



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Micro-ondes

CMA585M.0.

CMA.583M.0.

CMA583M.1.

[fr] Manuel d'utilisation et notice d'installation

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels	6
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	7
4	Description de l'appareil.....	8
5	Accessoires.....	11
6	Avant la première utilisation	11
7	Utilisation	12
8	Micro-ondes.....	13
9	Programmes automatiques	16
10	Fonctions de temps	18
11	Sécurité enfants	19
12	Réglages de base.....	19
13	Nettoyage et entretien	20
14	Dépannage	22
15	Mise au rebut.....	23
16	Service après-vente	24
17	Comment faire.....	24
18	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	39
18.2	Installation en toute sécurité.....	40

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Utilisation conforme

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

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

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

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

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 15 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

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

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

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

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

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

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

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

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

Une surchauffe de l'appareil peut provoquer un incendie. Si l'appareil est installé derrière une porte décorative ou de meuble, il se produit une accumulation de chaleur en cours de fonctionnement lorsque la porte décorative ou de meuble est fermée.

- ▶ Utilisez uniquement l'appareil lorsque la porte décorative ou de meuble est ouverte.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

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

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

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

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

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

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

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

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

La présence de fêlures, d'éclats ou de cassures sur le plateau tournant est dangereuse.

- ▶ Ne cognez jamais le plateau tournant contre des objets durs.
- ▶ Manipulez le plateau tournant avec précaution.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.

→ "Prévention des dégâts matériels",

Page 6

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

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

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

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

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

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du sec-

teur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 24

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

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

1.5 Micro-ondes

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

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

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs emballages qui conservent la chaleur.
- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

- ▶ Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
 - ▶ Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
 - ▶ Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer.
- ▶ Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

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

La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés.
- ▶ Toujours retirer le couvercle et la tétine.
- ▶ Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

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

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

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

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

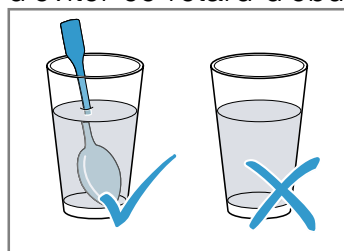
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

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



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

- ▶ Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.

- ▶ En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- ▶ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

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

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- ▶ Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres.
→ "Nettoyage et entretien", Page 20

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

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

L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage.

- ▶ Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil.
- ▶ Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments). La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

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

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

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

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

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

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

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

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

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

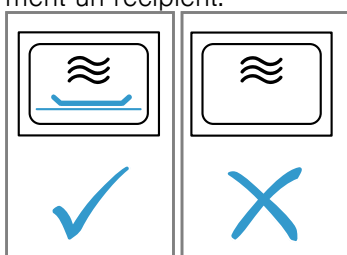
- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

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

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



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

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

L'alimentation en micro-ondes est endommagée par le retrait du cache.

- ▶ Ne jamais enlever le cache de l'alimentation en micro-ondes dans le compartiment de cuisson.

L'infiltration de liquide à l'intérieur de l'appareil peut endommager l'entraînement du plateau tournant.

- ▶ Surveillez le processus de cuisson.
- ▶ Commencez par une durée plus courte et, si nécessaire, prolongez-la.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans plateau tournant.

Une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.

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

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économiser de l'énergie

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

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

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

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

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

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

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

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

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

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

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

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

Réchauffez deux tasses de liquide en même temps.

- Faire chauffer plusieurs mets en même temps nécessite moins d'énergie que de chauffer plusieurs mets l'un après l'autre.

Masquer l'heure en mode veille.

- L'appareil vous économise de l'énergie en mode veille.

Remarque :

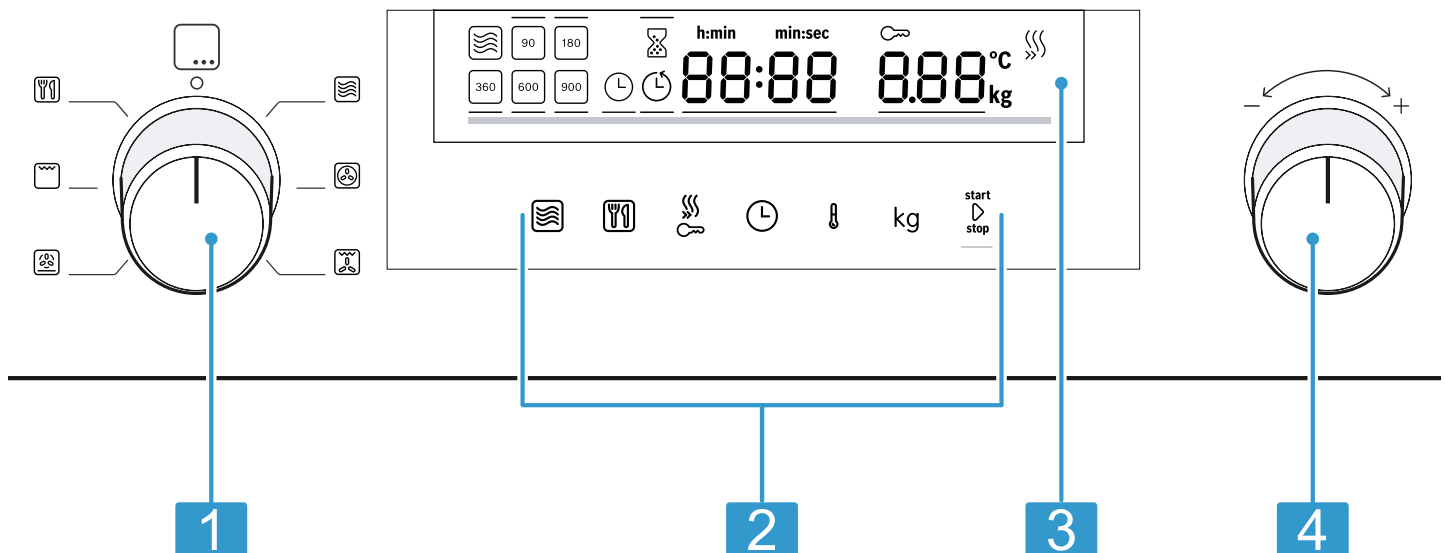
L'appareil consomme :

- en mode veille avec l'écran allumé, max. 1 W
- en mode veille avec l'écran éteint, max. 0,5 W

4 Description de l'appareil

4.1 Éléments de commande

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



Selon le type d'appareil, les détails illustrés peuvent varier, par ex. la couleur et la forme.

1	Sélecteur de fonctions
2	Champs tactiles
3	Affichage
4	Sélecteur rotatif

Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions. Sur certaines variantes d'appareils, le sélecteur de fonctions est escamotable.



Lorsque vous tournez le sélecteur de fonctions de la position zéro à une fonction, quelques secondes s'écoulent avant que la fonction concernée ne soit disponible.




Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui apparaissent sur l'affichage. Sur certaines variantes d'appareils, le sélecteur rotatif est escamotable. Pour certaines listes de sélection, par ex. programmes, le premier point réapparaît après le dernier. Pour certaines valeurs, par ex. le poids, vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière dès que la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Symbole	Nom	Utilisation
	Micro-ondes	Sélectionner les niveaux de puissance du micro-ondes ou activer la fonction micro-ondes pour un mode de cuisson.
	Programmes automatiques	Appeler la sélection de programmes automatiques.

Symbole	Nom	Utilisation
	Préchauffage rapide/sécurité enfants	Pression brève : activer ou désactiver le préchauffage rapide. Pression longue : activer ou désactiver la sécurité enfants.
	Fonctions de temps	Régler la minuterie, la durée ou l'heure.
	Température	Sélectionner le réglage de la température.
kg	Poids	Sélectionner le réglage du poids.
start▶stop	Touche start/stop	Pression brève : démarrer ou arrêter le fonctionnement. Pression longue : mettre fin au fonctionnement. Les réglages sont réinitialisés.

Affichage

L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles ou les options de sélection.








Valeur active La valeur directement réglable est mise en surbrillance en blanc et soulignée d'une barre rouge. Vous pouvez modifier la valeur active à l'aide du sélecteur rotatif.

Valeur passive Vous ne pouvez pas modifier directement les valeurs représentées sans parenthèses. Lorsque vous désirez modifier une valeur, vous devez d'abord activer la valeur.

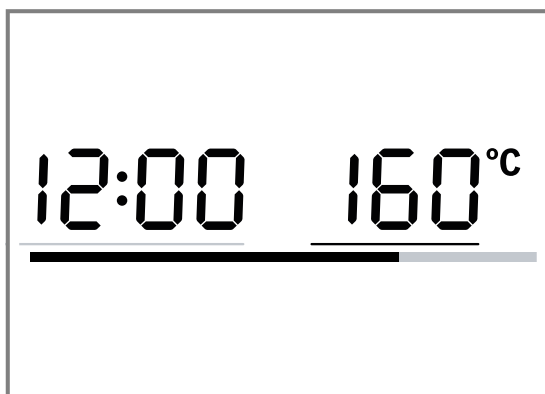
Éléments d'affichage

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différents éléments d'affichage.

Symbole	Nom	Signification
	Minuterie	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique le temps de la minuterie.
	Durée	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique la durée.
	Heure	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique l'heure.
h:min	Heures/minutes	Le temps s'affiche en heures et en minutes.
min:sec	Minutes/secondes	Le temps s'affiche en minutes et en secondes.
	Sécurité enfants	Lorsque le symbole est coché, la sécurité enfants est activée.
	Chauffage rapide	Lorsque le symbole est coché, le chauffage rapide est activé.
°C	Température	La température s'affiche en °C.
kg	Poids	Le poids s'affiche en kilogramme.

Affichage de la température

L'affichage de la température indique la progression de chauffe.



Après la mise en route, la ligne rouge dans la zone inférieure de l'écran indique la progression de chauffe de la température du compartiment de cuisson. La ligne se remplit de rouge en fonction de la progression de chauffe. L'appareil est chauffé lorsque la ligne est remplie de rouge en continu. Pour le gril, la ligne de chauffe est immédiatement remplie de rouge.

Pour le micro-ondes, il n'y a pas d'affichage de la température.







Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Mode nuit

Pour économiser de l'énergie, la luminosité du bandeau de commande se réduit automatiquement entre 22h et 5h59.

4.2 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Symbole	Nom	Température/niveaux	Utilisation
	Micro-ondes	Puissances du micro-ondes : <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Pour décongeler, cuire et réchauffer des mets et des liquides.
	Chaleur tournante	40 °C 100-230 °C	Pour laisser lever de la pâte à la levure de boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche. Pour faire cuire et rôtir sur un niveau.
	Gril air pulsé	100-230 °C	Pour cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande.
	Position pizza	100-230 °C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas.
	Gril	Positions de gril : <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = faible ■ 2 = moyen ■ 3 = fort 	Pour la grillade de mets peu épais, tels que steaks, saucisses ou toasts. Pour gratiner des mets.
	Programmes	-	Il existe des réglages pré-programmés pour de nombreux plats.

Remarque : Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température. Vous pouvez la valider ou la modifier dans la plage respective.

4.3 Compartiment de cuisson

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

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lors du démarrage du mode de fonctionnement. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint lorsque l'appareil cesse de fonctionner.

Dans les réglages de base, vous pouvez définir si l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume pendant le fonctionnement. → Page 19

Ventilateur de refroidissement

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

ATTENTION !

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

- ▶ Ne pas couvrir les fentes d'aération.

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

Eau de condensation

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

4.4 Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de fonctionner. Si la porte de l'appareil est fermée, vous pouvez poursuivre le fonctionnement **start**↪**stop**.

5 Accessoires

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

Accessoires	Utilisation
Grille combinée haute	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grille combinée pour griller et faire gratiner ▪ Grille combinée comme surface de dépôt pour récipient ▪ Grille combinée à poser sur le plateau tournant
Plateau tournant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plateau tournant comme support pour les grilles combinées ▪ Plateau tournant pour y déposer directement des mets qui nécessitent beaucoup de chaleur par le bas
Grille combinée basse	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grille combinée pour le four micro-ondes ▪ Grille combinée pour la cuisson au four ▪ Grille combinée à poser sur le plateau tournant

5.1 Autres accessoires

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

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : www.bosch-home.com

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

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

Cocotte en verre

Utilisation

- Ragouts
- Soufflés/gratins

Plaque à pizza

Utilisation



- Gâteau cuit sur une plaque
- Petits gâteaux secs

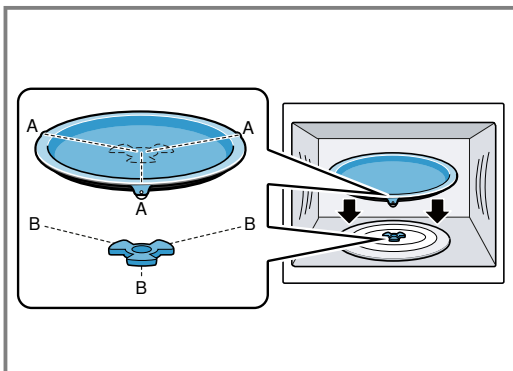
6 Avant la première utilisation

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

6.1 Mise en place du plateau tournant

Utilisez votre appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Le plateau tournant doit tourner lors de tous les modes de cuisson. Chargez le plateau tournant avec max. 5 kg.

- ▶ Poser le plateau tournant  sur la pale d'entraînement  au centre du fond du compartiment de cuisson.




Le plateau tournant doit se trouver droit sur la pale d'entraînement.


Remarque : Le plateau tournant tourne vers la gauche et la droite et résiste aux coupures. Vous pouvez découper directement sur le plateau tournant.

6.2 Première mise en service

Vous êtes invité à régler l'heure après avoir effectué un branchement électrique ou après une panne de courant. Quelques secondes peuvent s'écouler avant que l'invitation apparaisse.

- ▶ Brancher l'appareil sur le secteur.
- ✓ La valeur **12:00** clignote sur l'affichage et  s'allume.


Réglage de l'heure

1. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur .
- ✓ L'heure est réglée.

Remarque : Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

6.3 Nettoyage de l'appareil avant la première utilisation

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

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, d'accessoires ni d'autres objets.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Régler le sélecteur de fonctions sur chaleur tournante .
4. Régler la température à 180 °C au moyen du sélecteur rotatif.
5. Appuyer sur **start▷stop**.
- ✓ L'appareil se met en marche.
6. Au bout d'une heure, appuyer sur **start▷stop**.
7. Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
- ✓ L'appareil est nettoyé.
- ✓ L'appareil est éteint.

6.4 Nettoyage des accessoires

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

7 Utilisation

7.1 Enclenchement de l'appareil

- ▶ Tourner le sélecteur de fonctions pour allumer l'appareil.
- ✓ L'appareil est prêt à fonctionner.
- ✓ Une valeur de référence apparaît sur l'affichage.

7.2 Coupure de l'appareil

Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.
- ✓ L'heure est affichée.
- ✓ Certains affichages restent aussi visibles à l'écran même si l'appareil est éteint.

7.3 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Régler le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonctions.
- ✓ Une valeur de référence apparaît sur l'affichage.
2. Si nécessaire, modifier les réglages. Pour ce faire, appuyer sur le champ correspondant et modifier la valeur à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur **start▷stop**.

- ✓ L'appareil se met en marche.
- ✓ **start▷stop** s'allume.
- ✓ Pour un mode de cuisson avec température, l'affichage de température se remplit.
- 4. Au besoin, modifier la température en cours de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif. En cours de fonctionnement, vous ne pouvez pas régler la température sur 40 °C.

7.4 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur **start▷stop** ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ Le fonctionnement s'arrête.
- ✓ **start▷stop** clignote.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur **start▷stop**.
- ✓ Le fonctionnement se poursuit.
- ✓ **start▷stop** s'allume.

7.5 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.




Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

7.6 Chauffage rapide



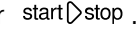
Afin d'économiser du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe pour certains modes de cuisson à partir d'une température de 100 °C.



Pour ces modes de cuisson, vous pouvez utiliser le chauffage rapide :

-  Chaleur tournante, excepté chaleur tournante 40 °C
-  Gril air pulsé
- Position pizza 



Réglage du chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner l'accessoire ou le plat cuisiné uniquement après le chauffage rapide. Réglez une durée seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C.
2. Appuyer sur .
- ✓  s'allume dans l'affichage.
3. Appuyer sur .
- ✓ Le chauffage rapide démarre.

- ✓  s'allume.
- ✓ Lorsque la température réglée est atteinte, le chauffage rapide prend fin. Un signal retentit et  s'éteint sur l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.
- ✓ Le chauffage rapide est désactivé automatiquement après 15 minutes maximum.

Annulation du chauffage rapide

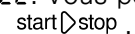
- ▶ Appuyer sur .
- ✓  s'éteint sur l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

7.7 Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est muni d'un interrupteur de sécurité. L'appareil s'éteint automatiquement en cas de fonctionnement prolongé.

La durée de fonctionnement jusqu'à l'extinction dépend du réglage :

- Chaleur tournante 40 °C : 24 heures
- Chaleur tournante 100-230 °C, gril air pulsé et position pizza : 5 heures
- Gril : 90 minutes

Si l'appareil a été désactivé par l'interrupteur de sécurité, l'affichage indique **E2**. Vous pouvez valider ce message en appuyant sur .

8 Micro-ondes

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

8.1 Puissances du micro-ondes

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

Puissance du micro-ondes en watts	Durée maximale	Utilisation
90 W	1h30	Décongeler des aliments délicats.
180 W	1h30	Décongeler et poursuivre la cuisson d'aliments.
360 W	1h30	Cuire du poisson et de la viande et réchauffer des mets délicats.
600 W	1h30	Chauffer et cuire des mets.
900 W	30 minutes	Chauffer des liquides. La puissance maximale n'est pas prévue pour chauffer des mets.

Valeurs de référence

Pour chaque puissance du micro-ondes, l'appareil propose une durée. Vous pouvez valider ou modifier la valeur de référence dans la plage respective.

Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient. Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes → Page 14

8.2 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

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

Convenant pour micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes : <ul style="list-style-type: none"> ■ Verre ■ Vitrocéramique ■ Porcelaine ■ Plastique résistant aux températures ■ Céramique entièrement émaillée sans fissures 	Le matériau résistant à la chaleur n'est pas endommagé par les micro-ondes.
Accessoires fournis : grille	La grille fournie est conçue pour l'appareil et donc adaptée pour le micro-ondes.
Couverts en métal	Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre. Remarque : Le métal peut produire des étincelles susceptibles d'endommager le compartiment de cuisson et le verre de la porte intérieure. Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Ne convenant pas pour micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Les récipients en métal	Le métal n'est pas imperméable aux micro-ondes. Les mets ne sont pas ou à peine réchauffés.
Récipient à décor en or ou en argent	Les décors en or et en argent peuvent être endommagés par les micro-ondes. Utiliser uniquement si le fabricant garantit que le récipient est approprié pour micro-ondes.

Convenant pour micro-ondes en mode MicroCombi

En mode MicroCombi, une puissance de micro-ondes jusqu'à 600 W watts peut être activée pour un mode de cuisson. Voilà pourquoi vous pouvez utiliser des moules en métal en mode MicroCombi.

Récipients et accessoires	Motif
Accessoires fournis	Les accessoires livrés avec l'appareil ne produisent pas d'étincelles en mode MicroCombi, par ex. grille.
Moules en métal	Les gâteaux brunissent également par le bas car les moules en métal conduisent mieux la chaleur. Remarque : Le métal peut produire des étincelles susceptibles d'endommager le compartiment de cuisson et le verre de la porte intérieure. Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

8.3 Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes

Vérifiez l'aptitude d'un récipient au micro-ondes avec un test de récipient. Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en mode micro-ondes sans mets uniquement pour un test de récipient.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

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

1. Placer le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
2. Régler l'appareil à la puissance maximale pendant ½ - 1 minute.
3. Démarrer le fonctionnement avec **start**▷**stop**.
4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
 - Si le récipient est froid ou tiède, il est appropriée pour le micro-ondes.
 - Si le récipient est chaud ou si des étincelles se produisent, interrompre le test de récipient. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

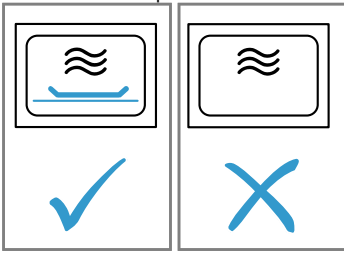
8.4 Réglage du micro-ondes



Pour différents types de mets et de préparations, vous disposez de différentes puissances et de réglages.

ATTENTION !

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

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




1. Respecter les Consignes de sécurité → Page 4 et les Remarques pour éviter des dommages matériels → Page 6.
2. Respecter les remarques concernant les récipients et accessoires adaptés au micro-ondes. → Page 13
3. Régler le sélecteur de fonctions sur .
4. Pour régler la puissance micro-ondes désirée, appuyer sur .
5. À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Démarrer le fonctionnement avec **start▷stop**.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment pendant le fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ La durée s'écoule et le mode micro-ondes démarre.
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, le mode micro-ondes prend fin et un signal sonore retentit.
7. Lorsque le plat est prêt, tourner le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

8.5 Intervalles des réglages de temps

L'intervalle lors du réglage d'une durée en mode micro-ondes se modifie avec la longueur de la durée.

Durée de fonctionnement	Intervalle
0-1 minute	5 secondes
1-3 minutes	10 secondes
3-15 minutes	30 secondes
15 minutes - 1 heure	1 minute
1 heure - 1 heure 30 minutes	5 minutes

8.6 Modification de la puissance du micro-ondes

- ▶ Appuyer sur .
- Plusieurs pressions ont pour effet de passer de la puissance de micro-ondes la plus élevée à la plus faible.
- Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de **start▷stop**.

8.7 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur **start▷stop** ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ Le fonctionnement s'arrête.
- ✓ **start▷stop** clignote.

2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur **start▷stop**.
- ✓ Le fonctionnement se poursuit.
- ✓ **start▷stop** s'allume.

8.8 Annulation du fonctionnement





Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.



8.9 MicroCombi

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

Le mode MicroCombi est possible avec les modes de cuisson suivants :


-  Chaleur tournante
-  Gril air pulsé
-  Gril
- Position pizza 

Exceptions :


-  Puissance de micro-ondes 900 W
-  Chaleur tournante 40 °C

Réglage du mode MicroCombi

Branchez le micro-ondes sur un mode de cuisson.

1. Régler le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson combinable.
- ✓ Une valeur de référence pour la température apparaît.
2. Régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
3. Pour régler la puissance micro-ondes désirée, appuyer sur .
- ✓ Une valeur de référence pour la durée apparaît.
4. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
5. Démarrer le fonctionnement avec **start▷stop**.
- ✓ La durée s'écoule et le mode MicroCombi démarre.
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, le mode MicroCombi prend fin et un signal sonore retentit.

Modification de la puissance du micro-ondes

- ▶ Appuyer sur .
- Plusieurs pressions ont pour effet de passer de la puissance de micro-ondes la plus élevée à la plus faible.
- Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de **start▷stop**.

Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur **start▷stop** ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ Le fonctionnement s'arrête.
- ✓ **start▷stop** clignote.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur **start▷stop**.
- ✓ Le fonctionnement se poursuit.
- ✓ **start▷stop** s'allume.



Annulation du fonctionnement




Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

8.10 Réchauffement et séchage du compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Essuyer l'humidité du fond du compartiment de cuisson.
4. Régler le mode de cuisson  à l'aide du sélecteur de fonctions.
5. Appuyer sur .
6. Régler la température sur 150 °C à l'aide du sélecteur rotatif.

7. Appuyer deux fois sur .
- ✓  est coché dans l'affichage.
8. Régler une durée de 15 minutes à l'aide du sélecteur rotatif.
9. Démarrer le fonctionnement avec **start**  **stop**.
- ✓ Le séchage est lancé et se termine après 15 minutes.
10. Ouvrir la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

8.11 Séchage du compartiment de cuisson à la main

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
4. Laisser la porte de l'appareil ouverte pendant une heure pour que le compartiment de cuisson sèche complètement.

9 Programmes automatiques

La fonction de programmes automatiques vous aide à préparer de différents plats et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

9.1 Remarques concernant les réglages pour mets

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, respectez ces consignes.

- Utiliser uniquement des aliments de qualité irréprochable.

- Utiliser uniquement de la viande à la température du réfrigérateur.
- Utiliser uniquement des plats surgelés sortant directement du congélateur.
- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas régler le poids exact sur l'appareil, arrondissez le poids vers le plus ou vers le moins.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Utiliser uniquement des récipients appropriés au micro-ondes, résistants à la chaleur, par ex. en verre ou en céramique.

9.2 Vue d'ensemble des plats

L'appareil vous invite à indiquer le poids. Vous pouvez régler des poids uniquement à l'intérieur de la fourchette de poids prévue.

Conseil : Collez l'autocollant de programme sur votre appareil. Vous pouvez ainsi accéder plus facilement et plus rapidement aux programmes.

Décongélation

N°	Mets	Accessoires	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>PD1</i>	Viande hachée	Récipient ouvert, plat sur la grille combinée la plus basse	0,2-1,0	En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
<i>PD2</i>	Morceaux de viande	Récipient ouvert, plat sur la grille combinée la plus basse	0,2-1,0	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.

N°	Mets	Accessoires	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>P03</i>	Poulet, morceaux de poulet	Récipient ouvert, plat sur la grille combinée la plus basse	0,4-1,8	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.
<i>P04</i>	Pain	Récipient ouvert, plat sur la grille combinée la plus basse	0,2-1,0	Pour du pain, décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite. Séparez les tranches si possible.

Programmes de cuisson

N°	Mets	Accessoires	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>P05</i>	Riz	Récipient avec couvercle sur la grille combinée la plus basse	0,05-0,2	Ne pas utiliser de riz en sachet. Le riz produit beaucoup d'écume lors de la cuisson. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajouter au riz deux à deux fois et demi son volume de liquide.
<i>P06</i>	Pommes de terre	Récipient avec couvercle sur la grille combinée la plus basse	0,15-1,0	Couper en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c. à s d'eau pour 100 g.
<i>P07</i>	Légumes	Récipient avec couvercle sur la grille combinée la plus basse	0,15-1,0	Couper en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c. à s d'eau pour 100 g.

Programmes de cuisson combinée

N°	Mets	Accessoires	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>P08</i>	Gratin, congelé	Récipient ouvert sur la grille combinée la plus basse	0,4-1,2	Le gratin ne doit pas dépasser 3 cm d'épaisseur.
<i>P09</i>	Poulet, entier	Récipient ouvert sur la grille combinée la plus basse	0,5-2,0	Côté poitrine vers le bas.
<i>P10</i>	Rosbif, à point	Récipient ouvert sur la grille combinée la plus basse	0,5-1,5	
<i>P11</i>	Rôti d'échine de porc	Récipient avec couvercle sur la grille combinée la plus basse	0,5-2,0	
<i>P12</i>	Agneau, à point	Récipient avec couvercle sur la grille combinée la plus basse	0,8-2,0	Épaule d'agneau ou gigot d'agneau sans os
<i>P13</i>	Pain de viande hachée	Récipient ouvert sur la grille combinée la plus basse	0,5-1,5	Le pain de viande hachée ne doit pas dépasser 7 cm d'épaisseur.

N°	Mets	Accessoires	Fourchette de poids en kg	Remarques
P14	Poisson, entier	Réceptacle ouvert sur la grille combinée la plus basse	0,3-1,0	Inciser auparavant la peau du poisson. Placer le poisson dans le réceptacle en « position à la nage ».
P15	Potée à base de riz, ingrédients frais	Réceptacle haut avec couvercle sur la grille combinée la plus basse	0,05-0,2	Ajoutez trois fois la quantité d'eau et quatre fois la quantité de légumes pour une portion de riz. Utilisez exclusivement des ingrédients frais. Programmez uniquement le poids du riz.

9.3 Réglage d'un plat

- Régler le sélecteur de fonctions sur .
- ✓ Le premier numéro de plats et un poids de référence apparaissent dans l'affichage.
- Régler le plat souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyer sur kg.
- Régler le poids à l'aide du sélecteur rotatif. Avant de démarrer, les touches et kg permettent de commuter entre le plat et le poids.
- ✓ L'appareil règle automatiquement la durée adaptée au poids.
- Appuyer sur start/stop . Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le plat ni le poids. Le poids réglé peut être affiché à l'aide de kg.
- ✓ L'appareil se met en marche.
- ✓ start/stop s'allume.
- ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.
- ✓ Avec certains programmes, un signal bref retentit si vous devez remuer ou retourner les mets.
- Lorsque la durée est écoulée :
 - Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer.

- Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

9.4 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

- Appuyer sur start/stop ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le fonctionnement s'arrête.
 - ✓ start/stop clignote.
- Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur start/stop .
 - ✓ Le fonctionnement se poursuit.
 - ✓ start/stop s'allume.

9.5 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

10 Fonctions de temps

Votre appareil est doté de fonctions de temps qui vous permettent de régler la durée de fonctionnement ainsi que la minuterie.

10.1 Interroger les fonctions de temps

Condition : Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés. La minuterie et la durée sont disponibles en cours de fonctionnement. La minuterie et l'heure sont disponibles en mode veille.

- ▶ Appuyer sur jusqu'à ce que , ou soit focalisé.
- ✓ La valeur respective est indiquée sur l'affichage.

10.2 Modification de l'heure

Condition : L'appareil doit être éteint pour pouvoir modifier l'heure.

- Appuyer deux fois sur .
- ✓ et l'heure apparaissent sur l'affichage.
- Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyer sur .
- ✓ L'heure est réglée.
- ✓ Si n'est pas enfoncé, la valeur réglée est validée au bout de quelques secondes.

Remarque : Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

10.3 Durée

Vous pouvez définir un intervalle de temps au bout duquel le fonctionnement s'arrête automatiquement. La durée réglée peut être de maximum 23h59.

Réglage de la durée

- Réglage du mode de cuisson et de la température.
- Appuyer sur jusqu'à ce que soit focalisé.
- À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
- Appuyer sur start/stop .

- ✓ L'appareil se met en marche.
- ✓ start/stop s'allume.
- ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.

Fin de la durée

Condition : Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. Sur l'affichage apparaît 00:00.

1. Appuyer sur ☹.
- ✓ Le signal s'éteint.
2. Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
- ✓ L'appareil est éteint.

Modification de la durée

- ▶ Modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ La durée modifiée apparaît sur l'affichage au bout de quelques secondes.
- ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.

Suppression de la durée

1. Si la fonction minuterie est réglée, appuyer sur ☹.
2. À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée sur 00:0.
- ✓ La durée s'efface au bout de quelques secondes. L'appareil n'interrompt pas le fonctionnement.

10.4 Minuterie

Vous pouvez définir un temps de minuterie au bout duquel un signal retentit. Le temps de la minuterie peut être réglé au maximum sur 24 heures.

La fonction est active indépendamment du fonctionnement et des autres fonctions de temps. Le signal de minuterie se distingue d'autres signaux.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur ☹ jusqu'à ce que ☹ soit focalisé.
2. Régler le temps de minuterie souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ L'appareil affiche le temps de minuterie réglé au bout de quelques secondes.
- ✓ La minuterie se met en marche.
- ✓ ☹ s'allume sur l'affichage.
- ✓ Le temps de la minuterie s'écoule de manière visible.

Fin de minuterie

Condition : Un signal retentit. Sur l'affichage apparaît 0:00.

- ▶ Appuyer sur un symbole quelconque.
- ✓ La minuterie est désactivée.

Modification de la minuterie

- ▶ Modifier le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ L'appareil affiche le temps de minuterie réglé au bout de quelques secondes.

Suppression de la minuterie

- ▶ À l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de la minuterie sur 00:00.
- ✓ La minuterie est désactivée.

11 Sécurité enfants

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

11.1 Activation de la sécurité enfants

Condition : L'appareil est éteint.

- ▶ Appuyer environ 4 secondes sur ☹.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé.
- ✓ Le symbole ☹ apparaît sur l'affichage.

- ✓ Si un temps de minuterie est réglé, celui-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier le temps de la minuterie. Les signaux sonores, par ex. après écoulement du temps de la minuterie, peuvent être arrêtés en appuyant sur une touche quelconque

11.2 Désactivation de la sécurité enfants

- ▶ Appuyer environ 4 secondes sur ☹.
- ✓ Le bandeau de commande est déverrouillé.

12 Réglages de base

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

12.1 Vue d'ensemble des réglages de base

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

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
☹	Durée du signal	1 = court = 10 secondes 2 = moyen = 30 secondes ¹ 3 = long = 2 minutes	Régler la durée de signal après écoulement d'une durée ou de la minuterie.

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

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
c02	Tonalité des touches	0 = arrêt 1 = marche ¹	Activer ou désactiver la tonalité des touches.
c03	Luminosité de l'affichage	1 = faible 2 = moyenne ¹ 3 = Haut	Régler la luminosité de l'écran.
c04	Affichage de l'heure	0 = arrêt 1 = marche ¹	Afficher l'heure.
c05	Éclairage du compartiment de cuisson	0 = arrêt 1 = marche ¹	Allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.
c06	Réglage usine	0 = arrêt ¹ 1 = marche	Réinitialiser les réglages modifiés sur les réglages usine.
c08	Volume signal sonore	1 = faible 2 = moyenne ¹ 3 = Haut	Régler le volume du signal sonore.

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

12.2 Modification des réglages de base

Condition : L'appareil doit être éteint.

- Maintenir ☺ enfoncé pendant quelques secondes.
 - ✓ L'affichage indique le premier réglage de base.
- Modifier le réglage de base à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyer sur ☺.
 - ✓ L'affichage indique le réglage de base suivant.
- À l'aide de ☺, sélectionner tous les réglages de base souhaités et modifier les valeurs.

- Pour mémoriser les modifications, maintenir ☺ enfoncé pendant quelques secondes.

Remarque : Les réglages de base modifiés sont maintenus après une panne de courant.

12.3 Annulation de la modification des réglages de base

- ▶ Tourner le sélecteur de fonctions.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

13 Nettoyage et entretien

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

13.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

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

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

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

- ▶ Rincez soigneusement les tissus éponges avant de les utiliser.

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

13.2 Nettoyage de l'appareil

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 20

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

13.3 Nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION !

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

- ▶ Ne pas utiliser d'aérosol pour four, de nettoyeurs abrasifs ou d'autres nettoyeurs agressifs pour four.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 20*
 2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
 3. En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyeur pour four.

Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.

Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.
 4. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
 5. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

Nettoyage de la cavité du compartiment de cuisson

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 20*
2. **ATTENTION !**

De l'eau peut s'écouler au travers de l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil et endommager celui-ci.

 - ▶ Ne jamais nettoyer la cavité dans le compartiment de cuisson avec un chiffon mouillé.

Nettoyer la cavité située dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux humidifié.

Lavage du plateau tournant

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 20*
2. Retirer le plateau tournant.
3. Nettoyer le plateau tournant avec un produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
4. Sécher-les ensuite avec un chiffon doux.
5. Remettre le plateau tournant en place.

Veiller à ce que le plateau tournant s'engage correctement.

13.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION !

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

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitre, de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
 - ▶ Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines.
 - ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 20*
 2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.

Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
 3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.

Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
 4. Sécher-les ensuite avec un chiffon doux.

13.5 Nettoyage du bandeau de commande

ATTENTION !

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

- ▶ Ne jamais frotter le bandeau de commande avec de l'eau.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 20*
 2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibrés ou un chiffon doux, humide.
 3. Sécher-les ensuite avec un chiffon doux.

13.6 Nettoyage des accessoires

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 20*
2. Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
3. Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
4. Nettoyer la grille combinée avec un produit de nettoyage pour acier inox ou dans le lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer ou un produit de nettoyage pour four.
5. Sécher-les ensuite avec un chiffon doux.

13.7 Nettoyage du joint de porte

ATTENTION !

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

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

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 20
2. Nettoyer le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.8 Séchage du compartiment de cuisson à la main

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

1. Enlever les salissures dans le compartiment de cuisson.
2. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
3. Laisser la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit totalement sec.

13.9 Aide au nettoyage

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

Régler l'aide au nettoyage

1. Versez quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau.
2. Placez une cuillère dans la tasse pour éviter l'ébullition tardive.
3. Placez la tasse au milieu du compartiment de cuisson.
4. Réglez la puissance du micro-ondes sur 600 W.
5. Réglez une durée de 5 minutes.
6. Démarrez le micro-ondes.
7. Une fois la durée écoulée, laissez la porte fermée pendant 3 minutes supplémentaires.
8. Essuyez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
9. Laissez sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

14 Dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 24

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

14.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. <p>Dysfonctionnement</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 24
L'appareil ne chauffe pas, deux points cliquent dans l'affichage.	<p>Mode démo est activé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. 2. Désactivez le mode démonstration dans les 5 minutes en modifiant le réglage de base c_7 à la valeur \square.

Défaut	Cause et dépannage
Le fonctionnement du micro-ondes s'interrompt.	<p>Dysfonctionnement</p> <ol style="list-style-type: none"> Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 24
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	<p>La puissance du micro-ondes est réglée trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée. <p>Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps. <p>Les mets sont plus froids que d'habitude.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	<p>La porte n'est pas complètement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. n'a pas été enfoncée. ▶ Appuyer sur .
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole ☉ s'allume.	<p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez à nouveau l'heure. → "Réglage de l'heure", Page 12
L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage.	<p>n'a pas été enfoncée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur .

14.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Le message E1 apparaît sur l'affichage.	<p>La coupure de sécurité thermique a été activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le → "Service après-vente", Page 24.
Le message E2 apparaît sur l'affichage.	<p>La coupure de sécurité automatique a été activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur une touche quelconque.
Le message E4 apparaît sur l'affichage.	<p>La coupure de sécurité thermique a été activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le → "Service après-vente", Page 24.
Le message E11 apparaît sur l'affichage.	<p>Humidité dans le bandeau de commande.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laisser sécher le bandeau de commande.
Le message E17 apparaît sur l'affichage.	<p>Le chauffage rapide a échoué</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le → "Service après-vente", Page 24.

15 Mise au rebut

15.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

16 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

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

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

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

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

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



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

17 Comment faire

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

17.1 Procéder de préférence comme suit

Conseil : Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous désirez vous laisser guider par l'appareil, utilisez le programme automatique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

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

1. Sélectionner un plat adéquat dans les aperçus.

Conseils

- Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, tenez compte des informations de base :
 - → "Sécurité", Page 2
 -
 - → "Eau de condensation", Page 11
 - Si vous ne trouvez pas exactement le plat ou l'application que vous souhaitez préparer ou exécuter, référez-vous à un plat similaire.
2. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
 3. Choisissez des accessoires et récipients appropriés. Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage.
 4. Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
 5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
 6. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure!** De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.
 - ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
 - ▶ Éloignez les enfants.
 Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

17.2 Décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler, chauffer et cuire au micro-ondes.

La durée dépend de la vaisselle et de la température, de la nature et de la quantité d'aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et si nécessaire, la prochaine fois, utilisez une valeur plus élevée. Si vous utilisez des quantités différentes de celles indiquées dans les tableaux, suivez cette règle générale : double quantité - durée presque double, demi-quantité - demi-durée.

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

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

Décongélation au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes.

Remarque :

Conseils de préparation

- Utiliser de la vaisselle ouverte conçue pour aller au micro-ondes.
- Remuer ou retourner les aliments 2 à 3 fois. Enlever le liquide de congélation lorsque vous tournez le mets.
- Laisser reposer les aliments pendant 10 à 60 minutes après le mode décongélation.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, tels que les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Disposer les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.
- Placez le récipient au centre de la grille la plus basse, afin que les micro-ondes puissent atteindre les aliments de tous les côtés.

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os	800	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 10 - 20
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os	1000	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 15 - 25
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os	1500	1. 180 2. 90	1. 30 ¹ 2. 20 - 30
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200	1. 180 2. 90	1. 3 ² 2. 10 - 15
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	500	1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 15 - 20
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	800	1. 180 2. 90	1. 8 ² 2. 15 - 20
Viande hachée, mixte ^{3, 4}	200	90	10 ¹
Viande hachée, mixte ^{3, 4}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 10 - 15
Viande hachée, mixte ^{3, 4}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 15 - 20
Volaille ou morceaux de volaille ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 15

¹ Retournez plusieurs fois les aliments.

² En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

³ Congelez les aliments à plat.

⁴ Enlever la viande déjà décongelée.

⁵ Séparer les pièces décongelées.

⁶ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁷ Retirez complètement l'emballage.

⁸ Retournez les mets en cours de cuisson.

⁹ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

¹⁰ Séparez les morceaux de gâteau.

Questions	Conseil
Vous voulez préparer une autre quantité que celle indiquée dans le tableau.	Allonger ou réduire les temps de cuisson selon la règle générale suivante : <ul style="list-style-type: none"> ■ Double quantité = presque double durée ■ Demi quantité = demi durée

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Volaille ou morceaux de volaille ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25 - 30
Canard	2000	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 30 - 40
Filets, escalopes ou tranches de poisson ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Poisson entier	300	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Poisson entier	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 15
Légumes, par ex. petits pois	300	180	10 - 15
Légumes, par ex. petits pois	600	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ⁶
Fruits, par ex. framboises ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
Fruits, par ex. framboises ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
Dégeler du beurre ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 4
Dégeler du beurre ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 4
Pain entier	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
Pain entier	1000	1. 180 2. 90	1. 12 ⁸ 2. 15 - 25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{9, 10}	500	90	15 - 20
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{9, 10}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁹	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁹	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10 - 15

¹ Retournez plusieurs fois les aliments.

² En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

³ Congelez les aliments à plat.

⁴ Enlever la viande déjà décongelée.

⁵ Séparer les pièces décongelées.

⁶ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁷ Retirez complètement l'emballage.

⁸ Retournez les mets en cours de cuisson.

⁹ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

¹⁰ Séparez les morceaux de gâteau.

Réchauffer des aliments surgelés au micro-ondes

Respecter les recommandation de réglage pour réchauffer des mets surgelés avec le micro-ondes.

Remarque :

Conseils de préparation

- Utiliser un récipient ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Remuer ou retourner les mets 2 à 3 fois.
- Laisser reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.

- Placez le récipient au centre de la grille la plus basse, afin que les micro-ondes puissent atteindre les aliments de tous les côtés.

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants	300 - 400	600	10 - 15
Potage	400 - 500	600	8 - 10
Ragoût/potée	500	600	10 - 15
Ragoût/potée	1000	600	20 - 25
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	500	600	15 - 20
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	1000	600	25 - 30
Poisson, p. ex. morceaux de filet	400	600	10 - 15
Poisson, p. ex. morceaux de filet	800	600	18 - 20
Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ¹	250	600	2 - 5
Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ¹	500	600	8 - 10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ²	300	600	8 - 10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ²	600	600	15 - 20
Épinards à la crème ³	450	600	11 - 16

¹ Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

² Ajoutez de l'eau dans le récipient de façon à recouvrir le fond.

³ Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

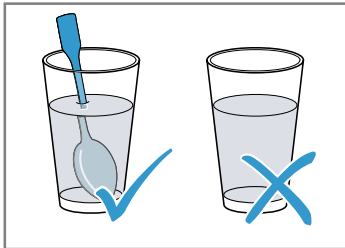
Réchauffer au micro-ondes

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

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



ATTENTION !

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

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

Remarque :

Conseils de préparation

- Utiliser un récipient ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Remuer ou retourner les mets 2 à 3 fois.
- Laisser reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Aliments pour bébé :
 - Placer le biberon sans tétine ni couvercle sur la grille.
 - Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
 - Contrôler impérativement la température des aliments pour bébé.
- Placez le récipient au centre de la grille la plus basse, afin que les micro-ondes puissent atteindre les aliments de tous les côtés.

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants	350 - 500	600	5 - 10
Boissons ¹	150	900	1 - 2 ^{2,3}
Boissons ¹	300	900	2 - 3 ^{2,3}
Boissons ¹	500	900	3 - 4 ^{2,3}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴	50	360	env. 1 ^{5,6}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴	100	360	1 - 2 ^{5,6}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴	200	360	2 - 3 ^{5,6}
Potage, 1 tasse	175	900	2 - 3
Potage, 2 tasses	2 x 175	900	4 - 5
Potage, 4 tasses	4 x 175	900	5 - 6
Viande en sauce ⁷	500	600	10 - 15
Ragoût/potée	400	600	5 - 10
Ragoût/potée	800	600	10 - 15
Légumes, 1 portion ⁸	150 g	600	2 - 3
Légumes, 2 portions ⁸	300 g	600	3 - 5

¹ Placez une cuillère dans le verre.

² Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.

³ Contrôlez les aliments en cours de cuisson.

⁴ Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.

⁵ Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.

⁶ Contrôlez impérativement la température.

⁷ Séparez les tranches de viande.

⁸ Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

Cuisson au micro-ondes

Remarque :

Conseils de préparation

- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.
- Placez le récipient au centre de la grille la plus basse, afin que les micro-ondes puissent atteindre les aliments de tous les côtés.
- Coupez les légumes et les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1 à 2 c. à s. d'eau pour 100 g. Remuez pendant la cuisson.
- Pour le riz, ajoutez deux fois son volume de liquide.

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Poulet entier, frais, sans abats	1500	600	30 – 35 ¹
Filet de poisson, frais	400	600	5 – 10
Légumes frais ²	250	600	5 – 10 ³
Légumes frais ²	500	600	10 – 15 ³
Pommes de terre ²	250	600	8 – 10 ³
Pommes de terre ²	500	600	11 – 14 ³
Pommes de terre ²	750	600	15 – 22 ³
Riz	125 ⁴	1.600 2.180	1.7 – 9 2.15 – 20
Riz	250 ⁴	1.600 2.180	1.10 – 12 2.20 – 25
Entremets, par ex. flan (instantané) ⁵	500	600	5 – 9
Fruits, compote	500	600	9 – 12

¹ Retournez les mets en cours de cuisson.

² Découpez des morceaux de même grosseur.

³ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁴ Ajoutez deux fois le volume de liquide.

⁵ Remuer entretemps 2 à 3 fois avec un fouet.

Pudding à base de préparation pour flan

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.
1. Mélangez un sachet de pudding en poudre avec du sucre et un peu de lait dans un grand bol allant au micro-ondes, conformément aux instructions du sachet pour éviter la formation de grumeaux.

2. Ajoutez le reste de lait et remuez de nouveau.
3. Placez le bol dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
4. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
5. Remuez pour la première fois après 3 minutes. Ensuite, remuez après chaque minute jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. La durée dépend de la température du lait et du récipient utilisé.

Pop-corn pour micro-ondes

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes.

⚠️ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du paquet de pop-corn.

- ▶ Ouvrir le paquet de pop-corn prudemment.
- ▶ Ne jamais régler la puissance du micro-ondes maximale.

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser un récipient en verre plat, résistant à la chaleur. Ne pas utiliser de porcelaine ou d'assiettes très creuses.
- Toujours placer le récipient en verre sur la grille.
- Adapter la durée selon la quantité.
- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirer le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et le secouer. Attention, c'est chaud !

Mets	Poids en g	Accessoires	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pop-corn pour micro-ondes	100	Récipients Grille combinée	600	3 - 5

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

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

Problème	Conseil
Votre plat est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduisez la durée ou choisissez une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Couvrez le plat et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, votre plat n'est pas encore décongelé, réchauffé ou cuit.	Prolongez la durée. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps, votre plat n'est pas encore prêt à l'intérieur, mais déjà trop cuit à l'extérieur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remuez pendant la cuisson. ■ Réduisez la puissance du micro-ondes et la durée.
Après la décongélation, votre viande ou volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais l'intérieur n'est pas encore décongelé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduisez la puissance du micro-ondes. ■ Retournez plusieurs fois les grands morceaux à décongeler.

Conseils pour la pâtisserie

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

Questions	Conseil
Votre gâteau doit lever de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Graisser uniquement le fond du moule démontable. ■ Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.
Lors de la cuisson, les petites pâtisseries ne doivent pas coller les unes aux autres.	Laisser une distance minimale de 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Les pâtisseries auront ainsi suffisamment de place pour lever et dorer de tous les côtés.
Vérifier si le gâteau est bien cuit.	Piquer dans le gâteau avec un bâtonnet de bois à l'endroit le plus élevé. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet de bois.
Vous voulez utiliser votre propre recette.	Se baser sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de cuisson.
Utiliser des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250°C. ■ Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. ■ Avec le micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.

17.3 Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour les gâteaux et les pâtisseries.

La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Gâteaux dans des moules

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Utiliser un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les moules à gâteaux en métal sont uniquement appropriés pour la cuisson sans micro-ondes.
- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.
- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Gâteau quatre-quarts, simple	Moule à savarin ou à cake		170-180	90	40-50
Gâteau quatre-quarts fin, par ex. gâteau sablé ¹	Moule à savarin ou à cake		150-170	-	70-90
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits		160-180	-	30-40
Gâteaux aux fruits, pâte à cake	Moule démontable ou à kouglof		170-180	90	35-45
Génoise, 2 œufs	Moule démontable foncé		160-170	-	20-25
Génoise, 6 œufs	Moule démontable foncé		170-180	-	35-45
Fond de pâte brisée avec bord	Moule démontable foncé		170-190	-	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée ¹	Moule démontable foncé		170-190	180	35-45
Gâteau suisse (Wähe) ²	Moule démontable foncé		190-200	-	45-55
Kouglof	Moule à kouglof		170-180	-	40-50
Pizza, fond mince, avec peu de garniture ²	Plaque ronde à pizza		220-230	-	15-25
Gâteaux salés ²	Moule démontable foncé		200-220	-	50-60
Gâteau aux noix	Moule démontable foncé		170-180	90	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque ronde à pizza		160-180	-	50-60
Pâte levée avec garniture fondante	Plaque ronde à pizza		170-190	-	55-65
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		170-190	-	35-45
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		160-180	-	60-70
Strudel, sucré	Plaque ronde à pizza		190-210	180	35-45

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

² Placez le moule directement sur le plateau tournant.

Petites pâtisseries

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza		150-170	25-35
Macarons	Plaque ronde à pizza		110-130	35-45

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque ronde à pizza	☞	200-220	35-45
Feuilletés	Plaque ronde à pizza	☞	190-200	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque ronde à pizza	☞	200-220	25-35

Pain et petits pains

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plaque ronde à pizza	☞	210-230	50-60
Fougasse ¹	Plaque ronde à pizza	☞	220-230	25-35
Petits pains	Plaque ronde à pizza	☞	210-230	25-35
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque ronde à pizza	☞	200-220	15-25

¹ Placez le moule directement sur le plateau tournant.

Conseils pour la cuisson suivante

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

Questions	Conseil
Votre gâteau s'affaisse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier les ingrédients et les instructions de préparation indiqués dans la recette. ■ Utiliser moins de liquide. ■ Ou : ■ Réduire la température de cuisson de 10 °C et rallonger le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop sec.	Augmenter la température de cuisson de 10 °C et raccourcir le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair dans l'ensemble.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier la hauteur d'enfournement et l'accessoire. ■ Augmenter la température de cuisson de 10 °C. ■ Ou : ■ Allonger le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en-dessous.	Enfourner le gâteau à un niveau supérieur.
Votre gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en-dessous.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enfourner le gâteau à un niveau inférieur. ■ Réduire la température de cuisson et rallonger le temps de cuisson

Questions

Votre gâteau a doré de manière irrégulière.

Conseil

- Réduire la température de cuisson.
- Découper le papier de cuisson de manière adéquate.
- Placer le moule au centre.
- Former des petites pâtisseries de mêmes tailles et épaisseurs.

Le gâteau est cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

- Réduire la température de cuisson et rallonger le temps de cuisson.
 - Ajouter moins de liquide.
- Pour gâteau avec garniture fondante :
- Précuire le fond.
 - Parsemer le fond cuit avec des amandes ou de la chapelure.
 - Placer la garniture sur le fond.

Questions	Conseil
Votre gâteau ne se dé-moule pas une fois renversé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau 5 - 10 minutes . ■ Détacher les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau. ■ Renverser à nouveau le gâteau et couvrir le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide. ■ À la cuisson suivante, graisser le moule et parsemer de chapelure.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier si l'extérieur du moule est propre. ■ Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson. ■ Continuer la cuisson sans micro-ondes et allonger la durée de cuisson.

17.4 Rôtissage et grillade

Recommandations de réglage pour le rôtissage et la grillade

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, utilisez une valeur plus haute si nécessaire.

Cuisson dans un récipient

Si vous préparez des plats dans le récipient, vous pouvez retirer du compartiment de cuisson et servir directement dans le récipient. Lors de la préparation dans un récipient fermé le compartiment de cuisson reste propre.

Généralités pour le rôtissage dans un récipient

- Utiliser un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les plats à rôtir en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans micro-ondes.
- Placer le récipient sur la grille.
- Vérifier tout d'abord si le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.
- Un récipient en verre est le plus approprié. Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre risque de se fissurer.
- Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques pour le sortir du four.
- Respecter les indications du fabricant du récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Utiliser un plat à rôtir à bord haut.

Récipient fermé

- Utiliser un couvercle approprié à fermeture hermétique.
- Pour de la viande, l'espace entre la pièce à rôtir et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.
- La viande, la volaille ou le poisson peuvent également devenir croustillant dans un faitout fermé. Utilisez à cet effet un faitout avec couvercle en verre. Réglez une température plus élevée.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.

- ▶ Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- ▶ Éloignez les enfants.

Remarques

- Viande maigre ou rôti à braiser
 - Verser env. 1/2 cm de haut de liquide dans le récipient, par ex. e l'eau, du vin, du vinaigre ou un liquide similaire.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation ou non d'un couvercle.

Dans un plat émaillé ou en métal, une plus grande quantité de liquide est nécessaire que dans un récipient en verre.

Pour du rôti à braiser, ajouter un peu plus de liquide.

 - Le liquide s'évapore pendant le rôtissage. Si nécessaire, rajouter du liquide avec précaution.
 - Retourner les pièces de viande à mi-cuisson.
- Poisson
 - Pour cuire du poisson à l'étuvée, ajouter 1 à 3 cuillères à soupe de liquide dans le récipient, par ex. de jus de citron ou de vinaigre.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

- Toujours griller avec la porte de l'appareil fermée.
 - Ne pas préchauffer.
 - Utiliser des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires.
- Elles doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteuses.
- Déposer les morceaux à griller directement sur la grille.
 - Tourner les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se desséchera.
 - Salez les morceaux à griller seulement après les avoir fait griller.
- Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarque : La viande rouge, par ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche, par ex. veau ou porc. Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.

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

La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Astuces pour rôtir et braiser

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats pour le rôissage et le braisage.

Questions	Conseil
La viande maigre ne doit pas se dessécher.	<ul style="list-style-type: none"> Badigeonner la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrir de tranches de lard.
Vous voulez préparer des morceaux de rôti avec la couenne.	<ul style="list-style-type: none"> Inciser la couenne en croix. Faire cuire le rôti d'abord avec la couenne orientée vers le bas.





Questions	Conseil
Le compartiment de cuisson doit rester aussi propre que possible.	<ul style="list-style-type: none"> Préparer le plat cuisiné dans un faitout fermé à une température plus élevée.
La viande doit rester chaude et juteuse, par ex. rosbif.	<ul style="list-style-type: none"> Une fois le rôti prêt, le laisser reposer 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué. Envelopper le plat cuisiné dans du papier aluminium après la cuisson.

Viande de bœuf

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Retourner le rôti de bœuf à braiser après 1/3 et 2/3 du temps. À la fin, laisser reposer les mets encore env. 10 minutes.
- Tourner le rosbif et les steaks de bœuf à mi-cuisson. À la fin, laisser reposer les mets encore env. 10 minutes.
- Retourner les steaks après les 2/3 du temps.



Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	Récipient fermé		180-200	-	120-143
Filet de bœuf, à point, env. 1 kg	Récipient ouvert		180-200	90	30-40
Rosbif, à point, env. 1 kg	Récipient ouvert		210-230	180	30-40
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur	Grille combinée haute		3	-	10-25

Veau

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Retourner le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson. À la fin, laisser reposer les mets encore env. 10 minutes.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Rôti de veau, env. 1 kg	Récipient fermé		180-200	-	110-130
Jarret de veau, env. 1,5 kg	Récipient fermé		200-220	-	120-130

Viande de porc

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Retourner le rôti sans couenne à la mi-cuisson. À la fin, laisser reposer le rôti encore env. 10 minutes.

- Placer le rôti dans le récipient avec la couenne orientée vers le haut. Inciser la couenne. Ne pas retourner le rôti. À la fin, laisser reposer le rôti encore env. 10 minutes.
- Ne pas retourner le filet mignon de porc ni le carré de porc. À la fin, laisser reposer le plat encore env. 5 minutes.
- Retourner les côtes d'échine après 2/3 du temps de cuisson.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Rôti sans couenne, par ex. échine, env. 750 g	Récipient fermé		220-230	180	40-50
Rôti avec couenne, par ex. épaule, env. 1,5 kg → "Cuire", Page 000	Récipient ouvert		190-210	-	130-150
Filet mignon de porc, env. 500 g → "Cuire", Page 000	Récipient fermé		220-230	90	25-30
Rôti de porc maigre, env. 1 kg → "Cuire", Page 000	Récipient fermé		210-230	90	60-80
Carré de porc avec os, env. 1 kg → "Cuire", Page 000	Récipient ouvert	-	-	360	45
Côte d'échine, 2 cm d'épaisseur → "Griller", Page 000			3	-	15-20 10-15

Agneau

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Retourner le gigot à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Selle d'agneau avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert		210-230	-	40-50
Gigot d'agneau sans os, à point, env. 1,5 kg	Récipient fermé		190-210	-	90-95

Autres plats de viande

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- À la fin, laissez reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.
- Retourner les saucisses après les 2/3 du temps.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Rôti de viande hachée, env. 1 kg → "Cuire", Page 000	Récipient ouvert		180-200	600+180	-
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces, chacune d'env. 150 g → "Griller", Page 000	-		3	-	10-15

Volaille

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placer les poulets entiers avec le côté blanc vers le bas. Retourner aux 2/3 du temps.
- Placer la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retourner au bout de 30 minutes et régler la puissance du micro-ondes sur 180 Watts.
- Placer les demi-poulets, les morceaux de poulet, le magret de canard et le magret d'oie avec le côté peau vers le haut. Ne pas retourner les mets.
- Retourner les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.
- Placer les blancs de dinde et pilons de dinde avec le côté peau vers le bas. Retourner aux 2/3 du temps.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Récipient fermé		220-230	360	35-45
Poularde, entière, env. 1,6 kg	Récipient fermé		220-230	360 180	30 20-30
Demi-poulet, de 500 g	Récipient ouvert		180-200	360	30-35
Morceaux de poulet, env. 800 g	Récipient ouvert		210-230	360	20-30
Blanc de poulet avec peau et os, 2 blancs, d'env. 350-450 g	Récipient ouvert		190-210	180	30-40
Magret de canard avec peau, 2 magrets de 300-400 g	Récipient ouvert		3	90	20-30
Magret d'oie, 2 morceaux de 500 g	Récipient ouvert		210-230	90	25-30
Cuisses d'oie, 4 cuisses env. 1,5 kg	Récipient ouvert		210-230	180	30-40
Blanc de dinde, env. 1 kg	Récipient fermé		200-220	-	90-100
Gigot de dinde, env. 1,3 kg	Récipient fermé		200-220	180	50-60

Poisson

Remarque :

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Pour faire griller un poisson entier, par ex. saumon ou truite, le placer au centre de la grille combinée.
- Huiler la grille combinée au préalable.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Darne de poisson, par ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillée	Grille combinée haute		3	20-25
Poisson entier, 2-3 poissons de 300 g, grillés	Grille combinée haute		3	20-30

Conseils pour le rôtissage suivant

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

Questions	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.

Questions	Conseil
Votre rôti est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
La croûte de votre rôti est trop fine.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Augmenter la température. Ou : ■ Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.

Questions	Conseil
Votre de sauce pour rôti est brûlée.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Choisir un récipient plus petit. ■ Ajouter plus de liquide lors de la cuisson.
Votre sauce du rôti est trop claire et aqueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide. ■ Ajouter moins de liquide lors de la cuisson.

Questions	Conseil
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier si le plat à rôti et le couvercle sont compatibles et se ferment bien. ■ Réduire la température. ■ Ajouter du liquide pendant le braisage.
Votre rôti n'est pas entièrement cuit.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Découper le rôti. ■ Préparer la sauce dans le plat à rôti. ■ Disposer les tranches de rôti dans la sauce. ■ Terminer la cuisson des tranches de rôti avec le micro-ondes.

17.5 Soufflés/gratins

Remarque :

Conseils de préparation

- Pour des soufflés et des gratins de pommes de terre, utiliser un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm adapté au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Laisser continuer les soufflés et gratins cuire encore 5 minutes dans le four éteint.
- Griller les tranches de pain de mie au préalable.
- Placer les gratins sur la grille basse.
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient ouvert		140-160	360	25-35
Gratin salé, à base d'ingrédients cuits, env. 1 kg	Récipient ouvert		150-170	600	20-25
Lasagnes, fraîches	Récipient ouvert		200-220	360	25-35
Gratin dauphinois à base d'ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ouvert		180-200	600	25-30
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille combinée haute		3	-	8-10

17.6 Plats cuisinés surgelés

Remarque :

Conseils de préparation

- Respecter les indications du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis et les retourner à mi-cuisson.
- Placer les aliments directement sur le plateau tournant.
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Pizza à fond mince	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza à fond épais	Plateau tournant		-	600	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Plateau tournant		-	600	2
			220-230	-	13-18

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Frites	Plateau tournant		220-230	-	8-13
Croquettes	Plateau tournant		210-220	-	13-18
Rösti, beignets de pommes de terre	Plateau tournant		200-220	-	25-30
Petits pains ou baguettes pré-cuits	Grille combinée basse		170-180	-	13-18
Bâtonnets de poisson	Plateau tournant		210-230	-	10-20
Sticks de poulet, nuggets	Plateau tournant		200-220	-	15-20
Strudel	Plateau tournant		210-220	180	20-30
Lasagnes, env. 400 g	Grille combinée basse		220-230	600	12-17

17.7 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Décongélation au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes.

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Viande	1.180 2.90	1.5 2.10 - 15	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant. Enlever la viande décongelée après env. 13 minutes.

Cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes.

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Lait aux œufs	1.600 2.180	1.10 - 13 2.25 - 30	Placer le moule Pyrex 24 x 19 cm sur la grille basse.
Génoise	600	9 - 10	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Pain de viande hachée	600	18 - 23	Placer le moule Pyrex 28 cm sur la grille basse.

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes.

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Mode de cuisson	Durée en min.	Température en °C	Remarque
Gratin de pommes de terre	600		25 - 30	210-220	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Mode de cuisson	Durée en min.	Température en °C	Remarque
Gâteau	180		15 - 20	180-200	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Gâteau	360		35 - 40	200-220	Retourner aux 2/3 du temps.

Cuire

Recommandations de réglage pour la cuisson de plats test.

Remarque : Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm Grille combinée basse		160-180	30-40
Tourte aux pommes	Moule démontable Ø 20 cm Grille combinée basse		190-210	50-60

Griller

Recommandations de réglage pour griller des plats tests.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille combinée haute		3	4-5
Hamburger de bœuf, 9 pièces	Grille combinée haute		3	30-35

18 Instructions de montage

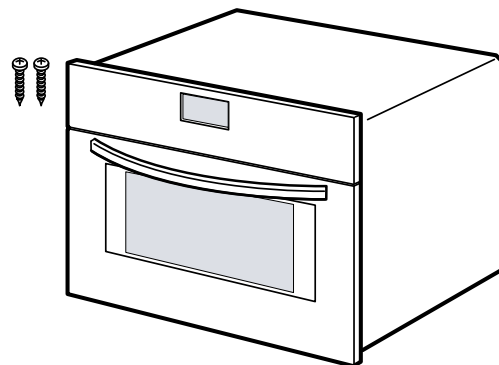
Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



mm

18.1 Contenu de la livraison

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



18.2 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
- N'utilisez pas la poignée de porte pour le transport ou l'installation.
- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

- ▶ Portez des gants de protection.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

ATTENTION !

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

18.3 Branchement électrique

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

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.

Raccordement électrique de l'appareil à l'aide d'une fiche de contact de sécurité

Remarque : L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

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

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

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

Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.

L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

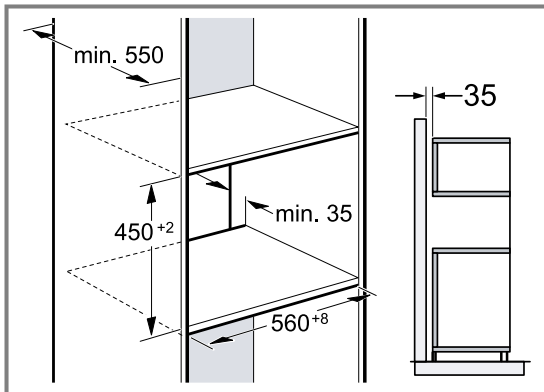
2. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - vert-jaune : conducteur de protection ⊕
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

18.4 Meuble d'encastrement

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ou pour une utilisation à l'intérieur d'une armoire. Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil. Maintenir une distance d'au moins 35 mm entre le mur et le plancher de l'armoire ou bien la paroi arrière de l'armoire située au-dessus. Le meuble d'encastrement doit disposer sur le devant d'un orifice d'aération de 50 cm². À cet effet, découper le cache du socle ou fixer une grille de ventilation. Ne pas couvrir les fentes d'aération ni les orifices d'aspiration.

18.5 Installation dans un meuble haut

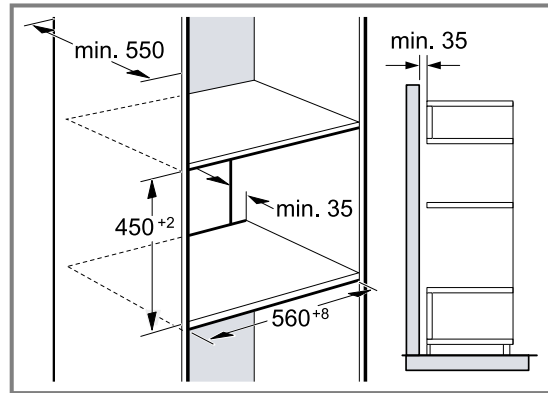
Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.



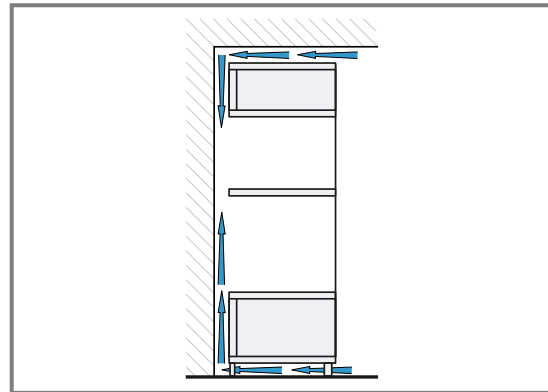
Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation. Si le meuble haut possède une paroi arrière en plus des parois arrières préfabriquées, celle-ci doit être retirée. Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème l'accessoire.

18.6 Installation de deux appareils superposés

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



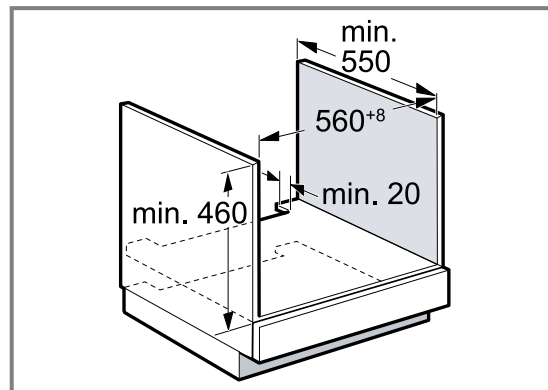
Pour la ventilation des appareils, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation. Afin de garantir une ventilation suffisante des deux appareils, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. À cet effet, découpez le bandeau du socle ou fixez une grille de ventilation. Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



Installez les appareils à une hauteur qui permette de retirer sans problème l'accessoire.

18.7 Installation sous un plan de travail

Observez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors de l'installation sous un plan de travail.

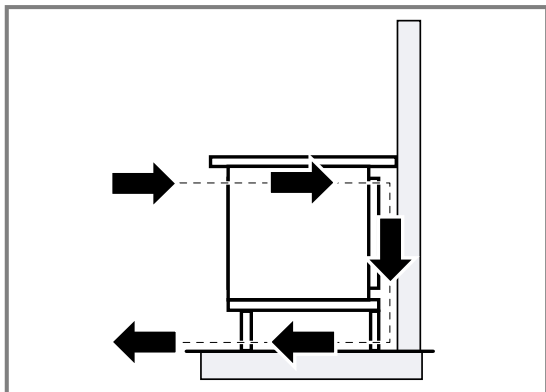


Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation. Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.

Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.

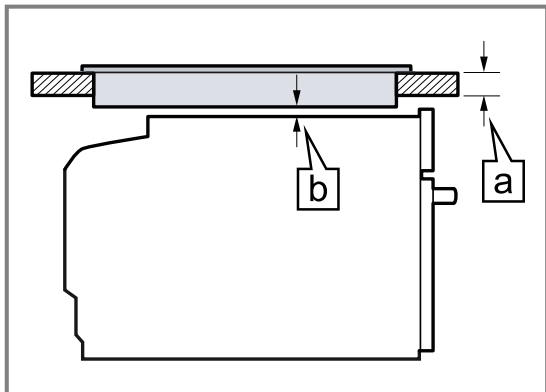
Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

Afin de garantir une ventilation suffisante de l'appareil, un orifice d'aération d'au moins 100 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. Par exemple, découpez le bandeau du socle ou fixez une grille de ventilation.



18.8 Installation sous une table de cuisson

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



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

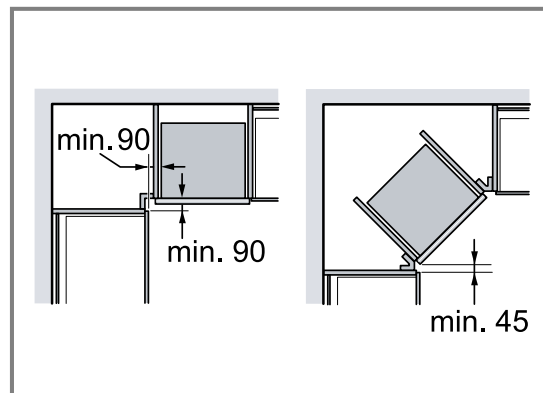
Type de table de cuisson	a monté en mm	a affleurant en mm	b en mm
Table de cuisson induction	45	46	5
Table de cuisson induction Full Zone	55	56	5
Table de cuisson gaz	35	46	5 ¹
Table de cuisson électrique	35	38	2

¹ Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

Respectez les instructions de montage de la table de cuisson.

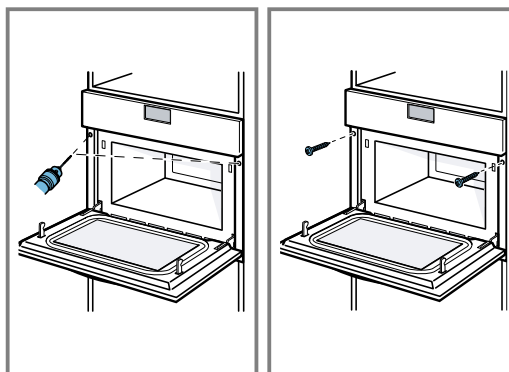
18.9 Installation dans un angle

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



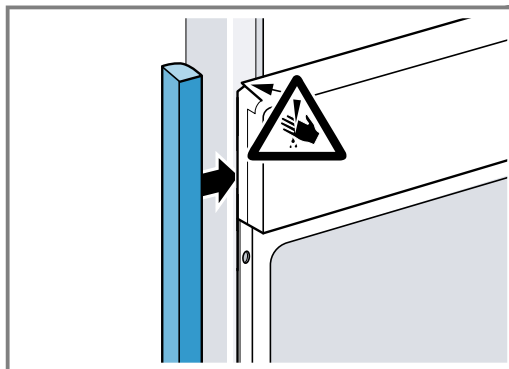
18.10 Installation de l'appareil

1. Centrer l'appareil.
2. Visser l'appareil au meuble.



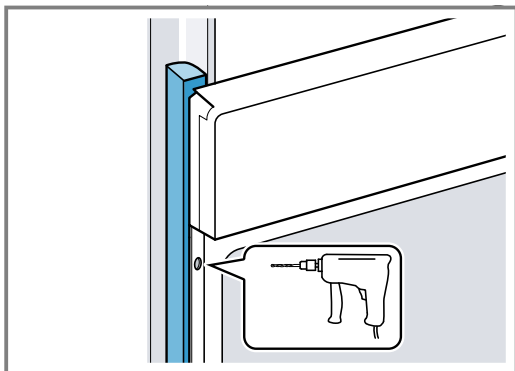
18.11 Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :

1. Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.

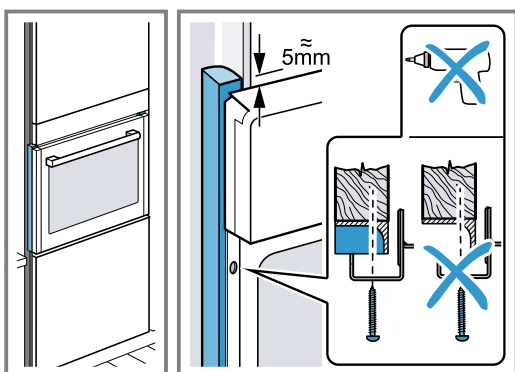


2. Fixez la pièce de remplissage au meuble.

3. Pré-percez la pièce de remplissage et le meuble pour réaliser un raccord à vis.



4. Fixez l'appareil avec une vis adéquate.



18.12 Dépose de l'appareil

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001885369 (040902)

fr