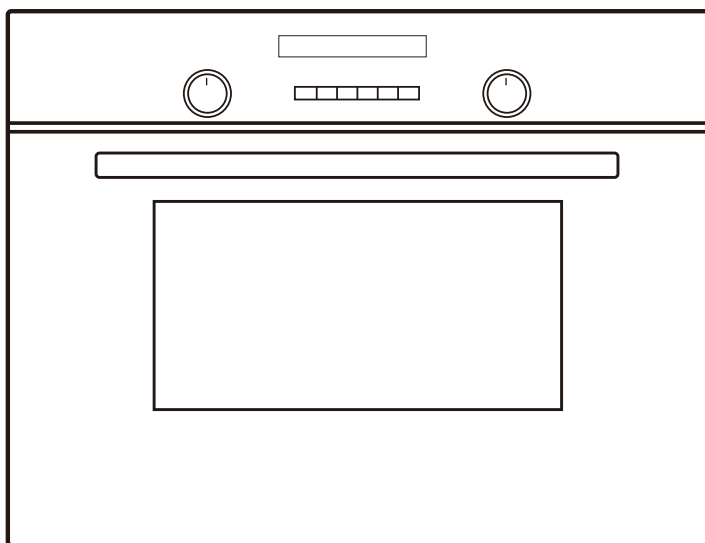


SCHNEIDER



SCMC245BS / SCMC245BK

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ INTÉGRABLE

A Ubi Y`Xfjbgfci Wjcbg`

7 CBGç B9G`89`Gv7I F#v`-ADCFH5 BH9G`

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

JYi j`Yn`WçbgYfj Yf`Wg`jbgfci Wjcbg`dci f`hçi h`Z`h fY`fz`fYbW`r`



Mesures de sécurité importantes

Veillez lire attentivement ces instructions. Ceci est indispensable pour une utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil. Veillez garder ce manuel d'utilisation pour toute future référence ou pour un éventuel prochain propriétaire.

Après le déballage de l'appareil, inspectez-le pour vous assurer qu'il ne présente aucun dégât. Ne branchez pas l'appareil s'il a subi un quelconque dégât durant le transport.

Le four à micro-ondes est destiné au réchauffage de nourriture et de boissons. Faire sécher de la nourriture ou des vêtements, ou faire chauffer des chaufferettes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres objets similaires peut présenter un risque de blessure ou d'incendie.

Seuls des techniciens qualifiés peuvent brancher les appareils sans prise. Les dégâts sur l'appareil causés par un mauvais branchement ne sont pas couverts par la garantie.

Cet appareil est destiné à l'usage domestique exclusivement. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons. Surveillez l'appareil pendant son fonctionnement. Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si ceux-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien usuel par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande à part.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

Risque d'incendie !

- Les objets combustibles placés dans le compartiment de cuisson sont susceptibles de s'enflammer. Ne les rangez jamais dans cet endroit. N'ouvrez jamais la porte du compartiment de cuisson s'il contient de la fumée. Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
- En raison des risques d'inflammation, surveillez le four lors du réchauffage des aliments dans un contenant en plastique ou en papier.
- En cas de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer toute flamme.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

AVERTISSEMENT : n'utilisez ni produits de nettoyage abrasifs ni grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four à micro-ondes, car ils peuvent en égratigner la surface et provoquer son éclatement.

- Ne sélectionnez jamais un niveau de puissance du micro-ondes ou un réglage de durée supérieur à celui requis. Respectez les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation. N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour sécher les aliments.
Ne réglez jamais le four à micro-ondes sur un niveau de puissance très élevé ou une durée très longue pour décongeler ou réchauffer les aliments à faible teneur en eau, par exemple le pain.
- Les huiles de cuisson sont inflammables. Ne chauffez jamais l'huile de cuisson seule au micro-ondes.

Risque d'explosion !

Les liquides et les aliments peuvent exploser dans leurs contenants lorsqu'ils sont hermétiquement fermés. Ne réchauffez jamais un liquide ou des aliments dans des contenants hermétiquement fermés.

N'utilisez que des ustensiles adaptés pour les fours à micro-ondes.

Risque de dommages graves pour la santé !

- La surface de l'appareil peut être endommagée en cas de nettoyage inapproprié. Le four à micro-ondes peut perdre de l'énergie dans ce cas. Nettoyez régulièrement l'appareil et éliminez immédiatement tout résidu d'aliments. Gardez le joint de la porte du compartiment de cuisson, la porte et la butée de porte toujours propres. Veuillez consulter la section *Entretien et nettoyage* à cet effet.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'aura pas été réparé par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : Toute personne autre qu'un technicien qualifié qui effectue des opérations d'entretien ou de réparation de l'appareil nécessitant l'ouverture du couvercle de protection contre les contacts avec l'énergie des micro-ondes s'expose à un danger.

- L'énergie des micro-ondes peut s'échapper en cas d'endommagement de la porte du compartiment de cuisson ou du joint de la porte. N'utilisez jamais l'appareil en cas d'endommagement de la porte du compartiment de cuisson ou du joint de la porte. Veuillez contacter le service après-vente.
- Le boîtier empêche les micro-ondes de s'échapper. Ne retirez jamais le boîtier du corps. Veuillez contacter le service après-vente pour tout entretien ou réparation.

Risque d'électrocution !

- Toute mauvaise réparation représente un danger. Veuillez confier systématiquement la réparation de l'appareil et le remplacement des câbles d'alimentation endommagés à nos techniciens qualifiés. En cas de panne de l'appareil, débranchez-le du secteur ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Veuillez contacter le service après-vente.
- La gaine isolante du câble des appareils électriques peut fondre en cas de contact avec les pièces chaudes de l'appareil. Évitez que les câbles des appareils électriques n'entrent en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

- Toute eau qui pénètre dans l'appareil peut provoquer un choc électrique. N'utilisez jamais de produits de nettoyage à haute pression ou à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Tout dysfonctionnement de l'appareil peut provoquer un choc électrique. Ne mettez jamais en marche un appareil en panne. Débranchez-le du secteur ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Veuillez contacter le service après-vente.
- Ce four à micro-ondes est un appareil à haute tension. Ne retirez jamais le boîtier du corps.

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil avant de remplacer l'ampoule.

Risque de brûlures !

- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Les accessoires et les ustensiles pour la cuisson au four deviennent très chauds. Utilisez toujours des maniques pour retirer les accessoires ou les ustensiles pour la cuisson au four du compartiment de cuisson.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson lorsqu'il chauffe. Ne préparez jamais les repas comportant une grande quantité de boisson à forte teneur d'alcool. Utilisez toujours les boissons de ce type en petite quantité. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson avec prudence.
- Les aliments avec peau ou pelure peuvent brûler ou exploser pendant, voire après leur chauffage. Évitez de cuire les œufs en coquille et de réchauffer les œufs durs bouillis. Ne faites jamais cuire les fruits de mer ou les crustacés. Percez toujours les jaunes d'œufs lors de la cuisson au four ou du pochage des œufs. La peau des aliments à peau ou à pelure, par exemple la pomme, la tomate, la pomme de terre et les saucisses, peut éclater. Percez la pelure ou la peau avant de les chauffer.
- Avant consommation, le contenu des biberons et autres aliments pour bébés doivent être remués ou secoués, et leur température doit être vérifiée, pour éviter tout risque de brûlure.

- Les aliments chauffés produisent de la chaleur. L'ustensile de cuisson au four peut chauffer. Utilisez toujours des gants de four pour retirer les ustensiles de cuisson au four ou les accessoires du compartiment de cuisson.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ils sont susceptibles d'exploser. Respectez scrupuleusement les instructions figurant sur l'emballage. Utilisez toujours des maniques pour retirer les ustensiles de cuisson du compartiment de cuisson.

Risque de brûlures !

- De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson avec prudence. Gardez les enfants hors de la portée de l'appareil.
- Réchauffer des boissons au micro-ondes peut engendrer une ébullition retardée, vous devez donc manipuler le récipient avec précaution. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que l'on n'observe la montée des bulles de vapeur à la surface comme d'habitude. Même si le contenant ne vibre que légèrement, le liquide

chaud peut rapidement bouillir et se déverser. Pendant le chauffage du liquide, placez systématiquement une cuillère dans le contenant. Pour éviter le phénomène d'ébullition retardée.

Risque de blessures !

- Toute égratignure sur la porte du compartiment de cuisson peut devenir une fissuration. N'utilisez ni grattoir à vitres, ni produits de nettoyage tranchants ou abrasifs ni détergents pour nettoyer la porte.
- L'utilisation d'ustensiles de cuisson non appropriés peut causer leur fissuration. Les ustensiles de cuisson au four en porcelaine ou en céramique peuvent présenter de petits trous au niveau des poignées ou des couvercles. Ces petits trous dissimulent une cavité en dessous. Toute eau présente dans cette cavité peut causer la fissuration de l'ustensile de cuisson au four. Utilisez toujours des ustensiles adaptés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Attention !

- Production d'étincelles : les objets métalliques, par exemple une cuillère dans un verre, doivent être au moins à 2 cm des parois du four et de la face intérieure de la porte du compartiment de cuisson. Les étincelles peuvent endommager de manière irréversible la vitre de la face intérieure de la porte.
- Présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud : ne versez jamais de l'eau dans le compartiment de cuisson lorsqu'il chauffe. Cela va provoquer de la vapeur. Ce changement de température peut endommager l'appareil.
- Aliments humides : ne conservez jamais longtemps des aliments humides dans le compartiment de cuisson fermé. N'utilisez pas l'appareil pour conserver les aliments. Cela peut provoquer sa rouille.
- Refroidissement de l'appareil avec la porte du compartiment de cuisson ouverte : laissez toujours le compartiment de cuisson refroidir avec la porte fermée. Ne coincez jamais rien dans la porte de l'appareil. Une porte même simplement légèrement béante peut endommager la façade des unités adjacentes au fil du temps.

- Joint très sale : lorsque le joint est très sale, cela empêche la bonne fermeture de la porte du compartiment de cuisson. La façade des unités adjacentes peut ainsi être endommagée. Gardez toujours le joint propre.
- Fonctionnement à vide de l'appareil : faire fonctionner l'appareil avec le compartiment de cuisson vide de tout aliment peut entraîner sa surcharge. Ne mettez l'appareil en marche que si le compartiment de cuisson contient des aliments. Cette règle ne peut être enfreinte que pour un bref test d'ustensile de cuisson (voir section « Four à micro-ondes, ustensiles de cuisson appropriés »).
- Se tenir ou poser des objets sur la porte de l'appareil : ne montez jamais sur la porte de l'appareil ouverte et ne posez jamais rien dessus. Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : évitez de transporter et de saisir l'appareil par la poignée. Elle ne supporte pas le poids de l'appareil, et peut se casser.

- Faire frire des pop-corn au micro-ondes : ne sélectionnez jamais un niveau de puissance du micro-ondes très élevé. Sélectionnez un réglage n'excédant pas 600 W. Déposez toujours le sac à pop-corn dans une assiette en verre. Le couvercle peut sauter en cas de sur-remplissage.
- Ne laissez jamais un liquide en ébullition couler sur le dispositif d'entraînement du plateau tournant jusqu'à l'intérieur de l'appareil. Surveillez la cuisson. Sélectionnez au départ une courte durée de cuisson et augmentez-la progressivement, tel que requis.
- Nettoyez régulièrement le four et débarrassez-le de tous résidus d'aliments, car ils peuvent exploser, même après le chauffage au micro-ondes.
- Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface peut être abimée, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement engendrer des situations dangereuses.
- Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons.

- Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
- MISE EN GARDE : Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
- N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation
- Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.

- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures
- Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

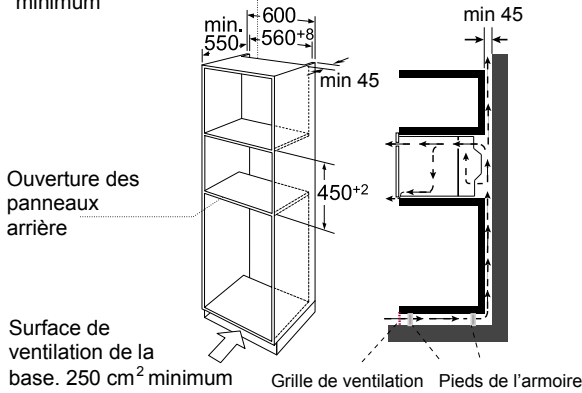
Installation en colonne

Unités encastrées

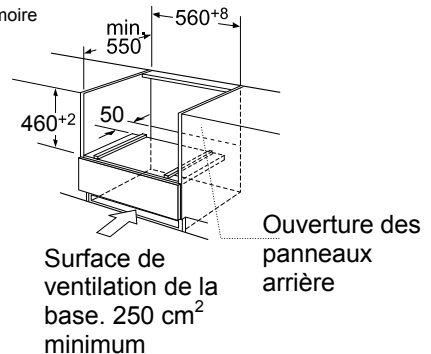
- Cet appareil est destiné à être encastré dans un meuble de cuisine.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme table de cuisson ou dans une armoire.
- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré ne doit pas avoir de fond.
- Laissez un espace d'au moins 45 cm entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité ci-dessus.
- Percez une ouverture de ventilation de 250 cm² dans la façade du caisson encastré. À cet effet, découpez le panneau de base ou installez une grille de ventilation.
- Évitez d'obstruer les orifices de ventilation et les entrées d'air.
- L'utilisation en toute sécurité de l'appareil n'est garantie que s'il est installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- L'installateur est tenu pour responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise installation de l'appareil.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90 °C.

Dimensions d'installation

Ouverture de ventilation
arrière, 250 cm²
minimum



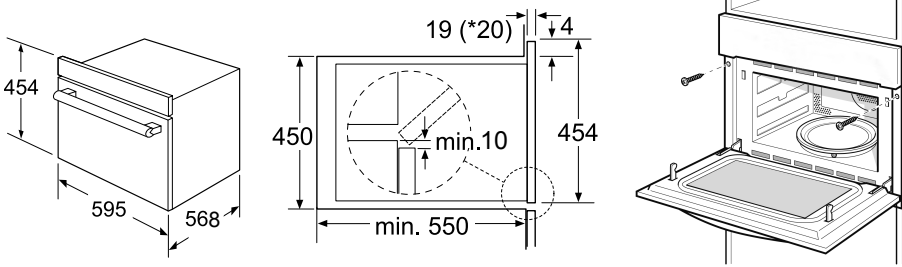
Remarque : laissez un espace au-dessus du four.



Encastrement

- Évitez de transporter et de saisir l'appareil par la manche poignée de la porte. Elle ne supporte pas le poids de l'appareil, et peut se casser.

1. Poussez délicatement le four dans le compartiment dédié pour l'installer bien au centre.
2. Ouvrez la porte de l'appareil et vissez les vis fournies.



*20 mm pour les panneaux

- Insérez complètement l'appareil, bien au centre.
- Évitez de nouer le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- Évitez d'obstruer l'espace entre le plan de travail et l'appareil avec des lattes supplémentaires.

Informations importantes

Branchements électriques

L'appareil est livré avec une prise, et ne doit être branché qu'à une prise correctement installée et mise à la terre. Confiez l'installation de la prise ou le remplacement du câble de connexion à un électricien qualifié capable de respecter la réglementation en vigueur. Si la fiche n'est plus accessible en raison des conditions d'installation, disposez un commutateur d'isolation omnipolaire du côté de l'installation, avec un espace de contact d'au moins 3 mm. La protection du contact doit être assurée par l'installation.

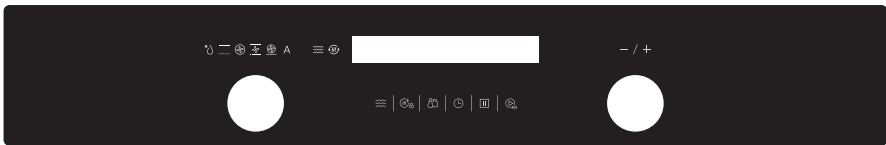
Protection du fusible : voir les instructions d'utilisation et les spécifications techniques.

Présentation de votre nouvel appareil

Cette partie vous aide à connaître votre nouvel appareil.







Cette partie contient des explications sur le panneau de commande et les touches de commande individuelles. Vous y trouverez des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

Panneau de contrôle














Touches tactiles et écran

Les touches permettent de sélectionner des fonctions supplémentaires. L'écran affiche les valeurs définies.

Symbole	Fonction
	Fonction micro-ondes
	Appui court: préchauffage rapide Appui long: verrouillage de sécurité pour enfants
	Appui simple : interrompre Appui double : annuler
	Température/poids
	Heure
	Démarrer

Sélecteur de fonction

Utilisez le sélecteur de fonction pour sélectionner le type de chauffage.

Fonction	Utilisation
 Chaleur air pulsé	Pour cuire les gâteaux dans les moules de cuisson, ainsi que les flans, les gâteaux au fromage, les pizzas et les petites pâtisseries sur la clayette plaque à pâtisserie du four. Une température de 50 °C permet de maintenir les plats au chaud pendant 1 à 2 heures, sans surcuisson.
 Gril air brassé	Pour une volaille dorée et croustillante. Ce réglage est idéal pour les gratins et les grillades.
 Fonction pizza	Pour les aliments congelés et des produits nécessitant beaucoup de chaleur d'en bas.
 Gril	Sélectionnez le niveau élevé, moyen ou faible. Cette fonction est idéale pour griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou tranches de pain.
 Micro-ondes + chaleur air pulsé	Utilisez la fonction micro-ondes pour accélérer la cuisson. Elle est combinée avec la fonction chaleur air pulsé.
 Micro-ondes + gril air brassé	Utilisez cette fonction pour une volaille dorée et croustillante. Ce réglage convient également pour les gratins et les grillades, puisqu'elle permet de dorer les aliments de façon homogène.
 Micro-ondes + fonction pizza	Utilisez la fonction micro-ondes pour accélérer la cuisson. Elle est combinée avec la fonction Pizza.
 Microondes + grillage	Utilisez la fonction micro-ondes pour accélérer la cuisson. Elle est combinée avec la fonction gril.
 Décongeler	2 programmes de décongélation
 Programmes automatiques	13 programmes de cuisson Le type et la durée de cuisson sont adaptés en fonction du poids des aliments.
 Microondes	Décongeler, réchauffer et cuire

Sélecteur des paramètres

Utilisez cette touche pour sélectionner les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu automatique	Sélectionnez l'un des 13 programmes automatiques. De P01 à P13. Sélectionnez la température de cuisson (°C). ☉ : 50, 100, 105, 110...230 ☉ : 100, 105, 110...230
Température	☉ : 100, 105, 110...230 ☉ + ☉ : 50, 100, 105, 110...230 ☉ + ☉ : 100, 105, 110...230 ☉ + ☉ : 100, 105, 110...230
Poids	Sélectionnez le poids des aliments à cuire.
Durée	Sélectionnez le temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélectionnez la puissance du micro-ondes. 100 W, 300 W 450 W, 700 W et 900 W

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il s'allume en cours de fonctionnement de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

Attention !

Ne recouvrez pas les orifices de ventilation. Sinon, l'appareil va surchauffer.

Remarques

- L'appareil reste froid lorsque le micro-ondes est en fonctionnement. Le ventilateur de refroidissement va néanmoins se mettre en marche. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même lorsque le micro-ondes est arrêté.
- La condensation peut se former sur la fenêtre de la porte, les parois internes et le plancher. Ce phénomène est normal et ne nuit pas au fonctionnement du micro-ondes. Essayez cette condensation à la fin de la cuisson.

Accessoires inclus



Plateau tournant



Grille chromée (haute)



Grille chromée (basse)

Plateau tournant

Vous pouvez utiliser le plateau tournant pour la cuisson des aliments nécessitant particulièrement beaucoup de chaleur sur leurs parties inférieures.

Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire et antihoraire.

Placez le plateau tournant sur le dispositif d'entraînement, au milieu du compartiment de cuisson. Assurez-vous qu'il est correctement installé.

- N'utilisez jamais le four à micro-ondes sans plateau tournant.
- Le plateau tournant peut supporter un poids maximal de 5 kg.
- Le plateau tournant doit tourner en cas de sélection de n'importe quel type de chauffage.

Grille métallique basse

Utilisez ce dispositif pour le micro-ondes et la cuisson et le rôtissage au four.

Grille métallique haute

Il convient pour le grillage des aliments, par exemple le steak, les saucisses et le pain. Il sert de support pour les ustensiles peu profonds.

Remarque :


Le type et le nombre d'accessoires peut changer en fonction du modèle.

Avant la première utilisation de l'appareil


Cette section présente toutes les étapes nécessaires avant la toute première utilisation du four. Veuillez tout d'abord lire la section *Mesures de sécurité*.




Réglage de l'heure

Dès que l'appareil est branché, « 00:00 » clignote à l'écran et l'avertisseur retentit une fois. Définissez l'heure.

1. Tournez la molette +/- pour définir l'heure entre 00:00 et 23:59.
2. Touchez la touche .
L'heure est réglée.

Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur du nouvel appareil de cuisson, chauffez le four à vide fermé, de préférence pendant 1 heure en mode chaleur air pulsé  et à 230 °C. Veillez à ne laisser aucun reste d'emballage dans le compartiment de cuisson.

1. Utilisez le sélecteur de fonction  pour sélectionner le mode chaleur air pulsé.
2. Utilisez le sélecteur de température pour régler la température sur 230 °C.
3. Touchez la touche . Tournez la molette +/- pour définir la durée de la cuisson sur 60 min.
4. Touchez la touche . Le four commence à chauffer.


Nettoyage des accessoires




Avant la toute première utilisation des accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un linge à vaisselle doux.

Réglage du four


Il existe plusieurs manières de régler votre four. Cette section présente comment sélectionner le type de chauffage et le réglage de température ou du grillage désirés, ainsi que la durée de cuisson de vos aliments. Veuillez consulter la section *Définir les options de réglage de la durée*.

Sélection du type de chauffage et de la température

Exemple :  Chaleur air pulsé à 200 °C pendant 25 minutes.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur .
2. La température par défaut, 180 °C, clignote. Tournez la molette +/- pour régler la température sur 200 °C.
3. Touchez la touche . Tournez la molette +/- pour définir la durée de la cuisson sur 25 min.
4. Touchez la touche . Le four commence à chauffer.

Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le fonctionnement est interrompu. Après la fermeture de la porte, touchez la touche . Le fonctionnement reprend.

Pause


Touchez la touche  pour mettre le four en pause. Touchez la touche  pour reprendre le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson


Cela peut se faire à tout moment. Touchez la touche . Tournez la molette +/- pour modifier le temps de cuisson.

Modification de la température

Cela peut se faire à tout moment.

Touchez la touche  pour définir le nouveau réglage de température. Tournez la molette +/- pour régler la température.










Annuler

Touchez deux fois la touche  pour annuler une fonction.


Préchauffage rapide

En mode de préchauffage rapide, le four atteint très rapidement la température définie.

Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chauffage ci-dessous :

-  Chaleur air pulsé
-  Gril air brassé
-  +  Micro-ondes + chaleur air pulsé
-  +  Micro-ondes + Gril air brassé
-  Fonction pizza
-  +  Micro-ondes + Fonction pizza


Pour un résultat de cuisson optimal, attendez la fin du préchauffage avant de mettre les aliments dans le four. Sélection du type de cuisson et de la température.



1. Touchez la touche .
Le symbole  s'allume à l'écran.
2. Touchez la touche .
Le four commence à chauffer.

Le préchauffage est terminé

Un signal retentit. Le symbole  clignote à l'écran. Mettez vos aliments au four.

Annuler le préchauffage rapide

Si vous souhaitez annuler le préchauffage rapide pendant le réglage, touchez appuyez sur la touche  .

Pendant le préchauffage rapide, touchez la touche  ou  pour annuler la fonction. Vous pouvez également l'annuler en ouvrant la porte.

Remarque :

1. La fonction de préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez au préalable sélectionné l'un des modes ci-dessus. Durant le préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée.
2. Vous ne pourrez ouvrir la porte et mettre les aliments dans le four que lorsque l'alarme retentit et que l'icône de préchauffage clignote.

Micro-ondes

Les micro-ondes font converger la chaleur vers les aliments. La fonction micro-ondes peut être utilisée seule, c'est-à-dire de manière indépendante, ou en combinaison avec un autre mode de cuisson. Ce manuel contient des informations sur les ustensiles de cuisson et la procédure de réglage du micro-ondes.

Remarque :

Le « guide de cuisson expert » à la fin du manuel d'utilisateurs présente des exemples de décongélation, de cuisson et de cuisson combinée micro-ondes.

Remarque :

Les graduations du réglage de la durée se présentent comme suit :

0 à 1 min	:	1 seconde
1 à 5 min	:	10 secondes
5 à 15 min	:	30 secondes
15 à 60 min	:	1 minute
60 min	:	5 minutes

Remarques concernant les ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson recommandés

Les ustensiles de cuisson recommandés sont ceux en verre, en verre céramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique ignifuge. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser des assiettes de service. N'utilisez les assiettes avec décoration en or ou en argent seulement si leur fabricant garantit la compatibilité avec les micro-ondes. Ustensiles de cuisson au four avec décoration en or ou en argent que si le fabricant garantit qu'ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes.

Ustensiles de cuisson contre-indiqués

Les ustensiles de cuisson métalliques sont contre-indiqués. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments contenus dans les contenants métalliques fermés resteront froids.

Attention !

Production d'étincelles : les objets métalliques, par exemple une cuillère dans un verre, doivent être au moins à 2 cm des parois du four et de la face intérieure de la porte du compartiment de cuisson.

Les étincelles peuvent endommager la vitre de la face intérieure de la porte.

Test d'ustensiles au four

N'allumez pas le micro-ondes tant qu'il ne contient pas d'aliments. Le test d'ustensiles de cuisson au four ci-dessous est l'unique exception à cette règle.

Effectuez le test si vous n'êtes pas sûr si un ustensile de cuisson est adapté pour le micro-ondes.

1. Chauffez l'ustensile de cuisson au four vide à la température maximale entre 30 secondes et 1 minute.


2. Dans cet intervalle, vérifiez occasionnellement la température

L'ustensile devrait rester froid ou tiède au toucher.

L'ustensile est inapproprié s'il devient chaud ou en cas d'étincelles.

- Cuire des aliments contenant des œufs et du fromage

Réglages de la puissance du micro-ondes

Touchez la touche  pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes désiré.





100 W	- Décongeler les aliments sensibles/déliçats - Décongeler les aliments aux formes irrégulières - Adoucir la crème glacée - Faire lever la pâte
300 W	- Décongeler - Faire fondre le chocolat et le beurre
450 W	- Cuire du riz ou de la soupe
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons et crustacés (sans carapaces) - Cuire des aliments contenant des œufs (sans coquille) et du fromage
900 W	- Bouillir de l'eau, réchauffer - Cuire du poulet, du poisson et des légumes

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, le voyant correspondant s'allume.
- Le micro-ondes peut être réglé sur 900 W pendant 30 minutes maximum. Le temps de cuisson maximum pour tous les autres réglages de puissance est 1 heure 30 minutes.

Réglage du micro-ondes

Exemple : réglage de la puissance du micro-ondes : 300 W ; durée de la cuisson : 17 minutes.


1. Appuyez sur la touche . La puissance par défaut du micro-ondes, 900 W, s'affiche. La durée de la cuisson par défaut clignote.
2. Touchez la touche  pour activer la fonction micro-ondes. Tournez la molette -/+ pour régler la puissance du micro-ondes sur 300 W.
3. Appuyez sur la touche . Tournez la molette -/+ pour régler la durée de la cuisson sur 17 minutes.
4. Appuyez sur la touche .

L'appareil commence à fonctionner. Le compte à rebours de la durée de la cuisson démarre et s'affiche à l'écran.


Fin du temps de cuisson

Un signal retentit. Le micro-ondes s'arrête.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement


Le fonctionnement est interrompu. Après la fermeture de la porte, touchez la touche . Le fonctionnement reprend.

Modification du temps de cuisson



Cela peut se faire à tout moment. Appuyez sur la touche . Tournez la molette -/+ pour modifier la durée de la cuisson.

Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut se faire à tout moment.

Appuyez sur la touche  pour définir le nouveau réglage de puissance du micro-ondes. Tournez la molette -/+ pour régler la puissance du micro-ondes.


Pause

Appuyez sur la touche . Le four est en pause de fonctionnement. Touchez de nouveau la touche  pour remettre l'appareil en fonctionnement.

Annuler

Appuyez deux fois sur la touche  pour annuler une fonction.

Remarques

- Lorsque vous sélectionnez , la puissance maximale du micro-ondes est réglée par défaut.
- En cas d'ouverture de la porte de l'appareil durant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Fonctionnement du micro-ondes combiné

La fonction micro-ondes combiné implique le fonctionnement simultané du gril et du micro-ondes. Le micro-ondes accélère la cuisson des aliments tout en gardant l'aspect bien doré.

Vous pouvez sélectionner tous les niveaux de puissance du micro-ondes, sauf 900 W.

Réglage du mode micro-ondes combiné

Exemple : micro-ondes 100 W, 17 minutes et chaleur air pulsé ☼ à 190 °C.

1. Réglez le sélecteur sur ☼ + ☼.
2. La température par défaut, 180 °C, clignote. Tournez la molette -/+ pour régler la température sur 190 °C.
3. La puissance par défaut du micro-ondes est de 300 W. Appuyez sur la touche ☼, puis tournez la molette -/+ pour régler la puissance du micro-ondes sur 100 W.
4. Appuyez sur la touche ⌚. Tournez la molette -/+ pour définir la durée de la cuisson sur 17 min.
5. Appuyez sur la touche ☼.

L'appareil commence à fonctionner. Le compte à rebours de la durée de la cuisson démarre.

Réglage alternatif :

1. Réglez le sélecteur sur ☼.
2. La température par défaut, 180 °C, clignote. Tournez la molette -/+ pour régler la température sur 190 °C.
3. Appuyez sur la touche ⌚. Tournez la molette -/+ pour définir la durée de la cuisson sur 17 min.
4. Appuyez sur la touche ☼. La puissance par défaut du micro-ondes, 300 W, clignote à l'écran. Tournez la molette -/+ pour régler la puissance du micro-ondes sur 100 W.
5. Appuyez sur la touche ☼.

L'appareil commence à fonctionner. Le compte à rebours de la durée de la cuisson démarre.

Fin du temps de cuisson

Un signal retentit. La cuisson en mode micro-ondes combiné est terminée.

Ouverture de la porte du four durant la cuisson

Le fonctionnement est interrompu. Après la fermeture de la porte, appuyez brièvement sur la touche ☼. Le programme se poursuit.

Pause

Appuyez brièvement sur la touche ⏸. Le four est en pause. Touchez de nouveau la touche ☼ pour remettre l'appareil en fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Cela peut se faire à tout moment. Appuyez sur la touche ⌚. Tournez la molette -/+ pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut se faire à tout moment.

Touchez la touche ☼ pour changer le réglage de la puissance du micro-ondes. Tournez la molette -/+ pour régler la puissance du micro-ondes.

Modification de la température

Cela peut se faire à tout moment.

Appuyez sur la touche ☼ pour changer le réglage de la température. Tournez la molette -/+ pour régler la température.

Annuler



Touchez deux fois la touche ⏸ pour annuler une fonction.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer vos aliments en toute simplicité. Pour ce faire, sélectionnez le programme désiré et saisissez le poids des aliments à cuire. Les programmes automatiques utilisent les réglages optimisés. Sélectionnez l'un des 13 programmes. Mettez toujours les aliments dans la cavité du four lorsqu'elle est froide.

Réglage d'un programme

Une fois que vous avez choisi un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être réglé sur Eteint.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur Programmes automatiques A. Le numéro du premier programme s'affiche à l'écran.
2. Tournez la molette -/+ pour sélectionner le numéro du programme.
3. Touchez la touche .
4. Tournez la molette -/+ pour définir le poids des aliments ; la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
5. Touchez la touche . Le programme démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran.

Menu automatique

Programme n°	Catégorie	Élément
P01**	Légumes	Légumes frais
P 02**	Accompagnements	Pommes de terre - pelées/cuites
P03*	Accompagnements	Pommes de terre - rôties Tournez les aliments lorsque le bip retentit. Le four à micro-ondes combiné démarre automatiquement l'étape suivante.
P04	Volaille/poisson	Morceaux de poulet Tournez les aliments lorsque le bip retentit. Le four à micro-ondes combiné démarre automatiquement l'étape suivante.
P 05*	Pâtisserie	Gâteau
P 06*	Pâtisserie	Tarte aux pommes
P 07*	Pâtisserie	Quiche
P 08**	Réchauffer	Boisson/soupe
P 09**	Réchauffer	Repas en assiette
P 10**	Réchauffer	Sauce/ragoût/plat
P 11*	Autres	Pizza surgelée
P 12*	Autres	Frites au four Tournez les aliments lorsque le bip retentit. Le four à micro-ondes combiné démarre automatiquement l'étape suivante.
P 13*	Autres	Lasagne

Remarques

- Les programmes marqués d'un astérisque (*) sont préchauffés. Durant le préchauffage, la durée de la cuisson est en pause et l'icône de préchauffage s'allume. À la fin du préchauffage, une alarme retentit et l'icône de préchauffage clignote.
- Les programmes marqués de deux astérisques (**) n'utilisent que la fonction micro-ondes.

Fin du programme

Un signal retentit. Le four arrête le chauffage.

Changement de programme

Une fois que vous avez démarré le programme, le numéro correspondant du programme et le poids des aliments ne peuvent plus être modifiés.

Annuler le programme




Appuyez deux fois sur la touche  pour annuler le programme.

Modification du temps de cuisson

En cas d'utilisation d'un programme automatique, du temps de **cuisson** ne pas peut être modifié.

Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les deux programmes de décongélation pour décongeler la viande, la volaille ou le pain.

1. Réglez le sélecteur sur Programmes automatiques . Le numéro du premier programme s'affiche à l'écran.
2. Tournez la molette -/+ pour sélectionner le numéro du programme.
3. Appuyez sur la touche .
4. Tournez la molette -/+ pour définir le poids des aliments ; le temps de cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur la touche . Le programme démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran.

Remarques

■ Cuisson des aliments

Utilisez des aliments congelés à -18 °C et conservés en morceaux les plus fins possible.

Déballiez complètement les aliments à décongeler et pesez-les. La connaissance du poids des aliments est indispensable pour régler le programme.

- La décongélation de la viande ou de la volaille produit un liquide. Jetez ce liquide au moment de tourner la viande et la volaille. Ne réutilisez jamais ce liquide et évitez qu'il entre en contact avec d'autres aliments.

■ Ustensiles de cuisson

Mettez les aliments dans un ustensile peu profond, par exemple un plat en porcelaine ou en verre, non fermé.

- Lors de la décongélation du poulet entier ou en morceaux (d 01), une alarme retentit deux fois pour indiquer qu'il faut le tourner.

■ Temps de repos

Les aliments décongelés doivent ensuite être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes jusqu'à ce que leur température soit uniforme. Les gros morceaux de viande doivent être laissés au repos plus longtemps que les petits. Les morceaux de viande issus d'émincés ou émincés doivent être séparés les uns des autres avant d'être laissés au repos.


Après ce temps de repos, vous pouvez poursuivre la cuisson des aliments, même si le cœur des morceaux de viande épais demeure congelé.

Les abats doivent être retirés de la volaille à ce stade.

Programme n°	Décongeler	Plage de poids (kg)
d01*	viande, volaille et poisson	0,2 à 1
d02*	pain, gâteau et fruit	0,10 - 0,50



* Pendant la décongélation, posez les aliments sur la grille métallique basse

Réglage de la minuterie / du temps de cuisson / de l'horloge

Le four est équipé de plusieurs options de réglage de la durée. Appuyez sur la touche  pour afficher le menu et parcourir les différentes fonctions disponibles. Un réglage qui a déjà été défini peut être modifié directement à l'aide de la molette -/+.

Réglage de la minuterie


Vous pouvez utiliser le minuteur comme minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment du four et comporte son propre signal audible. Ce qui permet de faire la distinction entre la fin du temps de cuisson et celui de la minuterie.

1. En mode veille. Appuyez sur la touche  pour accéder à la minuterie. « 00:00 » s'affiche à l'écran.
2. Tournez la molette -/+ pour régler la durée de la minuterie. La durée maximale est 5 heures.
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la minuterie.

La minuterie a expiré

Un signal retentit. 0:00 s'affiche à l'écran.

Annuler la minuterie

Appuyez sur la touche  pour annuler la minuterie de cuisine.

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez définir le temps de cuisson. A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement. Cela signifie que vous n'avez pas besoin d'intervenir pour arrêter le four. Le temps de cuisson sélectionné ne peut jamais être dépassé, même de manière accidentelle.


Le four démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson démarre et s'affiche à l'écran.

Fin du temps de cuisson



Un signal audible retentit et le four arrête de chauffer.

Réglage de l'heure

Dès que l'appareil est branché, « 00:00 » clignote à l'écran et l'avertisseur retentit une fois. Définissez l'heure.

1. Tournez la molette +/- pour définir l'heure entre 00:00 et 23:59.
2. Appuyez sur la touche . L'heure est réglée.

Modification de l'heure

1. En mode veille, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. L'heure en cours disparaît et les sections heures et minutes clignotent à l'écran.
2. Tournez la molette +/- pour définir la nouvelle heure, puis appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.


Verrouillage de sécurité pour enfants

Le four est équipé d'un système de verrouillage de sécurité pour enfants visant à empêcher tout allumage accidentel de l'appareil par des enfants.

Le four ne réagit à aucune commande. La minuterie et l'heure peuvent toujours être réglées en cas d'activation du système de verrouillage pour enfants.


Activation du système de verrouillage pour enfants


Condition : aucune durée de cuisson ne doit être définie et le sélecteur de fonction doit être réglé sur éteint.

Appuyez sur la touche  pendant environ 3 secondes.

Le symbole  s'affiche à l'écran. Le système de verrouillage est activé.

Désactivation du système de verrouillage pour enfants



Touchez la touche  pendant environ 3 secondes.

Le symbole  disparaît à l'écran. Le système de verrouillage est désactivé.

Le système de verrouillage de sécurité pour enfants et modes de cuisson

Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, le système de verrouillage de sécurité pour enfants n'est pas opérationnel.

Départ rapide

1. En mode veille, appuyez sur la touche  pour démarrer une cuisson de 30 secondes avec une puissance du micro-ondes de 900 W.
Durant la cuisson (sauf en mode Cuisson automatique et Décongélation), chaque toucher de la touche  prolonge de temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à ce que le temps maximum soit atteint.

Entretien et nettoyage

Grâce à un entretien et un nettoyage appropriés, votre four à micro-ondes gardera son éclat et restera en bon état de fonctionnement. Vous trouverez ci-dessous comment entretenir et nettoyer l'appareil correctement.

Risque d'électrocution !

Toute eau qui pénètre dans l'appareil peut provoquer un choc électrique. N'utilisez jamais de produits de nettoyage à haute pression ou à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Risque de brûlure !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après son arrêt. Laissez-le toujours refroidir.

Risque de dommages graves pour la santé !

L'énergie du micro-ondes peut s'échapper en cas d'endommagement de la porte du four ou du joint de la porte. N'utilisez jamais l'appareil en cas d'endommagement de la porte du four ou du joint de la porte. Veuillez contacter le service après-vente.

Remarques

- Les petites différences de couleur sur la façade de l'appareil proviennent de l'utilisation de matières diverses telles que le verre, le plastique et le métal.
- L'éclairage du four peut être la cause d'ombres ressemblantes à des rayures présentes sur la porte du four.
- Les odeurs désagréables, par exemple suite à la cuisson de poissons, peuvent être éliminées très facilement. Pour cela, versez quelques gouttes de jus de citron dans un verre d'eau. Mettez une cuillère dans le verre pour empêcher l'ébullition retardée. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale du micro-ondes.

Produits de nettoyage

Afin d'empêcher l'endommagement des surfaces lié à l'utilisation de produits de nettoyage inadéquats, veuillez respecter les instructions contenues dans le tableau ci-dessous. Ne veuillez pas utiliser les produits suivants :

- Produits de nettoyage tranchants ou abrasifs ;
- Grattoirs métalliques ou à vitres utilisés pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil ;
- Grattoirs métalliques ou à vitres utilisés pour nettoyer le joint de la porte ;
- Eponges abrasifs ;
- Produits de nettoyage à forte teneur en alcool.

Lavez soigneusement toute nouvelle éponge avant de l'utiliser.

Laissez sécher correctement toutes les surfaces avant de remettre l'appareil en marche.

Zone	Produits de nettoyage
Façade de l'appareil	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou métal.
Façade de l'appareil avec inox	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Enlevez sans trop tarder les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (ex. blanc d'œuf), sinon il y a un risque de corrosion. Des produits de nettoyage spéciaux pour inox peuvent être procurés auprès du service après-vente ou auprès de magasins spécialisés. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou métal.
Cavité	Eau savonneuse chaude ou une solution de vinaigre : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas des sprays ou autres produits agressifs ou abrasifs pour four. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyants pour casseroles ne sont appropriés, ils risquent de laisser des rayures sur la surface. Laissez les surfaces intérieures sécher complètement.
Creux dans la cavité	Chiffon humide : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune infiltration d'eau à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil.
Grilles hautes et basses	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un produit de nettoyage pour inox ou dans le lave-vaisselle.
Bandeau de commande	Nettoyant pour vitre : À nettoyer avec un torchon. N'utilisez pas de raclette pour vitre.
Joint	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon, ne pas récurer. N'utilisez pas de raclette pour vitre ou métal.

Tableau des dysfonctionnements







Tout dysfonctionnement a souvent des explications simples. Reportez-vous au tableau des dysfonctionnements avant d'appeler le service après-vente.

Si une cuisson ne se déroule pas exactement comme vous le souhaitez, reportez-vous à la section Guide expert de cuisson, où vous trouverez de nombreux conseils et astuces.

Risque d'électrocution !

Toute mauvaise réparation présente un danger. Les réparations ne doivent être effectuées que par l'un de nos agents après-vente qualifiés.

Tableau des dysfonctionnements

Problème	Cause possible	Remède/informations
L'appareil ne marche pas.	Disjoncteur défectueux.	Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en état de marche.
	Fiche non branchée.	Branchez la fiche.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine marche.
L'appareil ne marche pas.  apparaît sur le panneau d'affichage.	Le verrouillage de sécurité enfant est activé.	Désactivez le verrouillage de sécurité enfant (voir section : Verrouillage de sécurité enfant).
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Coupure de courant	Réinitialisez l'horloge.
Le micro-ondes ne s'allume pas.	La porte est entre-ouverte.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris sont coincés dans la porte.
Le temps de chauffe des aliments au micro-ondes est inhabituellement long	La puissance micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus élevée.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Quantité double = temps de cuisson presque double.
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Remuez ou tournez les aliments pendant la cuisson.
Le plateau tournant grince ou tourne difficilement.	De la saleté ou des débris coincent l'axe d'entraînement du plateau tournant.	Nettoyez soigneusement les roues du plateau tournant et le creux dans la surface du four.
Un mode de cuisson /niveau de puissance spécifique ne peut pas être réglé.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas possible pour ce mode de cuisson	Sélectionnez un réglage autorisé.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Humidité dans le panneau de commande.	Laissez le panneau de commande sécher.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.

Acrylamide dans les aliments

Quels aliments sont affectés ?

L'acrylamide est principalement produite dans les produits céréaliers et de pommes de terre qui sont chauffés à des températures élevées, comme les croustilles, frites, toasts, petits pains, pain, produits de boulangerie-pâtisserie (biscuits, pains d'épice, petits gâteaux).

Conseils pour limiter la formation d'acrylamide lors de préparation d'aliments	
Généralités	Régalez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop. Les gros morceaux d'aliments épais contiennent moins d'acrylamide.
Préparation de biscuits	Max. 200°C en chauffage voute/sole ou max. 180°C en mode chaleur air pulsé.
Frites au four	Max. 190°C en chauffage voute/sole ou max. 170 °C en mode chaleur air pulsé. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartissez une fine couche sur le plaque de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur une plaque de cuisson afin que les frites ne sèchent pas.

Conseils énergétiques et environnementaux

Vous trouverez ici des conseils pour économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôti et pour mettre votre appareil au rebut de façon appropriée.

Économie d'énergie

- Ne préchauffez le four que si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions d'utilisation.
- Utilisez des moules de cuisson foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent la chaleur de façon optimale.
- N'ouvrez la porte du four qu'en cas de nécessité pendant la cuisson.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Tant que le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson pour le second gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.
- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Mise au rebut écologique

Jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive fournit un cadre pour la collecte et le recyclage des vieux appareils, qui est valable dans toute l'Union Européenne.

Guide expert de cuisson

Ici vous trouverez une sélection de recettes et des réglages correspondants optimisés. Nous allons vous montrer quel mode de cuisson, quelle température et quelle puissance de micro-ondes sont le plus adaptés à la préparation de vos plats. Vous pouvez trouver des informations sur les accessoires appropriés et la hauteur d'enfournement. Il y a aussi des conseils concernant les ustensiles de cuisson et les méthodes de préparation.

Remarques

- Les valeurs du tableau s'appliquent aux aliments placés dans l'espace de cuisson lorsqu'il est froid et vide. Ne préchauffez l'appareil que s'il est indiqué dans le tableau. Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les accessoires que vous n'allez pas utiliser de la cavité.
- Ne recouvrez pas les accessoires avec du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'ils soient préchauffés.
- Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils dépendent de la qualité et de la consistance des aliments.
- Utilisez les accessoires fournis. D'autres accessoires peuvent être procurés auprès de revendeurs spécialisés ou auprès du service après-vente.
- Utilisez toujours un chiffon ou des maniques pour retirer les accessoires et les ustensiles chauds de la cavité.

Décongélation, réchauffage et cuisson au micro-ondes

Les tableaux suivants vous fournissent de nombreuses options et réglages pour le micro-ondes.

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des ustensiles de cuisson utilisés, de la qualité, de la température et de la consistance des aliments.

Dans les tableaux, lorsque des plages de temps sont indiquées, choisissez d'abord le temps le plus court, puis l'augmentez-si nécessaire.

Si vous préparez des quantités différentes de celles indiquées dans les tableaux, vous pouvez appliquer la règle suivante :

- le double de la quantité indiquée : il faut presque doubler le temps de cuisson
- la moitié de la quantité indiquée : il faut réduire le temps de cuisson de moitié.

Décongeler

Remarques

- Placez les aliments congelés dans un récipient ouvert sur la grille basse.
- Les parties délicates telles que les cuisses et ailes de poulet ou les peaux grasses de rôtis peuvent être recouvertes de petits morceaux de papier d'aluminium. Les feuilles ne doivent pas toucher les parois de l'espace de cuisson. Vous pouvez retirer les feuilles à mi-décongélation.
- Retournez ou remuez les aliments une ou deux fois pendant la décongélation. Les gros aliments doivent être retournés plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez tout liquide résultant de la décongélation.
- Laissez les aliments décongelés reposer à température ambiante pendant 10 à 60 minutes afin que la température puisse se stabiliser. Les abats de la volaille doivent être retirés à ce stade.

Décongeler	Poids	Puissance micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Morceaux entiers de viande (bœuf, veau ou porc, avec os ou désossés)	800 g	300 W, 15 minutes + 100 W, 10-20 minutes	Retournez plusieurs fois
	1 kg	300 W, 20 minutes + 100 W, 15-25 minutes	
	1,5 kg	300 W, 30 minutes + 100 W, 20-30 minutes	
Viande en morceaux ou en tranches de bœuf, de veau ou de porc	200 g	300 W, 3 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Séparez les parties décongelées lorsque vous retourner les aliments
	500 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 15-20 minutes	
	800 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 15-20 minutes	
Viande hachée, mélangée	200 g	100 W, 10-15 minutes	Congelez les aliments à plat si possible Retourner plusieurs fois, retirez tout morceau de viande décongelé
	500 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
	800 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 15-20 minutes	
Volaille ou parties de volaille	600 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 10-15 minutes	À retourner pendant la cuisson.
	1,2 kg	300 W, 15 minutes + 100 W, 25-30 minutes	
Canard	2 kg	300 W, 20 minutes + 100 W, 30-40 minutes	Retournez plusieurs fois
Filets, darnes ou tranches de poisson	400 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Séparez les parties décongelées
Poissons entiers	300 g	300 W, 3 minutes + 100 W, 10-15 minutes	-
	600 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
Légumes, ex. petits pois	300 g	300 W, 10-15 minutes	Remuez soigneusement pendant la décongélation.
	600 g	300 W, 10 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
Fruits, ex. framboises	300 g	300 W, 7-10 minutes	Remuez soigneusement pendant la décongélation et séparez les parties décongelées
	500 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 5-10 minutes	
Beurre, décongélation	125 g	300 W, 1 minutes + 100 W, 2-4 minutes	Enlevez tout l'emballage
	250 g	360 W, 1 minute + 100 W, 2-4 minutes	
Miches de pain	500 g	300 W, 6 minutes + 100 W, 5-10 minutes	À retourner pendant la cuisson.
	1 kg	300 W, 12 minutes + 100 W, 15-25 minutes	
Gâteaux secs, ex. génoise	500 g	100 W, 15-20 minutes	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou crème pâtissière, séparez les morceaux de gâteau.
	750 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	

Décongeler	Poids	Puissance micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Gâteaux moelleux, ex. flan aux fruits, cheesecake (gâteau au fromage)	500 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou gélatine
	750 g	300 W, 7 minutes + 100 W, 10-15 minutes	

■ Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés

Remarques

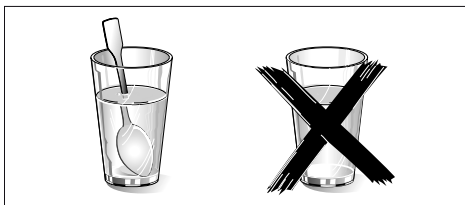
- Retirez les aliments prêts de l'emballage. Ils chauffent plus rapidement et uniformément dans des ustensiles pour micro-ondes. Les différents composants d'un repas peuvent ne pas nécessiter le même temps de cuisson. Les aliments qui sont à plat se cuisinent plus rapidement que les aliments qui sont empilés. Vous devez donc répartir les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans les ustensiles pour micro-onde. Évitez d'empiler les aliments les uns sur les autres.
- Recouvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre ustensile pour cuisson au four, utilisez une plaque ou une feuille spéciale pour micro-ondes.
- Remuez ou retournez les aliments 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des maniques pour retirer les ustensiles du four.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût, ce qui nécessite moins d'assaisonnement.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés	Poids	Puissance micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, repas mis en assiette, repas congelé	300-400 g	700 W, 10-15 minutes	Retirez les aliments de l'emballage ; les couvrir pour les chauffer
Soupe	400-500 g	700 W, 8-10 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle
Ragoûts	500 g	700 W, 10-15 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle
	1 kg	700 W, 20-25 minutes	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, ex. goulash	500 g	700 W, 15-20 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle
	1 kg	700 W, 25-30 minutes	
Poisson, ex. filet, biftecks	400 g	700 W, 10-15 minutes	Couvert
	800 g	700 W, 18-20 minutes	
	1 kg	700 W, 25-30 minutes	
Plats d'accompagnement, ex. riz, pâtes	250 g	700 W, 2-5 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle ; ajouter du liquide
	500 g	700 W, 8-10 minutes	
Légumes, ex. pois, brocoli, carottes	300 g	700 W, 8-10 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle ; ajouter 1 cuillère à soupe d'eau
	600 g	700 W, 15-20 minutes	
Épinards à la crème	450 g	700 W, 11-16 minutes	Cuisson sans ajout d'eau

Réchauffage d'aliments

⚠ Risque de brûlures !

Il y a toujours une possibilité d'ébullition retardée quand un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que l'on n'observe la montée des bulles de vapeur à la surface comme d'habitude. Même si le récipient ne bouge qu'un tout petit peu, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Placez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous chauffez un liquide pour éviter le phénomène d'ébullition retardée.



Attention !

Les objets métalliques, par exemple une cuillère dans un verre, doivent être au moins à 2 cm des parois du four et de la face intérieure de la porte de la cavité. Les étincelles peuvent endommager de manière irréversible la vitre de la face intérieure de la porte.

Remarques

- Retirez les plats préparés de l'emballage. Ils chauffent plus rapidement et uniformément dans des ustensiles pour micro-onde. Les différents composants d'un repas peuvent ne pas nécessiter le même temps de cuisson.
- Recouvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre ustensile, utilisez une plaque ou une feuille spéciale pour micro-onde.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le temps de chauffage. Vérifiez la température.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des maniques pour retirer les ustensiles du four.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Chauffage d'aliments	Poids	Puissance micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, repas mis en assiette, repas congelé	350-500 g	700 W, 5-10 minutes	Retirez les aliments de l'emballage ; les couvrir pour les chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 minutes	Attention ! Placez une cuillère dans le verre. Ne surchauffez pas les boissons alcoolisées. Vérifiez les boissons pendant le chauffage
	300 ml	900 W, 2-3 minutes	
	500 ml	900 W, 3-4 minutes	
Nourritures pour bébé, ex. biberon	50 ml	300 W, env. 1 minute	Placez le biberon en bas de l'enceinte du four sans tétine ni couvercle. Agiter et bien mélanger après le chauffage. Vous devez vérifier la température
	100 ml	300 W, 1-2 minutes	
	200 ml	300 W, 2-3 minutes	
Soupe	175 g	900 W, 2-3 minutes	-
1 tasse			
2 tasses	Chacune 175 g	900 W, 4-5 minutes	
4 tasses	Chacune 175 g	900 W, 5-6 minutes	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, ex. goulash	500 g	700 W, 10-15 minutes	Couvert
Ragoût	400 g	700 W, 5-10 minutes	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle
	800 g	700 W, 10-15 minutes	
Légumes	150 g	700 W, 2-3 minutes	Ajouter un peu de liquide
	300 g	700 W, 3-5 minutes	

Cuisson d'aliments

Remarques

Les aliments qui sont à plat se cuisinent plus rapidement que les aliments qui sont empilés. Vous devez donc répartir les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans les ustensiles pour micro-onde. Évitez d'empiler les aliments les uns sur les autres.

- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.
- Faites cuire les aliments dans un ustensile pour la cuisson au four avec un couvercle. Si vous n'avez pas de couvercle adapté à votre ustensile, utilisez une plaque ou une feuille spéciale pour micro-onde.
- Cela permet aux aliments de conserver leur propre goût, ce qui nécessite moins d'assaisonnement.
- Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes supplémentaires afin qu'ils atteignent une température uniforme.
- Utilisez toujours un chiffon ou des maniques pour retirer les ustensiles du four.

Cuisson d'aliments	Poids	Puissance micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	700 W, 30-35 minutes	Retournez les aliments à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	700 W, 5-10 minutes	-
Légumes frais	250 g	700 W, 5-10 minutes	Couper en morceaux égaux ; ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau pour 100 g ; remuer pendant la cuisson
	500 g	700 W, 10-15 minutes	
Pommes de terre	250 g	700 W, 8-10 minutes	Couper en morceaux égaux ; ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau pour 100 g ; remuer pendant la cuisson
	500 g	700 W, 11-14 minutes	
	750 g	700 W, 15-22 minutes	
Riz	125 g	700 W, 7-9 minutes+ 300 W, 15-20 minutes	Ajouter le double de volume de liquide et utiliser un ustensile profond avec un couvercle
	250 g	700 W, 10-12 minutes + 300 W, 20-25 minutes	
Aliments sucrés, ex. blanc-manger (instantané)	500 ml	700 W, 7-9 minutes	Remuer 2 à 3 fois avec un fouet pendant le chauffage
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 minutes	-

Popcorn pour micro-ondes

Remarques

- Utilisez un ustensile en verre plat résistant à la chaleur, ex. le couvercle d'un plateau pour four, plaque/plateau en verre.
- Placez toujours l'ustensile sur la grille.
- N'utilisez pas d'ustensile en porcelaine ou plateau trop bombé.
- Utilisez les réglages décrits dans le tableau. Vous pouvez ajuster le temps en fonction de la nature et de la quantité du produit.
- Pour que le pop-corn ne se calcine pas, sortez et secouez le sachet du four après 1 minute et 30 secondes. Soyez prudent car le sac est très chaud !

⚠ Risque de s'ébouillanter !

- Ouvrez le sachet de popcorn avec précaution car de la vapeur chaude peut en être dégagée.
- Ne réglez jamais le micro-onde sur la puissance la plus élevée.

	Poids	Accessoires	Puissance micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes
Popcorn pour micro-onde	1 sac, 100 g	Ustensiles de cuisson au four	700 W, 3-5 minutes

Conseils pour micro-ondes

Vous n'arrivez pas trouver des informations sur les réglages de la quantité d'aliments à préparer.	Augmentez ou réduisez les temps de cuisson en utilisant la règle suivante : Quantité double = temps de cuisson presque double. Quantité moitié = temps de cuisson moitié
Les aliments sont devenus trop secs.	Dans le futur, fixez un temps de cuisson plus court ou sélectionnez une puissance micro-onde plus faible. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Lorsque le temps est écoulé, les aliments ne sont pas décongelés, chauds ou cuits.	Fixez un temps de cuisson plus long. Des grandes quantités d'aliments empilés exigent des temps plus longs.
Lorsque le temps s'est écoulé, les aliments sont surchauffés sur les bords mais pas au milieu.	Remuez les aliments pendant le temps de cuisson, et au futur, sélectionnez une puissance micro-onde inférieure et un temps de cuisson plus long.
Après décongélation, la volaille/viande est décongelée à l'extérieur mais pas au milieu.	Dans le futur, sélectionnez une puissance micro-onde inférieure. Lorsque vous décongelez une grande quantité d'aliments, il faut les tourner plusieurs fois.

Gâteaux et pâtisseries

À propos des tableaux

Remarques

- Les temps indiqués s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la consistance et de la quantité de la préparation. C'est pour cela que les températures sont indiquées sous forme de plages dans les tableaux. Commencez avec la température la plus faible et, si nécessaire, l'augmenter par la suite, car une température plus faible entraîne un brunissement plus uniforme.
- D'autres informations peuvent être trouvées dans la section *Conseils de cuisson* de gâteaux, après les tableaux.
- **Placez toujours le moule à gâteau au milieu de la grille basse. Mais tout aliment avec ** doit être placé sur le plateau tournant.**

Moule

Remarque : Il est préférable d'utiliser des moules en métal de couleur foncée.

Cuisson dans des moules	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule anneau/ moule gâteau	⊕	170-180	100	40-50
Génoise, délicat (ex. moelleux) *	Moule anneau/ moule gâteau	⊕	150-170	-	70-90
Base de génoise	Moule à gâteau à base de flan	⊕	160-180	-	30-40
Base de génoise aux fruits, délicats	Moule à charnière/Moule anneau	⊕	170-180	100	35-45
Base de génoise, 2 œufs	Moule à gâteau à base de flan	⊕	160-170	-	20-25
Base de génoise, 6 œufs	Moule à charnière foncée	⊕	170-180	-	35-45
Fond de pâte brisée avec croûte	Moule à charnière foncée	⊕	170-190	-	30-40
Tarte aux fruits/cheesecake avec base de pâte *	Moule à charnière foncée	⊕	170-190	100	35-45
Flan suisse **	Moule à charnière foncée	⊕	190-200	-	45-55
Gâteau anneau	Moule pour gâteau anneau	⊕	170-180	-	40-50
Pizza, base mince, garniture légère **	Plateau à pizza rond	⊕	220-230	-	15-25
Gâteaux salés **	Moule à charnière foncée	⊕	200-220	-	50-60
Gâteau aux noix	Moule à charnière foncée	⊕	170-180	100	35-45
Beignets à la levure avec garniture sèche	Plateau à pizza rond	⊕	160-180	-	50-60

* Laissez le gâteau refroidir dans le four pendant env. 20 minutes.

** les aliments doivent être placés sur le plateau tournant

Cuisson dans des moules	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Beignets à la levure avec garniture humide	Plateau à pizza rond	⊕	170-190	-	55-65
Pain tressé avec 500 g de farine	Plateau à pizza rond	⊕	170-190	-	35-45
Stollen avec 500 g de farine	Plateau à pizza rond	⊕	160-180	-	60-70
Strudel, doux	Plateau à pizza rond	⊕	190-210	180	35-45

* Laissez le gâteau refroidir dans le four pendant env. 20 minutes.

Cuisson de petits aliments	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuits	Plateau à pizza rond	⊕	150-170	25-35
Macarons	Plateau à pizza rond	⊗	110-130	35-45
Meringue	Plateau à pizza rond	⊕	100	80-100
Muffins	Plateau à muffin sur grille	⊗	160-180	35-40
Pâte à chou	Plateau à pizza rond	⊕	200-220	35-45
Pâte feuilletée	Plateau à pizza rond	⊗	190-200	35-45
Gâteau au levain	Plateau à pizza rond	⊕	200-220	25-35

Pain et petits pains	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plateau à pizza rond	⊕	210-230	50-60
Galette	Plateau à pizza rond	⊗	220-230	25-35
Petits pains	Plateau à pizza rond	⊕	210-230	25-35
Petits pains faits avec de la pâte à levure sucrée	Plateau à pizza rond	⊕	200-220	15-25

Conseils de cuisson

Pour faire des préparations selon vos propres recettes.	Utilisez des aliments similaires à ceux des tableaux de cuisson comme guide.
Utilisez des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	Le moule doit être résistant à la chaleur jusqu'à 250°C. Les gâteaux préparés dans ces moules seront moins bruns. Lorsque vous utilisez le micro-onde, le temps de cuisson sera plus court celui indiqué dans le tableau.
Comment savoir si la génoise est bien cuite.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié dans la recette, piquez le gâteau, à son point le plus haut, avec un bâtonnet à cocktail. Le gâteau est considéré bien cuit lorsque le bâtonnet à cocktail en ressort propre.
Le gâteau s'affaisse.	Dans le futur, utilisez moins de liquide ou sélectionnez une température inférieure de 10 degrés et augmentez le temps de cuisson. Respectez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
Le gâteau s'est levé au milieu mais non aux bords.	Graissez uniquement la base du moule à charnière. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau avec un couteau.
Le gâteau est trop foncé.	Sélectionnez une température plus faible et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	Lorsque le gâteau est cuit, faites de petits trous dedans à l'aide d'un cure-dent. Versez ensuite dessus du jus de fruit ou une boisson alcoolisée. Dans le futur, sélectionnez une température supérieure de 10 degrés et diminuez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (ex. cheesecake) a l'air d'être bien, mais il est mou à l'intérieur (collant, avec traces d'eau).	Dans le futur, utilisez légèrement moins de liquide et faites cuire un peu plus longtemps à une température plus faible. Lors de la cuisson de gâteaux avec une garniture humide, il faut commencer par cuire la base d'abord, couvrez avec des miettes d'amandes ou de pain, puis ajoutez la garniture. Suivez la recette et respectez les temps de cuisson.
Le gâteau ne doit pas être retiré du plat lorsqu'il est retourné.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir pendant 5 à 10 minutes supplémentaires, ainsi il sera plus facile de le faire sortir du moule. Si le gâteau colle toujours, le détacher soigneusement sur les bords à l'aide d'un couteau. Retournez le moule à gâteau à l'envers et le couvrir plusieurs fois avec un chiffon froid et humide. Dans le futur, graissez le moule et le saupoudrer de miettes de pain.
Vous avez mesuré la température du four à l'aide de votre propre thermomètre à viande et constaté qu'il y a un écart.	La température du four est mesurée par le fabricant après une période de temps spécifiée en utilisant une grille d'essai posée au milieu de l'espace de cuisson. Les ustensiles et les accessoires pour la cuisson au four affectent la mesure de la température, il y aura donc toujours des différences si vous mesurez vous-même la température.
Des étincelles apparaissent entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans l'espace de cuisson. Si cela ne résout pas le problème, continuez la cuisson mais sans le micro-onde. Le temps de cuisson sera alors plus long.

Rôtir et griller

À propos des tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent du type et de la quantité d'aliments. C'est pour cela que les températures sont indiquées sous forme de plages dans les tableaux. Commencez avec la température la plus faible et, si nécessaire, l'augmenter au futur.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section *Conseils pour griller et rôtir* qui suit les tableaux.

Ustensiles de cuisson au four

Vous pouvez utiliser tout ustensile de cuisson résistant à la chaleur et approprié au micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ne sont pas appropriés au rôtissage au micro-ondes.

L'ustensile de cuisson peut devenir très chaud. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Placez l'ustensile pour la cuisson au four en verre sur un torchon sec après l'avoir retiré du four. Le verre pourrait se fissurer s'il est placé sur une surface froide ou humide.

Conseils pour le rôtissage

Remarques

- Utilisez un plat de rôtissage profond pour rôtir la viande et la volaille.
- Vérifiez que votre ustensile pour la cuisson au four ne déborde pas de l'espace de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.
- Viande :
Couvrez environ deux tiers de la base de l'ustensile pour la cuisson au four avec du liquide. Ajoutez plus de liquide pour les rôtis. Retournez les morceaux de viande à mi-cuisson. Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez reposer 10 minutes de plus. Cela permet une meilleure distribution du jus de viande.
- Volaille :
Retournez les morceaux de viande après l'écoulement de % du temps de cuisson.

Conseils pour griller

Remarques

- Gardez toujours la porte du four fermée pendant la cuisson et évitez de préchauffer le four.
- Essayez, autant que possible, que les aliments à griller soient coupés en morceaux d'épaisseurs égales. Les biftecks doivent avoir au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Cela leur permet de brunir uniformément et de rester succulents et juteux. N'ajoutez pas de sel aux biftecks avant qu'ils soient grillés.
- Utilisez une pince de cuisine pour retourner les morceaux d'aliments que vous faites griller. Si vous percez la viande avec une fourchette, le jus va s'écouler et risque de l'assécher.
- La viande rouge, ex. bœuf, brunît plus rapidement que la viande plus claire telle que veau et porc. Lors de grillade de la viande et du poisson de couleur claire, ceux-ci brunissent souvent légèrement à la surface, bien qu'ils soient cuits et juteux à l'intérieur.
- L'élément de gril s'éteint et se rallume automatiquement. Cela est normal. La puissance du gril réglé en détermine la fréquence.

Bœuf

Remarques

- Retourner le bœuf rôti après **1/3** et **2/3** du temps de cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les filets et les surlonges à mi-cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les biftecks après **2/3** du temps de cuisson.

Bœuf	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Bœuf rôti, env. 1 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	180-200	-	120-143
Filet de bœuf, moyen, env. 1 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	180-200	100	30-40
Surlonge, moyenne, env. 1 kg -	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	210-230	100	30-40
Bifteck, moyen, 3 cm d'épaisseur **	Grille métallique supérieure	---	3	-	Chaque côté : 10-15

* Grille basse
** Grille haute

Veau

Remarque : Retournez les articulations et les jarrets de veau à mi-cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.

Veau	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Articulations de veau, env. 1 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	180-200	-	110-130
Jarrets de veau, env. 1,5 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	200-220	-	120-130

* Grille inférieure

Porc

Remarques

- Retournez les articulations maigres et sans couenne à mi-cuisson. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Placez les articulations dans l'ustensile pour la cuisson au four avec la couenne vers le haut. Entaillez la couenne. Ne retournez pas les articulations. Enfin, laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Ne retournez pas les filets et les côtelettes de porc. Enfin, laissez reposer pendant environ 5 minutes supplémentaires.
- Retournez le cou de porc après et **2/3** du temps de cuisson.

Porc	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Articulations sans couenne (ex. cou), env. 750 g *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	220-230	100	40-50
Articulations avec couenne (ex. épaule), env. 1,5 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	190-210	-	130-150
Filets de porc, env. 500 g*	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	220-230	100	25-30
Articulations de porc, maigre, env. 1 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	210-230	100	60-80

Porc	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Porc fumé avec os, env. 1 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	-	-	300	45-45
Cou de porc, 2 cm d'épaisseur **		—	3	-	1er côté : env. 15-20 2e côté : env. 10-15

* Grille basse

** Grille haute

Agneau

Remarque : Retournez le gigot d'agneau à mi-cuisson.

Agneau	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Selle d'agneau avec os, env. 1 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	210-230	-	40-50
Gigot d'agneau, désossé, moyen, env. 1,5 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	190-210	-	90-95

* Grille basse

Divers

Remarques

- Enfin, laissez reposer le pain de viande pendant env. 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les saucisses après 2/3 du temps de cuisson.

Divers	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Pain de viande, approx. 1 kg*	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	180-200	700 W + 100 W	-
4 à 6 saucisses à griller env. 150 g chacune **	-	—	3	-	Chaque côté : 10-15

* Grille basse

** Grille haute

Volaille

Remarques

- Placez les poulets entiers et les poitrines de poulet côté poitrine vers le bas. Retournez après 2/3 du temps de cuisson.
- Placez les poulardes côté poitrine vers le bas. Retournez après 30 minutes et réglez la puissance du micro-ondes à 180 watts.
- Placez les demi-poulets et les portions de poulet côté peau vers le haut. Ne pas retourner.
- Retournez les magrets d'oie et de canard la peau vers le haut. Ne pas retourner.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson Piquez la peau.
- Placez la poitrine et les cuisses de dinde côté peau vers le bas. Retournez après 2/3 du temps de cuisson.

Volaille	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	220-230	300	35-45
Poularde, entier, env. 1,6 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	220-230	300 100	30 20-30
Poulet, moitiés, 500 g chacune *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	180-200	300	30-35
Portions de poulet, env. 800 g *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	210-230	300	20-30
Poitrine de poulet avec peau et os, 2 pièces, env. 350-450 g *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	190-210	100	30-40
Magret de canard avec peau, 2 morceaux, 300-400 g chacun **	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	----	3	100	20-30
Magret d'oie, 2 pièces, 500 g chacune *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	210-230	100	25-30
Cuisses d'oie, 4 pièces, env. 1,5 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle	⊕	210-230	100	30-40
Poitrine de dinde, env. 1 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	200-220	-	90-100
Pilons de dinde, env. 1,3 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four avec couvercle	⊕	200-220	100	50-60

* Grille basse

** Grille haute

Poisson

Remarques

- Pour griller, placez les poissons entiers, ex. truites, au milieu de la grille métallique supérieure.
- Graissez préalablement la grille avec de l'huile.

Poisson	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Darne, ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillé	Grille métallique supérieure	----	3	20-25
Poissons entiers, 2-3 morceaux, 300 g chacun, grillés	Grille métallique supérieure	----	3	20-30





Conseils pour rôtir et griller

Le tableau ne contient pas d'informations sur le poids des jointures.	Pour des petites quantités de rôti, sélectionnez une température plus élevée et un temps de cuisson plus court. Pour les grandes quantités de rôti, sélectionnez une température plus faible et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir si le rôti est prêt.	Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un « test cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Il est prêt quand c'est ferme. Si la cuillère s'enfonce, il faut continuer le rôtissage un peu plus longtemps.
Le rôti est bien cuit mais les jus sont brûlés.	Dans le futur, utilisez un plat à rôtir plus petit ou mettez plus de liquide.
Le rôti est bien cuit, mais les jus sont trop clairs avec abondance de liquide.	Dans le futur, utilisez un plat à rôtir plus grand ou mettez moins de liquide.
Le rôti n'est pas assez cuit.	Découpez le rôti. Préparez le jus de viande dans le plat à rôtir et placez les tranches de viande rôties dedans. Terminez la cuisson de la viande en utilisant le micro-onde seulement.

Gâteaux, gratins, toasts avec garnitures

Remarques

- Les valeurs du tableau s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- Pour les gâteaux, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat pour la cuisson au four et au micro-onde résistant à la chaleur de 4 à 5 cm de profondeur.
- Placez le gâteau sur la grille inférieure.
- Laissez cuire les gâteaux et les gratins dans le four 5 minutes après avoir éteint celui-ci.
- Fromage sur du pain grillé :
Grillez des tranches de pain à mi-cuisson.

Gâteaux, gratins, toasts	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du gril	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Gâteau, doux, env. 1,5 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle		140-160	300	25-35
Gâteaux salés, fait avec des ingrédients cuits, env. 1 kg*	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle		150-160	700	20-25
Lasagne, fraîche *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle		200-220	300	25-35
Gratin de pommes de terre fait avec des ingrédients de base, env. 1,1 kg *	Ustensiles pour la cuisson au four sans couvercle		180-200	700	25-30
Toast avec garniture, 4 tranches **			3	-	8-10














* Grille basse

** Grille haute

Plats préparés, sous emballage, congelés

Remarques

- Suivez les instructions sur l'emballage.
- Les valeurs du tableau s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.
- Ne posez pas de frites, pommes dauphines ou röstis de pommes de terre les unes sur les autres. Retournez les aliments à mi-cuisson.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Produits sous emballage pratique	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-onde en watt	Temps de cuisson en minutes
Pizza à base mince *	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza à pâte levée	Plateau tournant	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza *	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Baguette pizza *	Plateau tournant	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Frites	Plateau tournant		220-230	-	8-13
* Pommes dauphines	Plateau tournant		210-220	-	13-18
Rösti, pommes de terre farcies	Plateau tournant		200-220	-	25-30
Petits pains ou baguettes partiellement cuits	Grille métallique inférieure		170-180	-	13-18
Batônnetts de poisson	Plateau tournant		210-230	-	10-20
Batônnetts de poulet, nuggets (de poulet)	Plateau tournant		200-220	-	15-20
Lasagnes, env. 400 g**	Grille métallique inférieure		220-230	700	12-17

* Préchauffez l'espace de cuisson pendant 5 minutes.

** Placez les aliments dans un ustensile pour la cuisson au four approprié résistant à la chaleur.

Caractéristiques

Modèle :	SCMC4544N0 SCMC4544X0
Tension et fréquence nominales :	230 V~ 50 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1650 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	900 W
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Puissance entrée (gril):	1750W
Puissance entrée (convection):	1750W
Capacité du four :	44 L
Diamètre du plateau tournant :	Ø 360 mm
Dimensions externes :	595 x 568 x 454mm
Poids net :	36 Kg

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce produit est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers mais doit être pris en charge par un système de collecte sélective conformément à la directive européenne 2012/19/EU. Il sera ensuite soit recyclé soit démantelé afin de réduire les impacts sur l'environnement, les produits électriques et électroniques étant potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Remarque :

Les recommandations suivantes précisent comment réduire l'impact total sur l'environnement (ex. : utilisation énergétique) du processus de cuisson.

Installer la hotte de cuisson à un endroit approprié disposant d'une bonne ventilation.

Nettoyer la hotte de cuisson régulièrement afin que rien ne bloque l'air.


Ne pas oublier d'éteindre la lampe de la hotte de cuisine une fois la cuisson terminée.

Ne pas oublier d'éteindre la hotte de cuisine une fois la cuisson terminée.

Informations sur le démontage

Ne pas démonter l'appareil d'une manière qui n'est pas indiquée dans le mode d'emploi. Cet appareil ne doit pas être démonté par l'utilisateur. À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Pour des conseils sur le recyclage, veuillez contacter votre administration locale ou votre revendeur.

Informations sur la signification du marquage de conformité

Le marquage  indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne : 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques)

Garantie

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

SCHNEIDER