b>OK</b> avec la puissance maximale du micro-ondes. Temps de fonctionnement : 30 secondes.

### Réglage de la fonction Micro-ondes

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  $\approx$  pour activer la fonction Micro-ondes.
3. Appuyez sur **OK**. La fonction : Durée est réglée sur 30 secondes et le micro-ondes démarre.

**i** Chaque pression sur la touche **OK** ajoute 30 secondes à la fonction : Durée.

**i** Si vous n'appuyez pas sur **OK**, l'appareil s'éteint au bout de 20 secondes.

4. Appuyez sur  $\ominus$  pour activer la fonction : Durée. Reportez-vous au chapitre « Réglage des fonctions de l'horloge ».

**i** Lorsque la durée de la fonction : Durée est supérieure à 7 minutes, la puissance du micro-ondes diminue à 600 W.

**i** Le réglage maximal pour la durée de la fonction : Durée est de 90 minutes.

**i** Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (appuyez sur la touche  $\approx$  puis sur  $\nabla$  ou  $\triangle$ ) et la fonction : Durée  $\ominus$  à tout moment lorsque la fonction Micro-ondes est en cours.

5. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. La fonction Micro-ondes se désactive automatiquement. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

**i** Appuyez sur  $\textcircled{1}$  pour désactiver la fonction Micro-ondes.

**i** Si vous appuyez sur  $\approx$  ou si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur **OK**.

## Réglage de la fonction Combi

1. Activez un mode de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Activation d'un mode de cuisson ».
2. Appuyez sur  et répétez les étapes du réglage de la fonction Micro-ondes. Fonctions non disponibles avec la fonction Combi : Mes programmes, Fin, Set + Go, Chaleur et tenir.

## Réglage de la fonction Démarrage rapide

1. Si nécessaire, appuyez sur  pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez sur **OK** pour activer la fonction Démarrage rapide.

Chaque pression sur la touche **OK** ajoute 30 secondes à la Durée.



Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (reportez-vous au chapitre « Réglage de la fonction Micro-ondes »).

3. Appuyez sur  pour régler la durée de la fonction : Durée. Reportez-vous au chapitre « Réglage des fonctions de l'horloge ».

## Exemples d'utilisations de cuissons pour les réglages de puissance

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglage de puissance	Utilisation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 000 W</li> <li>• 900 W</li> <li>• 800 W</li> <li>• 700 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer des liquides</li> <li>• Saisir au début de la cuisson</li> <li>• Cuire des légumes</li> <li>• Faire fondre de la gélatine ou du beurre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 W</li> <li>• 500 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongeler et réchauffer des plats surgelés</li> <li>• Chauffer des plats uniques</li> <li>• Faire frémir des ragoûts</li> <li>• Cuire des plats à base d'œufs</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 W</li> <li>• 300 W</li> <li>• 200 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Continuer la cuisson de plats</li> <li>• Cuire des aliments délicats</li> <li>• Chauffer de la nourriture pour bébé</li> <li>• Faire frémir du riz</li> <li>• Réchauffer des aliments délicats</li> <li>• Faire fondre du fromage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongeler de la viande, du poisson, du pain</li> <li>• Décongeler du fromage, de la crème, du beurre</li> <li>• Décongeler des fruits et des gâteaux</li> <li>• Lever une pâte à base de levure</li> <li>• Réchauffer des plats et des boissons froids</li> </ul>

## FONCTIONS DE L'HORLOGE

### Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur <b>OK</b> pour démarrer.
	Durée	Pour définir la durée de fonctionnement (maximum 23 h 59 min).
	Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.



Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, l'appareil désactive les résistances au bout de 90 % du temps réglé. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

### Réglage des fonctions de l'horloge



- Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
- Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement à un moment donné.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. Un message s'affiche.

5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

### Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est d'au moins 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  $\ominus$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.

La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.

## Prolongement du temps

La fonction : La fonction Prolongement du temps permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur  $\ominus$  pour l'activer, ou  $\leftarrow$  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur **OK**.

## PROGRAMMES AUTOMATIQUES

---



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Cuisson assistée avec Recettes automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson assistée. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.



Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons traditionnelles, l'appareil utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

## Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement la durée de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson assistée. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson par le poids. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
5. Appuyez sur la touche  $\Delta$  ou  $\nabla$  pour régler le poids des aliments. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Le programme automatique démarre.

6. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Appuyez sur la touche  $\Delta$  ou  $\nabla$  pour modifier le poids.
7. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.



Pour certains programmes de cuisson, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES

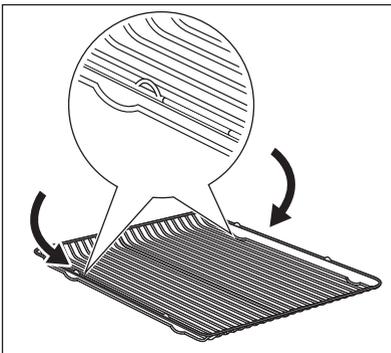


**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Installation des accessoires

Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Mes programmes. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.



Vous ne pouvez pas sauvegarder les fonctions Micro-ondes et micro-ondes combiné dans vos programmes préférés.

### Enregistrement d'un programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  $\odot$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.

4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur la touche  $\nabla$  ou  $\triangle$  pour changer la lettre.
8. Appuyez sur **OK**. La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position de mémoire libre s'affiche, appuyez sur  $\nabla$  ou  $\triangle$ , puis sur **OK** pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

### Activation du programme

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Sélectionnez le menu : Mes programmes.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

### Utilisation de la Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur  $\odot$  et  $\equiv$  jusqu'à ce qu'un message s'affiche. Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

### Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  $\odot$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche  $\odot$ . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur  $\odot$ , puis sur **OK** pour confirmer.



Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction est également désactivée.

## Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur une touche sensitive.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de la touche ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.



- Touches Verrouil. s'active lorsqu'un mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de basevous permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

## Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Fin, Durée.

## Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
  - lorsque l'appareil est allumé.
  - si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
  - si l'appareil est éteint et si vous réglez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

## Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## CONSEILS



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

### Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

#### Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour le maintien au chaud d'un plat.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

#### Chauffe-plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plaques et les plats de manière égale sur la grille métallique. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

#### Levée de Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la

levée et recouvrez-le avec une serviette humide ou du film plastique. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte, puis réglez le four sur la fonction : Levée de Pâte/Pain. Sélectionnez la durée nécessaire.

### Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

### Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b>
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	2
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Sponge cake / Génoise	Convection naturelle	160	35 - 50	2
Fond de tarte - pâte sablée <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, sur une plaque <sup>2)</sup>	Convection naturelle	160 - 170	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

<sup>2)</sup> Utiliser une casserole haute.

#### Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	2
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) <sup>1)</sup>	Convection naturelle	160 - 180	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) <sup>1)</sup>	Convection naturelle			2
premier		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème/ éclairs <sup>1)</sup>	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé <sup>1)</sup>	Convection naturelle	180 - 200	10 - 20	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre <sup>1)</sup>	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) <sup>2)</sup>	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) <sup>2)</sup>	Convection naturelle	170	35 - 55	1
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	3
Gâteaux à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) <sup>1)</sup>	Convection naturelle	160 - 180	40 - 80	2

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

<sup>2)</sup> Utiliser une casserole haute.

### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées <sup>1)</sup>	Convection naturelle	160	20 - 30	2
Biscuits à base de pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	1
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30	3
Petits pains <sup>1)</sup>	Convection naturelle	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Petits gâteaux <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	160	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux <sup>1)</sup>	Convection naturelle	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Convection naturelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Convection naturelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

## Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/ éclairs <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 3

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	140	25 - 45	1 / 3
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, merin- gues	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 3

## Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que pour le poisson. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras.

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recouvrez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température.

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de boeuf	1000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Filet de bœuf	1000 - 1 500 g	150	90 - 110	1
Rôti de veau	1000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Zrezki	200 - 300 g	120	20 - 40	1

## Sole pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (bien garnie) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Tartes	180 - 200	40 - 55	3
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	3
Quiche lorraine (tarte salée)	170 - 190	45 - 55	3
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	3
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	3
Tarte aux pommes, recouverte	150 - 170	50 - 60	3
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60	3
Pain sans levain <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3
Quiche à pâte feuilletée <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Tarte flambée <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3
Piroggen (version russe de la calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

<sup>2)</sup> Utiliser une casserole haute.

## Viande

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## Tableaux de rôtissage

### Bœuf

Plat	Fonction	Quantité	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	Convection naturelle	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

### Porc

Plat	Fonction	Quantité	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule, collier, jambon à l'os	Turbo grill	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Pâté à la viande	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Jarret de porc (précuit)	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

## Veau

Plat	Fonction	Quantité	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	Turbo gril	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Jarret de veau	Turbo gril	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

## Agneau

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	Turbo gril	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

## Volaille

Plat	Fonction	Quantité	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	Turbo gril	200 - 250 g chacun	200	200 - 220	20 - 35	1
Demi-poulet	Turbo gril	400 - 500 g chacun	200	190 - 210	25 - 40	1
Poulet, poularde	Turbo gril	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Canard	Turbo gril	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

## Poisson (à l'étuvée)

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier > 1kg	Convection naturelle	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

## Plats

Plat	Fonction	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats/préparations sucrés	Chaleur tournante	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Plats salés avec des ingrédients cuits (pâtes, légumes)	Chaleur tournante	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Plats salés avec des ingrédients crus (pommes de terre, légumes)	Chaleur tournante	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

## Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèche-frite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.



**ATTENTION!** Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

## Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de boeuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30	1
Échine de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Échine d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## Gril fort

Plat	Durée (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Burgers / Steaks hachés	9 - 13	8 - 10	3
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	2
Saucisses	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos / steaks de veau	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toasts	1 - 3	1 - 3	3
Toasts avec garniture	6 - 8	-	2

## Plats surgelés

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.

- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	3
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	3
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	3
Frites, fines <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3
Frites, épaisses <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Potatoes/Pomme quartier <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Galettes de pommes de t.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes fraîches	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

#### Tableau des plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée <sup>1)</sup>	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Frites <sup>2)</sup> (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes <sup>3)</sup>	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Cake aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

<sup>2)</sup> Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

<sup>3)</sup> Préchauffer le four.

## Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.

- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4 kg	60	60	-

## Stérilisation

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

## Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à fré- mir (min)	Continuez la cuis- son à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Gro- seilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

## Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à fré- mir (min)	Continuez la cuis- son à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à fré- mir (min)	Continuez la cuis- son à 100 °C (min)
Carottes <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

## Déshydratation

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Haricots	60 - 70	6 - 8	3
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3
Légumes pour pot- age	60 - 70	5 - 6	3
Champignons	50 - 60	6 - 8	3
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Prunes	60 - 70	8 - 10	3
Abricots	60 - 70	8 - 10	3
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3
Poires	60 - 70	6 - 9	3

## Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain de seigle	180 - 200	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

## Tableaux de cuisson au micro-ondes

Décongélation de viande

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Morceaux de viande entiers	200	500	10 - 12	10 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Steak	200	200	3 - 5	5 - 10	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées.

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Viande hachée	200	500	10 - 15	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées.
Goulash	200	500	10 - 15	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; retirez les parties décongelées.

#### Décongélation de volaille

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poulet	200	1000	25 - 30	10 - 20	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.
Escalope de poulet	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.
Cuisses de poulet	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Canard	200	2000	45 - 60	20 - 30	Retournez à la moitié du temps ; couvrez les parties décongelées de papier aluminium.

#### Décongélation de poisson

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poisson entier > 1kg	100	500	10 - 15	15 - 20	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Filets de poisson	100	500	10 - 12	15 - 20	Retournez à la moitié du temps de décongélation.

#### Décongélation de saucisses

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Saucisses en tranches	100	100	2 - 4	20 - 40	Retournez à la moitié du temps de décongélation.

#### Décongélation de produits laitiers

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Fromage blanc	100	250	10 - 15	25 - 30	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Beurre	100	250	3 - 5	15 - 20	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Fromage	100	250	3 - 5	30 - 60	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Crème	100	200	7 - 12	20 - 30	Retirez le couvercle en aluminium, remuez à la moitié du temps.

#### Décongélation de gâteaux/pâtisseries

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Pâte levée	100	1 article	2 - 3	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau au fromage	100	1 article	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau	100	1 article	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau sec (par ex., quatre-quarts)	100	1 article	2 - 4	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.
Cake aux fruits	100	1 article	1 - 2	15 - 20	Retournez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Pain	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Pain en tranches	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Petits pains	100	4 petits pains	5 - 8	5 - 10	Retournez à la moitié du temps de décongélation.

#### Décongélation de fruits

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Fraises	100	300	8 - 12	10 - 15	Décongelez en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Prunes, cerises, framboises, cassis, abricots	100	250	8 - 10	10 - 15	Décongelez en couvrant, remuez à la moitié du temps.

#### Cuisson/Fonte

Plat	Puissance (W)	Quantité (g)	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Chocolat/ Enrobage au chocolat	600	150	2 - 3	-	Remuez à la moitié du temps.
Beurre	200	100	2 - 4	-	Remuez à la moitié du temps.

## Décongélation/réchauffage

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Petits pots pour bébés	300	200 g	2 - 3	-	Remuez à la moitié du temps, vérifiez la température !
Lait pour bébé (biberon, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Placez une cuillère dans le biberon, remuez et vérifiez la température !
Plats préparés	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Plats préparés surgelés	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps.
Lait	1000	1 tasse environ 200 ml	1:15 - 1:45	-	Placez une cuillère dans le récipient.
Eau	1000	1 tasse environ 200 ml	1:30 - 2	-	Placez une cuillère dans le récipient.
Sauce	600	200 ml	1 - 2	-	Remuez à la moitié du temps.
Soupe	600	300 ml	2 - 4	-	Remuez à la moitié du temps.

Tableau de cuisson

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poisson entier > 1kg	500	500 g	8 - 10	-	Faites chauffer en couvrant et tournez le récipient plusieurs fois durant la cuisson.
Filets de poisson	500	500 g	6 - 8	-	Faites chauffer en couvrant et tournez le récipient plusieurs fois durant la cuisson.
Légumes, temps de cuisson court, frais <sup>1)</sup>	600	500 g	12 - 16	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Légumes, temps de cuisson court, surgelés <sup>1)</sup>	600	500 g	14 - 18	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Légumes, temps de cuisson long, frais <sup>1)</sup>	600	500 g	14 - 20	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.

Plat	Puissance (W)	Quantité	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Légumes, temps de cuisson long, surgelés <sup>1)</sup>	600	500 g	18 - 24	-	Ajoutez environ 50 ml d'eau, faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
P. de t. en robe des champs	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Riz	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Pop-corn	1000	-	3 - 4	-	Placez le pop-corn dans une assiette, au niveau le plus bas.

<sup>1)</sup> Faites chauffer tous les légumes en couvrant le récipient.

### Tableau de la fonction Combi

- Sur certains modèles uniquement.

- Utilisez les fonctions : Gril et micro-ondes.

Plat	Plats de cuisson	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
2 moitiés de poulet (2 x 600 g)	Plat en verre avec égouttoir	300	220	40	2	Retournez au bout de 20 minutes, temps de repos de 5 minutes.
Gratin de pommes de terre (1 kg)	Plat à gratin	300	200	40	2	Temps de repos 10 minutes.
Rôti de porc, collet (1 100 g)	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	1	Retournez à la moitié du temps, temps de repos 10 minutes.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.

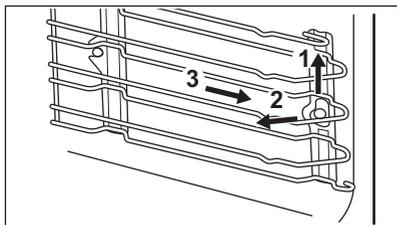
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

### Retrait des supports de grille

Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Pour nettoyer l'appareil, retirez les supports de grille.

1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Sortez les supports de la prise arrière. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

## Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.  
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.



**ATTENTION!** Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

## Éclairage supérieur

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

## Informations de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La

plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou  
contactez vos services municipaux.





**Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)