

Gaggenau

fr Manuel d'utilisation et notice d'installation

# BMP224, BMP225

Micro-ondes

# 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.....	10
6	Avant la première utilisation .....	10
7	Utilisation .....	11
8	Micro-ondes.....	11
9	Gril .....	13
10	MicroCombi .....	13
11	Fonctionnement séquentiel.....	14
12	Programmes automatiques .....	15
13	Recettes personnelles .....	17
14	Fonctions de minuterie.....	18
15	Sécurité enfants .....	19
16	Réglages de base.....	19
17	Aide au nettoyage .....	21
18	Nettoyage et entretien .....	21
19	Dépannage .....	23
20	Mise au rebut.....	24
21	Service après-vente .....	25
22	Comment faire.....	25
23	INSTRUCTIONS DE MONTAGE .....	32
23.1	Installation en toute sécurité.....	32



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

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

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

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

## 1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 10

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

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

- ▶ N'entrez 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.

### **⚠ 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 ( $\geq 15$  % 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 nettoyants 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.

### **⚠ 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 secteur. 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 25

### **⚠ 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.

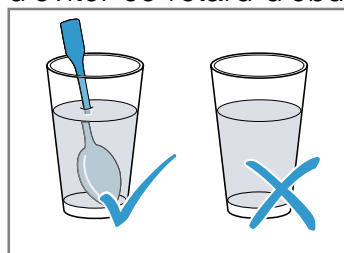
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- ▶ 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 21

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 ( $\geq 15$  % 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 coinciez 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.

### 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.

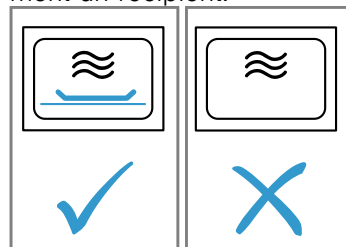
- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

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'utilisation d'une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.

- ▶ Lorsque vous utilisez le gril ou le mode combiné avec le micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle capable 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 Économies d'énergie

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

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.

Masquer l'heure en mode veille.

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

#### **Remarque :**

L'appareil consomme :

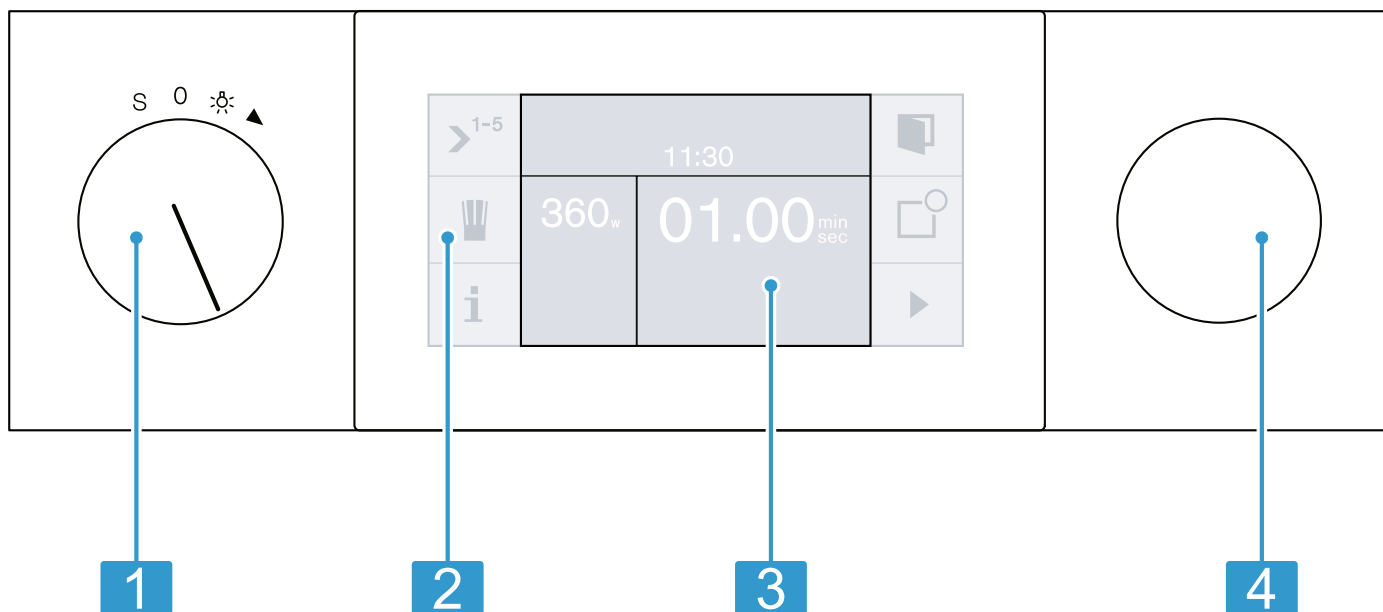
- en mode veille avec l'écran allumé, max. 1 W
- en mode veille avec l'écran éteint, max. 0,5 W

## 4 Description de l'appareil

### 4.1 Bandeau de commande

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

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



<b>1</b>	Sélecteur de fonction	Le sélecteur de fonction vous permet de régler la puissance du micro-ondes, le mode de cuisson ou d'autres fonctions.
<b>2</b>	Champs tactiles	Les champs tactiles vous permettent de régler directement différentes fonctions.
<b>3</b>	Affichage	L'affichage indique les valeurs de réglage actuelles et les sélections possibles.
<b>4</b>	Bouton rotatif	Le bouton rotatif vous permet de procéder à des réglages dans les différents modes de fonctionnement.

#### Positions du sélecteur de fonction

Le sélecteur de fonction vous permet de sélectionner des fonctions ou des modes de cuisson.













Position	Fonction
0	Position zéro
☀	Éclairage
2	Micro-ondes 900 W
3	Micro-ondes 600 W
4	Micro-ondes 360 W
5	Micro-ondes 180 W
6	Micro-ondes 90 W
7	Gril
S	Réglages de base

#### Symboles




Utilisez les symboles pour démarrer ou mettre fin à des fonctionnalités ou pour naviguer dans le menu.

Symbole	Fonction
▶	Démarrer
■	Arrêter
	Pause ou Fin
X	Annuler
C	Supprimer
✓	Valider ou enregistrer des réglages
>	Flèche de sélection
📄	Ouvrir la porte de l'appareil









Symbole	Fonction
	Appeler des informations supplémentaires
	Appeler des conseils supplémentaires
	Appeler les programmes automatiques Appeler les recettes personnelles
	Enregistrer
	Modifier les réglages
	Sécurité enfants
	Appeler le menu Minuterie
	Fonctionnement séquentiel
	Enregistrer un menu
	Saisir les noms
	Effacer des lettres
	Micro-ondes, laisser reposer le mets
	Mode démonstration
	Minuterie courte durée
	Minuterie

### Programmes automatiques

	Poids
	Décongeler
	Cuisson et cuisson combinée

### Mode combiné

	Appeler le grill
	Enlever le grill
	Ajouter le grill
	Appeler les micro-ondes
	Enlever les micro-ondes
	Ajouter les micro-ondes

### Couleurs et représentation

Les différentes couleurs vous guident dans les différentes situations de réglage.

#### Couleurs


orange	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Premiers réglages</li> <li>■ Fonctions principales</li> </ul>
bleu	Réglages de base
blanc	valeurs réglables

#### Représentation

Selon la situation, la représentation de symboles, valeurs et affichages change.

Zoom	Les valeurs et les symboles qui viennent d'être sélectionnés sont représentés plus grands.
Affichage écran réduit	Après une courte durée, l'affichage est réduit et n'affiche plus que les informations essentielles. Vous pouvez modifier cette fonction pré-réglée dans les réglages de base. → Page 19

## 4.2 Ouverture de porte automatique

Lorsque vous appuyez sur  la porte de l'appareil s'ouvre. Utilisez la poignée encastrée située sur le côté pour ouvrir complètement la porte de l'appareil.

**Remarque :** Lorsque la sécurité enfants est activée ou en cas de panne de courant, l'ouverture automatique de la porte ne fonctionne pas. La poignée encastrée latérale vous permet d'ouvrir la porte de l'appareil à la main.

## 4.3 Informations supplémentaires

Si vous appuyez sur **i** vous appelez des informations supplémentaires.

Avant de démarrer, vous recevez des informations, par exemple sur le mode de cuisson sélectionné. Vous pouvez ainsi vérifier si le réglage actuel convient au plat.

Pendant le fonctionnement, vous recevez des informations, par exemple sur le temps écoulé et le temps restant.

## 4.4 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, l'éclairage s'éteint de nouveau après peu de temps.

L'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lorsque le fonctionnement démarre.

### 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.

## 4.5 Mode veille

Si vous n'avez réglé aucune fonction ou activé la sécurité enfants, votre appareil est en mode veille. En mode veille, la luminosité du bandeau de commande est réduite.

Il existe différents affichages pour le mode veille. Le logo GAGGENAU et l'heure sont pré-réglés.

La luminosité de l'affichage dépend de l'angle de vision vertical. Vous pouvez modifier l'affichage et la luminosité dans les réglages de base.

→ "Réglages de base", Page 19




## 4.6 Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, votre appareil est muni d'un interrupteur de sécurité. Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant 12 heures, votre appareil arrête tout processus de cuisson et l'affichage indique un message. Ceci ne s'applique pas au programme spécial longue durée.

Tournez le sélecteur de fonction sur 0. Vous pourrez ensuite réutiliser l'appareil.

# 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 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grille combinée pour griller et faire gratter</li> <li>Grille combinée comme surface de dépose pour récipient</li> </ul>
Lèche-frite en verre 	<p>Protection contre les éclaboussures lorsque vous faites des grillades directement sur la grille</p> <p>Pour griller, placez la grille combinée sur la lèche-frite en verre.</p> <p><b>Conseil :</b> Vous pouvez utiliser la lèche-frite en verre comme vaisselle lorsque vous utilisez le micro-ondes.</p>
Tige d'ébullition 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour chauffer des liquides dans des récipients étroits</li> <li>Empêcher le retard à l'ébullition</li> <li>Lorsque vous faites chauffer un liquide, placez toujours la tige ou la cuillère dans le récipient</li> </ul>

# 6 Avant la première utilisation

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

## 6.1 Première mise en service

Après le raccordement électrique ou après une panne de courant prolongée, les réglages pour la première mise en service de l'appareil apparaissent.

**Remarque :** Vous pouvez modifier → Page 19 les réglages à tout moment dans les réglages de base.

### Régler la langue

La langue pré-réglée s'affiche.

- À l'aide du bouton rotatif, réglez la langue souhaitée.
- Pour confirmer, appuyez sur ✓.

**Remarque :** Lorsque vous changez de langue, le système redémarre. Ce processus dure quelques secondes.

### Régler le format de l'heure

L'affichage indique les 2 formats possibles, 24 h et AM/PM. Le format d'heure 24h est présélectionné.

- Réglez le format d'heure souhaité à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur ✓.

### Régler l'heure

L'affichage indique l'heure.

- Réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur ✓.

### Régler le format de la date

L'affichage indique les 3 formats possibles, J.M.A, J/M/A et M/J/A. Le format de date J.M.A est présélectionné.

1. Réglez le format de date souhaité à l'aide du bouton rotatif.
2. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

### Régler la date

L'affichage indique la date pré-réglée. Le réglage du jour est actif.

1. Réglez le jour souhaité à l'aide du bouton rotatif.
2. Pour passer au réglage du mois, appuyez sur >
3. Réglez le mois à l'aide du bouton rotatif.
4. Pour passer au réglage de l'année, appuyez sur >
5. Réglez l'année à l'aide du bouton rotatif.
6. Pour confirmer, appuyez sur ✓.

### Terminer la première mise en service

L'affichage indique "Première mise en service finie".

- ▶ Pour confirmer, appuyez sur ✓.
- ✓ L'appareil se met en mode veille et l'affichage de veille apparaît. L'appareil est prêt à fonctionner.

## 6.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

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

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, ni d'accessoires ni d'autres objets.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Fermez la porte de l'appareil.
4. Aérez la pièce tant que l'appareil chauffe.
5. Chauffez l'appareil pendant 30 minutes au niveau 3 avec le gril. → Page 13
6. Laissez refroidir l'appareil.
7. Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec du produit de nettoyage et un torchon.

## 6.3 Nettoyage des accessoires

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

# 7 Utilisation

## 7.1 Activer l'appareil

1. Pour quitter le mode veille, ouvrez la porte ou fermez-la, tournez le sélecteur de fonction ou touchez un bandeau de commande.
2. Réglez la fonction souhaitée.

### Remarques

- Lorsque "Afficheur en veille" = "Arrêt" est sélectionné dans les réglages de base, tournez le sélecteur de fonction pour quitter le mode veille.
- Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période après l'activation, l'affichage de veille apparaît.

- L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint après une courte durée lorsque la porte est ouverte.

## 7.2 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur II pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur ▶.

## 7.3 Annuler le fonctionnement

- ▶ Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

**Remarque :** Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

# 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 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.

**Remarque :** Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient.

**Convient au micro-ondes**

Récipients et accessoires	Motif
Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verre</li> <li>■ Vitrocéramique</li> <li>■ Porcelaine</li> <li>■ Plastique résistant aux températures</li> <li>■ Céramique entièrement émaillée sans fissures</li> </ul>	Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur.
Couverts en métal	<b>Remarque :</b> Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre.

**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.

**Ne convient pas au micro-ondes**

Récipients et accessoires	Motif
Les récipients en métal	Le métal ne laisse pas passer les microondes. Les mets ne s'échauffent presque pas.
Récipient à décor en or ou en argent	Les micro-ondes peuvent endommager les décors en or et en argent. <b>Conseil :</b> Vous pouvez utiliser le récipient si le fabricant garantit qu'il convient pour le micro-ondes.

**8.2 Puissances du micro-ondes**

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

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
90	Décongeler des mets délicats.
180	Décongeler et poursuivre la cuisson de mets.
360	Cuire du poisson et de la viande ou réchauffer des mets délicats.
600	Chauffer et cuire des mets.
900	Chauffer des liquides.

**Remarques**

- Vous pouvez régler les puissances du micro-ondes pour une certaine durée :
  - 900 W pendant 30 minutes
  - 90 W, 180 W, 360 W et 600 W pendant 90 minutes
- Le réglage maximal est prévu pour réchauffer les liquides. Pour protéger l'appareil, celui-ci réduit la puissance maximale du micro-ondes après un certain temps. La pleine puissance est disponible après un temps de refroidissement.

**8.3 Régler le micro-ondes**

1. Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction.
  2. Réglez la durée à l'aide du bouton rotatif.
  3. Pour commencer, appuyez sur ▶.
- ✓ Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule de manière visible.
  - ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée. Lorsque vous appuyez sur ✓, que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.
- Remarque :** Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le mode micro-ondes s'arrête. Pour continuer à utiliser l'appareil, fermez la porte de l'appareil et appuyez sur ▶.

**Conseils**

- Vous pouvez modifier la durée à tout moment à l'aide du bouton rotatif.
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment à l'aide du sélecteur de fonction. Pour commencer, appuyez sur ▶.
- Vous pouvez appeler la durée déjà écoulée en appuyant sur i. Si vous appuyez sur ✓, vous revenez à l'affichage standard.

## 9 Gril


Le gril vous permet de faire dorer ou gratiner vos mets. Vous pouvez utiliser le gril seul ou combiné aux micro-ondes.







### 9.1 Positions gril

Votre appareil dispose de plusieurs positions gril.


Position gril	Utilisation
1 (faible)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soufflés</li> <li>■ Soufflés/gratins épais</li> </ul>
2 (moyenne)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soufflés/gratins plats</li> <li>■ Poisson</li> </ul>
3 (élevée)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Steaks</li> <li>■ Saucisses</li> <li>■ Toast</li> </ul>

### 9.2 Régler le gril



1. Réglez le gril grande surface à l'aide du sélecteur de fonction.
- ✓ L'affichage indique  et la position gril 3.
2. Réglez la position gril à l'aide du bouton rotatif.

3. Si nécessaire, réglez le temps de cuisson et reportez la fin de la cuisson à plus tard :
  - Pour appeler le menu Fonctionnement séquentiel, appuyez sur .
  - À l'aide de , sélectionnez et réglez la fonction "Temps de cuisson" .
  - À l'aide de , sélectionnez et réglez la fonction "Fin de cuisson" .
4. Pour commencer, appuyez sur .

#### Conseils

- Vous pouvez modifier la position gril à tout moment à l'aide du bouton rotatif.
- Vous pouvez modifier le mode de fonctionnement à tout moment à l'aide du sélecteur de fonction. Pour commencer, appuyez sur .

#### Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur  pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur .

#### Annuler le fonctionnement

- ▶ Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

**Remarque :** Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

## 10 MicroCombi





Pour raccourcir la durée de cuisson et dorer vos plats, vous pouvez utiliser le gril en combinaison avec le micro-ondes.

#### Remarques

- Vous pouvez ajouter toutes les puissances de micro-ondes sauf 600 et 900 Watts.
- Vous pouvez aussi combiner le MicroCombi avec le fonctionnement séquentiel des micro-ondes.





### 10.1 Régler le MicroCombi

**Remarque :** Vous pouvez démarrer le fonctionnement combiné avec le gril ou la puissance du micro-ondes. Cet exemple démarre avec le gril.







1. Réglez le gril à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Réglez la position gril à l'aide du bouton rotatif.
- ✓ Dans le bandeau de commande de droite apparaît  pour les micro-ondes.
3. Ajoutez une puissance du micro-ondes avec .
4. Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction.
5. Réglez la durée à l'aide du bouton rotatif.
6. Pour commencer, appuyez sur .
- ✓ Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule de manière visible.
- ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée. Lorsque vous appuyez sur , que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.

#### Modifier les réglages

Vous pouvez modifier la position gril ou la puissance du micro-ondes et la durée.

1. Pour modifier les réglages pendant le fonctionnement et arrêter le fonctionnement, appuyez sur .
2. Mettez le grill en évidence à l'aide de  ou le micro-ondes à l'aide de .
3. Modifiez la puissance du micro-ondes à l'aide du sélecteur de fonction.
4. Modifiez le niveau de gril ou la durée de la puissance du micro-ondes à l'aide du bouton rotatif.
5. Pour commencer, appuyez sur .

#### Effacer les réglages

1. Pour supprimer les réglages pendant le fonctionnement et arrêter le fonctionnement, appuyez sur .
2. Mettez le grill en évidence à l'aide de  ou le micro-ondes à l'aide de .
3. Supprimez le gril avec  ou les micro-ondes avec .
4. Pour commencer, appuyez sur .

#### Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur  pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur .

#### Annuler le fonctionnement

- ▶ Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

**Remarque :** Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

# 11 Fonctionnement séquentiel

En mode séquentiel, vous pouvez régler jusqu'à 5 modes de cuisson et temps de cuisson différents qui se succèdent.

## 11.1 Régler le fonctionnement séquentiel

- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le gril à l'aide du sélecteur de fonction.
- Appuyez sur ><sup>1-5</sup>.
  - ✓ Le menu Fonctionnement séquentiel apparaît.
- À l'aide du bouton rotatif, réglez la durée ou position gril souhaitée.
- Sélectionnez la deuxième phase avec >.
- Remarque :** Vous pouvez régler un temps de repos entre 2 puissances du micro-ondes, afin que la température puisse se répartir uniformément à l'intérieur de l'aliment. Pour régler le temps de repos, appuyez sur 0<sub>w</sub> et réglez une durée à l'aide du bouton rotatif. Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le gril à l'aide du sélecteur de fonction.
- À l'aide du bouton rotatif, réglez la durée ou position gril souhaitée.
- Sélectionnez la troisième phase avec >.
- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le gril à l'aide du sélecteur de fonction.
- À l'aide du bouton rotatif, réglez la durée ou position gril souhaitée.
- Avec > "Temps de cuisson" sélectionnez ⌚.
- Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur ✓.
  - ✓ Le menu principal du fonctionnement séquentiel apparaît. Les réglages des phases apparaissent dans la barre d'affichage.
- Pour commencer, appuyez sur ▶.
  - ✓ Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule de manière visible.
  - ✓ L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson. Un signal retentit. Lorsque vous appuyez sur ✓, que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.

### Remarques

- Vous pouvez compléter le fonctionnement séquentiel avec le mode combiné.
- Vous pouvez sélectionner la puissance de micro-ondes de 900 Watts une seule fois.
- Vous ne pouvez pas combiner le gril avec les puissances de micro-ondes de 600 Watts et 900 Watts.
- L'ordre du réglage respectif est indifférent. Vous pouvez commencer avec la durée, la puissance du micro-ondes ou le gril.
- Le ventilateur peut continuer à fonctionner si vous ouvrez la porte de l'appareil entre-temps.

### Modifier le fonctionnement séquentiel

- Appuyez sur ||.
- ✓ Le fonctionnement s'arrête.
- À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée, la température ou la position gril.
- Appuyez sur ><sup>1-5</sup> et modifiez les réglages.
- Quittez le menu avec ✓.

- Pour commencer, appuyez sur ▶.

### Effacer les réglages

- ▶ Appuyez sur X.

### Interrompre le fonctionnement

- Appuyez sur || pour interrompre le fonctionnement.
- Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur ▶.

### Annuler le fonctionnement

- ▶ Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

**Remarque :** Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

## 11.2 Fin de cuisson

En mode Gril, vous pouvez différer la fin de cuisson. Cette fonction n'est pas disponible associée aux micro-ondes.

Programmez le temps de cuisson et différez la fin de cuisson, par exemple à 15:30. L'électronique calcule l'heure du démarrage. L'appareil démarre automatiquement, par exemple à 14:50 et s'éteint à 15:30. Ne laissez pas trop longtemps les aliments facilement périssables dans le four.

### Différer la fin de cuisson

**Condition :** Le gril, la position gril et le temps de cuisson sont réglés.

- Avec > "Fin de cuisson" sélectionnez ⌚.
- Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur ✓.
  - ✓ L'affichage indique un message indiquant qu'une fin de cuisson est programmée.
- Pour confirmer, appuyez sur ✓.
- Pour commencer, appuyez sur ▶.
  - ✓ L'appareil se met en position d'attente. L'appareil se met en position d'attente. L'affichage indique le mode de fonctionnement, la position gril, le temps de cuisson et le temps restant jusqu'au démarrage.
  - ✓ L'appareil démarre au moment calculé et s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson est écoulé.
  - ✓ L'appareil s'éteint après écoulement du temps de cuisson. Un signal retentit. Lorsque vous appuyez sur ✓, que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.

### Modifier le temps de cuisson

- Appuyez sur ||.
- Avec > "Temps de cuisson" sélectionnez ⌚.
- Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur ✓.
- Pour commencer, appuyez sur ▶.

### Modifier la fin de cuisson

- Appuyez sur ||.
- Avec > "Fin de cuisson" sélectionnez ⌚.
- Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide du bouton rotatif.

4. Pour confirmer, appuyez sur ✓.
5. Pour commencer, appuyez sur ▶.

### Effacer les réglages

- ▶ Appuyez sur X.

## 12 Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous aident à préparer différents plats et sélectionnent automatiquement les réglages optimaux.

### 12.1 Conseils concernant Programmes automatiques

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, respectez ces conseils :

- Utilisez uniquement des aliments de qualité irréprochable.
- 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 haut ou vers le bas.
- Utilisez uniquement des récipients adaptés au micro-ondes, résistants à la chaleur, par exemple en verre ou en céramique.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Pour de nombreux plats, un signal sonore retentit au bout d'un certain temps. Retournez l'aliment ou remuez-le.

#### Décongeler

- Congelez et conservez les aliments à plat et en portions à -18 °C.
- Placez les aliments congelés dans un récipient plat, par exemple une assiette en verre ou en porcelaine.
- Les aliments peuvent ne pas être complètement décongelés à la fin du programme. Il est tout de même possible de les travailler correctement.
- Laissez les aliments décongelés décongeler encore 15 à 90 minutes pour équilibrer la température.
- La décongélation de la viande ou de la volaille produit du liquide. Retirez le liquide lors du retournement des aliments. Ne réutilisez et ne mettez pas en contact les aliments surgelés avec d'autres aliments.
- Le pain et les petits pains deviennent vite durs. Décongelez uniquement la quantité nécessaire.
- Enfournez les petits pains sans les décongeler. Seuls des petits pains entièrement cuits sont appropriés.
- En cas de viande hachée, retirez les morceaux déjà décongelés après avoir retourné la viande.
- Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

#### Légumes

- Légumes frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

### Annuler tout le processus

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur 0.

- Légumes surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Ne décongelez pas de légumes surgelés avec de la sauce à la crème. Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. N'ajoutez pas d'eau pour les épinards et le chou rouge.

#### Pommes de terre

- Pommes de terre à l'anglaise : couper des morceaux de même grosseur. Ajouter deux cuillerées à soupe d'eau pour 100 g et un peu de sel.
- Pommes de terre en robe des champs : utiliser des pommes de terre de même grosseur. Les laver et piquer la peau. Mettre les pommes de terre encore humides dans un récipient, sans ajouter de l'eau.
- Pommes de terre au four : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les, séchez-les et piquez-leur la peau.

#### Riz

- N'utilisez pas de riz brun ni de riz en sachet.
- Ajoutez deux fois à deux fois et demie la quantité d'eau au riz.

#### Volaille

- Utiliser uniquement des morceaux de poulet qui sont à température du réfrigérateur.
- Piquer la peau à plusieurs endroits avec une fourchette.
- Placer les morceaux de poulet dans le récipient, le côté peau vers le haut.

### 12.2 Temps de repos

Certains plats nécessitent encore un temps de repos dans le compartiment de cuisson après la fin du programme.

Plat	Temps de repos
Légumes	env. 5 minutes
Pommes de terre	env. 5 minutes Enlevez d'abord l'eau produite.
Riz	env. 5-10 minutes

### 12.3 Régler un programme

1. À l'aide du sélecteur de fonction, réglez un mode de fonctionnement quelconque. Le sélecteur de fonction ne doit pas être sur ☼ ni sur S.
2. Pour afficher les programmes automatiques, appuyez sur ▮.
3. Pour confirmer, appuyez sur ✓.
- ✓ L'affichage indique le premier programme.
4. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide du bouton rotatif.
5. Avec \\_, sélectionnez la fonction ☐.



6. Réglez le poids à l'aide du bouton rotatif.
  7. Pour confirmer, appuyez sur ✓.
  8. Pour commencer, appuyez sur ▶.
- ✓ Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule de manière visible.
  - ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée. Lorsque vous appuyez sur ✓, que vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous réglez le sélecteur de fonction sur 0, vous pouvez arrêter le signal prématurément. Le fonctionnement est terminé.

#### Afficher des astuces

1. Pour afficher des astuces sur la vaisselle, les accessoires ou les niveaux d'enfournement, appuyez sur ☐.
2. Pour quitter l'affichage, appuyez sur ✓.

#### Afficher des conseils

En cas d'informations importantes et de demandes d'action, i<sup>®</sup> apparaît.

1. Pour afficher des conseils de préparation, appuyez sur i.

2. Pour quitter l'affichage, appuyez sur ✓.

#### Remarques

- Pour certains plats, des indications pour retourner ou remuer le mets apparaissent dans l'affichage pendant la préparation. Suivez ces conseils. Si vous ne retournez ou ne remuez pas le mets, le programme continue jusqu'à la fin.
- Lorsque vous ouvrez de la porte de l'appareil, le fonctionnement s'arrête. Après avoir refermé la porte de l'appareil, poursuivez le fonctionnement en appuyant sur ▶.

#### Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur || pour interrompre le fonctionnement.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur ▶.

#### Annuler le fonctionnement

- ▶ Pour arrêter le fonctionnement et effacer les réglages, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

**Remarque :** Le ventilateur peut continuer à fonctionner même si la porte est ouverte. C'est normal.

## 12.4 Tableau des programmes

Ces programmes vous permettent de préparer très facilement vos mets. Il vous suffit de sélectionner un programme et de saisir le poids de vos mets. Le programme se charge du réglage optimal.

### Décongeler

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients ou accessoires, niveaux d'enfournement
Pain et gâteaux <sup>1</sup>	Pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, gâteau à base de pâte classique à la levure chimique, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits et gâteau sans glaçage, chantilly ou gélatine	0,20 – 1,50	Récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuisson
Viande et volaille <sup>1</sup>	Rôtis, morceaux de viande peu épais, viande hachée, poulet, poularde et canard	0,20 – 2,00	Récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuisson
Poisson <sup>1</sup>	Poisson entier, filet de poisson et darne de poisson	0,10 – 1,00	Récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuisson

<sup>1</sup> Observez le signal pour retourner la préparation.

### Cuire

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients ou accessoires, niveaux d'enfournement
Légumes frais <sup>1</sup>	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,15 – 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Légumes congelés <sup>1</sup>	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15 – 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Pommes de terre <sup>1</sup>	Pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs, morceaux de pommes de terre de même grosseur	0,20 – 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson

<sup>1</sup> Observez le signal pour remuer la préparation.



Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients ou accessoires, niveaux d'enfournement
Riz <sup>1</sup>	Riz, riz long grain	0,05 – 0,30	Récipient haut, fermé Fond du compartiment de cuisson
Pommes de terre au four	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson, d'environ 6 cm d'épaisseur	0,20 – 1,50	Grille combinée Fond du compartiment de cuisson

<sup>1</sup> Observez le signal pour remuer la préparation.

### Cuire avec le mode combiné

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients ou accessoires, niveaux d'enfournement
Lasagne surgelée	Lasagnes bolognaises	0,30 – 1,00	Récipient ouvert Fond du compartiment de cuisson
Morceaux de poulet frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,50 – 1,80	Lèchefrite en verre et grille Fond du compartiment de cuisson

## 13 Recettes personnelles

Vous pouvez sauvegarder, enregistrer ou programmer jusqu'à 50 recettes personnelles. Vous pouvez donner un nom à vos recettes afin de pouvoir y accéder rapidement et facilement en cas de besoin.

### 13.1 Enregistrer une recette

Vous pouvez régler successivement jusqu'à 5 phases tout en les enregistrant.

- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le gril à l'aide du sélecteur de fonction.  
✓ L'affichage indique **W**.
- Appuyez sur **W** et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
- Sélectionnez un emplacement-mémoire libre à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyez sur **rec**.
- À l'aide du bouton rotatif, réglez la durée ou position gril souhaitée.
- Pour commencer, appuyez sur **▶**.  
✓ L'appareil enregistre la première phase et la durée s'écoule de manière visible. Vous pouvez enregistrer une autre phase une fois la durée écoulée. Pour terminer la phase prématurément, appuyez sur **■**.
- Si nécessaire, sélectionnez l'une des options :
  - Pour enregistrer la recette, appuyez sur **↘** et donnez-lui un nom sous ABC.  
→ "Saisir des noms", Page 18
  - Pour annuler la recette et ne pas la sauvegarder, appuyez sur **X**.
  - Pour poursuivre l'enregistrement, effectuez les étapes suivantes.
- Pour continuer l'enregistrement, appuyez sur **rec**.
- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le gril à l'aide du sélecteur de fonction.

- À l'aide du bouton rotatif, réglez la durée ou position gril souhaitée.
- Pour commencer, appuyez sur **▶**.  
✓ L'appareil enregistre le temps de cuisson pour le gril.
- Pour terminer cette phase, appuyez sur **■**.  
✓ L'appareil enregistre cette phase avec le temps de cuisson.
- Si nécessaire, sélectionnez l'une des options :
  - Pour enregistrer la recette, appuyez sur **↘** et donnez-lui un nom sous ABC.  
→ "Saisir des noms", Page 18
  - Pour annuler la recette et ne pas la sauvegarder, appuyez sur **X**.
  - Pour poursuivre l'enregistrement, répétez les étapes précédentes.

#### Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil, l'enregistrement de la phase s'arrête.
- Vous pouvez utiliser l'appareil en fonctionnement combiné.  
→ "MicroCombi", Page 13

### 13.2 Programmer une recette

Vous pouvez programmer et enregistrer jusqu'à 5 phases de préparation.

- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée ou le gril à l'aide du sélecteur de fonction.  
✓ L'affichage indique **W**.
- Appuyez sur **W** et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
- Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
- Sélectionnez un emplacement-mémoire libre à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyez sur **↘**.
- Saisissez un nom sous "ABC". → Page 18

7. Appuyez sur **\\_**.
8. Sélectionnez la première phase avec **>**.
  - ✓ L'appareil affiche le mode de cuisson réglé. Vous pouvez modifier le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction. Le fonctionnement combiné est possible. → Page 13
9. À l'aide du bouton rotatif, réglez la durée ou position gril souhaitée.
10. Sélectionnez l'une des options suivantes :
  - Pour sélectionner la prochaine phase, appuyez sur **>**.
  - Lorsque la préparation est complète, terminez la saisie.
11. Sélectionnez l'une des options suivantes :
  - Pour enregistrer, appuyez sur **✓**.
  - Pour annuler et ne pas enregistrer, appuyez sur **X**.

### 13.3 Saisir des noms

1. Saisissez le nom de la recette sous « ABC ».
2. Sélectionnez les lettres à l'aide du bouton rotatif. Un nouveau mot commence toujours avec une majuscule. Les caractères latins, certains caractères spéciaux et les chiffres sont disponibles.
3. Pour positionner le curseur vers la droite, appuyez brièvement sur **>A<sup>^</sup>**.
4. Pour passer aux trémas et aux caractères spéciaux, appuyez longuement sur **>A<sup>^</sup>**.
5. Pour insérer une césure, appuyez deux fois sur **>A<sup>^</sup>**.
6. Pour positionner le curseur vers la droite, appuyez brièvement sur **>A<sup>^</sup>**.
7. Pour passer aux caractères normaux, appuyez longuement sur **>A<sup>^</sup>**.
8. Pour insérer une césure, appuyez deux fois sur **>A<sup>^</sup>**.
9. Pour effacer une lettre, appuyez sur **[x]**.
10. Sélectionnez l'une des options suivantes :
  - Pour enregistrer, appuyez sur **✓**.
  - Pour annuler et ne pas enregistrer, appuyez sur **X**.

### 13.4 Démarrer une recette

1. Sélectionnez un mode de cuisson de votre choix à l'aide du sélecteur de fonction.
  - ✓ L'affichage indique **W**.
2. Appuyez sur **W** et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.

3. Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
5. Pour commencer, appuyez sur **▶**.
  - ✓ Le fonctionnement démarre et la durée s'écoule visiblement.
  - ✓ L'affichage indique les réglages des phases dans la barre d'affichage.

**Remarque :** Pour le gril, vous pouvez modifier la position gril et la durée de cuisson au micro-ondes à l'aide du bouton rotatif pendant que la recette est en cours. Cela ne modifie pas la recette enregistrée.

### 13.5 Modifier une recette

Vous pouvez modifier les réglages d'une recette enregistrée ou programmée.

1. Sélectionnez un mode de cuisson de votre choix à l'aide du sélecteur de fonction.
  - ✓ L'affichage indique **W**.
2. Appuyez sur **W** et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
3. Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
5. Appuyez sur **\\_**.
6. Sélectionnez la phase souhaitée avec **>**.
  - ✓ L'affichage indique les réglages. Vous pouvez modifier les réglages à l'aide du bouton rotatif ou du sélecteur de fonction.
7. Sélectionnez l'une des options suivantes :
  - Pour enregistrer, appuyez sur **✓**.
  - Pour annuler et ne pas enregistrer, appuyez sur **X**.

### 13.6 Supprimer une recette

1. Sélectionnez un mode de cuisson de votre choix à l'aide du sélecteur de fonction.
  - ✓ L'affichage indique **W**.
2. Appuyez sur **W** et sélectionnez "Recettes personnelles" à l'aide du bouton rotatif.
3. Pour confirmer, appuyez sur **✓**.
4. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
5. Supprimez la recette avec **C**.
6. Pour confirmer, appuyez sur **✓**.

---

## 14 Fonctions de minuterie

Votre appareil dispose de différentes fonctions de minuterie qui vous permettent de gérer son fonctionnement.

### 14.1 Appeler le menu Minuterie

#### Conditions

- L'appareil est activé.
- Le sélecteur de fonction est réglé sur **0** ou **⌚**.
  - ▶ Appuyez sur **⊖**.
- ✓ Le menu Minuterie apparaît.

#### Remarques

- Si vous réglez le sélecteur de fonction sur un mode de cuisson ou les réglages de base S alors que la minuterie courte durée ou que le chronomètre est en marche, un conseil apparaît dans l'affichage. Pour confirmer ce conseil, appuyez sur **✓** et coupez la minuterie courte durée ou le chronomètre. L'appareil est prêt à fonctionner.
- Pour continuer le fonctionnement de la minuterie courte durée ou du chronomètre, ramenez le sélecteur de fonction sur **0** ou **⌚**.
- Vous pouvez utiliser la minuterie courte durée et la fonction chronomètre en même temps.

- Lorsque le sélecteur de fonction est sur 0 l'affichage indique uniquement la minuterie courte durée.
- Lorsque le sélecteur de fonction est sur ⌘, l'affichage indique la minuterie courte durée et le chronomètre.

## 14.2 Minuterie courte durée

La minuterie courte durée fonctionne uniquement tant que vous ne réglez pas une autre fonction. Vous pouvez programmer au maximum 90 minutes.

### Régler la minuterie courte durée

1. Appelez le menu Minuterie.
  - ✓ L'affichage indique "Minuterie courte durée" ⌘.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
3. Pour commencer, appuyez sur ▶.
  - ✓ L'appareil ferme le menu Minuterie et le temps s'écoule.
  - ✓ L'affichage indique ⌘ et le temps écoulé.
  - ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée. Si vous appuyez sur ✓, vous pouvez arrêter le signal prématurément.

**Conseil :** Pour quitter le menu de la minuterie, appuyez sur X. Les réglages sont perdus.

### Arrêter la minuterie courte durée

1. Appuyez sur ○.
2. Utilisez > pour sélectionner "Minuterie courte durée" ⌘ et appuyez sur II.
3. Pour que la minuterie courte durée continue à s'écouler, appuyez sur ▶.

### Arrêter la minuterie courte durée prématurément

1. Appuyez sur ○.

2. Utilisez > pour sélectionner "Minuterie courte durée" ⌘ et appuyez sur C.

## 14.3 Chronomètre

La fonction chronomètre fonctionne uniquement tant que vous ne réglez pas une autre fonction. La fonction chronomètre compte de façon croissante, de 0 seconde à 90 minutes.

La fonction de pause permet de mettre le chronomètre en pause de temps en temps.

### Démarrer le chronomètre

1. Appuyez sur ○.
2. À l'aide de >, sélectionnez "Chronomètre" ⌘.
3. Pour commencer, appuyez sur ▶.
  - ✓ L'appareil ferme le menu Minuterie et le temps s'écoule.
  - ✓ L'affichage indique ⌘ et le temps écoulé.

### Arrêter le chronomètre

1. Appuyez sur ○.
2. À l'aide de >, sélectionnez "Chronomètre" ⌘.
3. Appuyez sur II.
  - ✓ Le temps s'arrête et l'icône passe à Démarrage ▶.
4. Pour démarrer le chronomètre, appuyez sur ▶.
  - ✓ Le temps continue à s'écouler. Lorsque les 90 minutes sont atteintes, l'affichage clignote et un signal sonore retentit. Si vous appuyez sur ✓, vous pouvez couper le signal.
  - ✓ ⌘ s'éteint à l'affichage et l'opération est terminée.

### Éteindre le chronomètre

1. Appuyez sur ○.
2. À l'aide de >, sélectionnez "Chronomètre" ⌘.
3. Appuyez sur C.

# 15 Sécurité enfants

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

## 15.1 Activer la sécurité enfants

### Conditions

- La sécurité enfants est réglée sur "Disponible" dans les réglages de base.
- Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.

- ▶ Maintenez ⏻ enfoncé pendant environ 6 secondes.
- ✓ L'affichage de veille apparaît et l'affichage indique ⏻.

**Remarque :** Si le courant est coupé alors que la sécurité enfants est activée, il se peut que la sécurité enfants soit désactivée au retour de l'alimentation secteur.

## 15.2 Désactiver la sécurité enfants

**Condition :** Le sélecteur de fonction est réglé sur 0.













- ▶ Maintenez ⏻ enfoncé pendant environ 6 secondes.

# 16 Réglages de base







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

## 16.1 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.


Symbole	Réglage de base	Réglages	Explication
	Luminosité	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	Réglez la luminosité de l'écran.
	Affichage de veille	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Allumé<sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heure</li> <li>- Heure + logo Gaggenau</li> <li>- Date</li> <li>- Date + logo Gaggenau</li> <li>- Heure + date</li> <li>- Heure + date + logo Gaggenau</li> </ul> </li> <li>■ Arrêt</li> </ul>	Réglez l'aperçu de l'affichage de veille. Arrêt : utilisez ce réglage pour réduire la consommation en mode veille de votre appareil. Marche : vous pouvez régler plusieurs affichages. Confirmez "Marche" avec ✓ et réglez l'affichage souhaité à l'aide du bouton rotatif.
	Affichage	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réduit<sup>1</sup></li> <li>■ Standard</li> </ul>	Réduit : après une courte durée, l'affichage indique uniquement les informations les plus importantes.
	Couleur du champ tactile	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gris<sup>1</sup></li> <li>■ Blanc</li> </ul>	Réglez la couleur des symboles sur les champs tactiles.
	Tonalité du champ tactile	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tonalité 1<sup>1</sup></li> <li>■ Tonalité 2</li> <li>■ Arrêt</li> </ul>	Réglez le signal sonore en effleurant un champ tactile.
	Volume de la tonalité du champ tactile	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	Réglez le volume de la tonalité du champ tactile.
	Volume du signal sonore	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1</li> <li>■ 2</li> <li>■ 3</li> <li>■ 4</li> <li>■ 5<sup>1</sup></li> <li>■ 6</li> <li>■ 7</li> <li>■ 8</li> </ul>	Réglez le volume du signal sonore.
	Format de l'heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ AM/PM</li> <li>■ 24 h<sup>1</sup></li> </ul>	Réglez l'affichage de l'heure au format 12 heures ou 24 heures.
	Heure	Heure actuelle	Réglez l'heure.
	Changement d'heure	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Commande manuelle<sup>1</sup></li> <li>■ Automatique</li> </ul>	Automatique : l'heure se règle automatiquement lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver. Réglez la date de changement d'heure pour l'heure d'été et l'heure d'hiver.
	Format de la date	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ J.M.A<sup>1</sup></li> <li>■ J/M/A</li> <li>■ M/J/A</li> </ul>	Réglez le format de la date.
	Date	Date actuelle	Réglez la date actuelle. Pour passer de l'année au mois et au jour, appuyez sur ➤.




<sup>1</sup> Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Symbole	Réglage de base	Réglages	Explication
	Langue	Voir la sélection sur l'appareil	Régalez la langue d'affichage du texte. <b>Remarque :</b> Lorsque vous changez de langue, le système redémarre. Ce processus dure quelques secondes. Les réglages de base sont ensuite fermés.
	Réglages usine	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine	<b>Remarques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>En réinitialisant l'appareil aux réglages usine, les recettes personnelles seront également effacées.</li> <li>Après avoir rétabli les réglages usine, le menu « Premiers réglages » apparaît.</li> </ul> Pour rétablir les réglages usine de l'appareil, appuyez sur  . Pour annuler, appuyez sur  .
	Mode démonstration	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marche</li> <li>Arrêt<sup>1</sup></li> </ul>	Le mode démonstration sert uniquement à des fins de présentation. L'appareil ne chauffe pas en mode démo, mais toutes les autres fonctions sont disponibles. Pour le fonctionnement normal, activez "Arrêt". Le réglage n'est possible que dans les 3 premières minutes après raccord de l'appareil.
	Sécurité enfants	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non disponible<sup>1</sup></li> <li>Disponible</li> </ul>	Disponible : la sécurité enfants est disponible. → "Sécurité enfants", Page 19

<sup>1</sup> Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

## 16.2 Modifier les réglages de base

1. Tournez le sélecteur de fonction sur S.
2. Sélectionnez le réglage de base souhaité à l'aide du bouton rotatif.
3. Appuyez sur .

4. Réglez le réglage de base à l'aide du bouton rotatif.
5. Enregistrez avec  ou annulez avec .
-  Le réglage de base actuel est quitté.
6. Pour quitter les réglages de base, tournez le sélecteur de fonction sur 0.

# 17 Aide au nettoyage

## 17.1 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 Watts.

5. Réglez la durée sur 5 minutes.
6. Démarrez le fonctionnement.
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.

# 18 Nettoyage et entretien

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

## 18.1 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 !**

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcalinisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des raclours à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

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

## 18.2 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.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

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

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

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 21*
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.

## 18.3 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 nettoyant pour vitre, de raclour 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 21*

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. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

## 18.4 Nettoyer l'aluminium

1. Nettoyez avec un produit de nettoyage doux pour vitres.
2. Essuyez les surfaces horizontalement et sans pression à l'aide d'un chiffon pour vitres ou d'un chiffon en microfibres non pelucheux.

## 18.5 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 nettoyants abrasifs ou d'autres nettoyants agressifs pour four.

### **Remarque :**

En cas de très fort encrassement, utilisez du gel de nettoyage pour four (référence 00311859 auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne).

- Ne jamais appliquer sur les joints d'étanchéité de la porte et de la lampe
- Laissez agir au maximum 12 heures
- Ne jamais utiliser sur des surfaces chaudes
- Rincer soigneusement à l'eau
- Respecter les indications du fabricant

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 21*
2. Nettoyez avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
3. En cas de salissures importantes, utilisez un produit de nettoyage pour four approprié pour les surfaces en acier inox.

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

**Conseil :** Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffez 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, placez toujours une cuillère dans le récipient.

4. Essuyez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
5. Laissez sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

## 18.6 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 21
- 2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibrés ou un chiffon doux, humide.
- 3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

## 18.7 Nettoyage des vitres de porte

### ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager les vitres de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour verre.
  - 1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 21
  - 2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyant pour vitres.
- Remarque :** Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- 3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

## 18.8 Nettoyage du joint de porte

Ne retirez pas le 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 21
- 2. Nettoyez le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
- 3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

## 18.9 Nettoyage des accessoires

- 1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 21
- 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. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

# 19 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 25

### 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.

## 19.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Dysfonctionnement 1. Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. 2. Enclenchez le fusible après environ 10 secondes. 3. Si le dysfonctionnement réapparaît, appelez le service après-vente.

Défaut	Cause et dépannage
Impossible de mettre l'appareil en marche.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ▶ Fermez la porte de l'appareil.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance du micro-ondes est réglée trop faible. ▶ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée. → "Micro-ondes", Page 11
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. ▶ Réglez une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps.
	Les mets sont plus froids que d'habitude. ▶ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps.
Un appareil allumé ne peut pas être utilisé, ⚠ s'affiche.	La sécurité enfants est activée. ▶ Désactivez la sécurité enfants. → "Désactiver la sécurité enfants", Page 19
L'appareil ne chauffe pas, l'affichage indique ✖.	Mode démo est activé. ▶ Désactivez le mode démonstration. → "Réglages de base", Page 19
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	L'ampoule halogène est défectueuse. ▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 25

## 19.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
L'écran affiche le message d'erreur "Exxx"	Une erreur s'est produite. 1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✓ Si le défaut était unique, le message disparaît. 2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 25

## 19.3 Panne de courant

Votre appareil peut pallier une panne de courant de quelques secondes. Le fonctionnement continue. Si la panne de courant se prolonge et que l'appareil était en fonctionnement, un message apparaît. Le fonctionnement est interrompu. Après la coupure de cou-

rant, vous pouvez utiliser l'appareil comme d'habitude. Pour ce faire, tourner le sélecteur de fonction sur la position zéro.  
→ "Première mise en service", Page 10

# 20 Mise au rebut

## 20.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.



## 21 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.

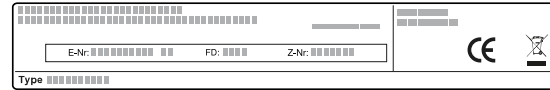
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

### 21.1 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.

## 22 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.

### 22.1 La meilleure façon de procéder

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

#### Conseil

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'appliquent toujours au compartiment de cuisson froid et vide.
- Les durées figurant dans les vues d'ensemble sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !**

Du liquide chaud peut se renverser lorsque vous enlevez des accessoires.

- ▶ Retirez les accessoires chauds avec précaution en utilisant des gants de cuisine.
1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
  2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
  3. Placez les plats dans un récipient adapté.

### Décongeler au micro-ondes

#### Remarque :

Conseils de préparation

- Congelez les mets à plats.
- Utiliser de la vaisselle ouverte conçue pour aller au micro-ondes.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps. Enlevez le liquide de congélation lorsque vous retournez les aliments.
- La décongélation de la viande ou de la volaille produit du liquide. Retirez le liquide lors du retournement des aliments. Ne réutilisez et ne mettez pas en contact les aliments surgelés avec d'autres aliments.

4. Placez le récipient au milieu du fond du compartiment de cuisson.  
Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les plats de tous les côtés.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.  
Réglez d'abord la durée plus courte. Si nécessaire, prolongez éventuellement la durée.
6. Pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson, utilisez des maniques.

### 22.2 Décongélation

Avec votre appareil, vous pouvez décongeler des mets surgelés.

#### 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.

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"> <li>■ Double quantité = presque double durée</li> <li>■ Demi quantité = demi durée</li> </ul>

- En cas de viande hachée, retirez les morceaux déjà décongelés après avoir retourné la viande.
- En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, par ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne peut pas toucher les parois de l'appareil. À la moitié de la durée de décongélation, retirez la feuille d'aluminium.
- Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 60 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Viande en un seul morceau, avec et sans os	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min <sup>1</sup> 2. 15 – 25 min
Viande en un seul morceau, avec et sans os	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min <sup>1</sup> 2. 20 – 30 min
Viande en un seul morceau, avec et sans os	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min <sup>1</sup> 2. 25 – 30 min
Viande en morceaux ou en tranches	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 – 8 min <sup>2</sup> 2. 5 – 10 min
Viande en morceaux ou en tranches	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 – 11 min <sup>2</sup> 2. 10 – 15 min
Viande en morceaux ou en tranches	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>2</sup> 2. 10 – 15 min
Viande hachée, mixte	200 g	90 W	10 – 15 min <sup>1</sup>
Viande hachée, mixte	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>1</sup> 2. 10 – 15 min
Viande hachée, mixte	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min <sup>1</sup> 2. 15 – 20 min
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min <sup>1</sup> 2. 10 – 15 min
Volaille ou morceaux de volaille	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min <sup>1</sup> 2. 20 – 25 min
Filets, darnes ou tranches de poisson	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min <sup>2</sup> 2. 10 – 15 min
Poisson entier	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min <sup>1</sup> 2. 10 – 15 min
Poisson entier	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min <sup>1</sup> 2. 15 – 20 min
Légumes, par ex. petits pois	300 g	180 W	10 – 15 min <sup>3</sup>
Fruits, par ex. framboises	300 g	180 W	6 – 9 min <sup>3</sup>
Fruits, par ex. framboises	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min <sup>3</sup> 2. 5 – 10 min
Dégeler du beurre <sup>4</sup>	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1 – 2 min
Dégeler du beurre <sup>4</sup>	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2 – 4 min
Pain entier	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min <sup>1</sup> 2. 5 – 10 min
Pain entier	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min <sup>1</sup> 2. 10 – 20 min
Gâteau sec, par ex. quatre-quarts <sup>5, 6</sup>	500 g	90 W	10 – 15 min
Gâteau sec, par ex. quatre-quarts <sup>5, 6</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min

<sup>1</sup> Retournez plusieurs fois les aliments.

<sup>2</sup> En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

<sup>3</sup> Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

<sup>4</sup> Retirez complètement l'emballage.

<sup>5</sup> Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

<sup>6</sup> Séparez les morceaux de gâteau.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc <sup>5</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 20 min
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc <sup>5</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 20 min

<sup>1</sup> Retournez plusieurs fois les aliments.

<sup>2</sup> En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

<sup>3</sup> Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

<sup>4</sup> Retirez complètement l'emballage.

<sup>5</sup> Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

<sup>6</sup> Séparez les morceaux de gâteau.

### 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"> <li>■ Réduisez la durée ou choisissez une plus faible puissance du micro-ondes.</li> <li>■ Couvrez le plat et ajoutez plus de liquide.</li> </ul>

Problème	Conseil
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"> <li>■ Remuez pendant la cuisson.</li> <li>■ Réduisez la puissance du micro-ondes et la durée.</li> </ul>
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"> <li>■ Réduisez la puissance du micro-ondes.</li> <li>■ Retournez plusieurs fois les grands morceaux à décongeler.</li> </ul>

## 22.3 Réchauffer

Avec votre appareil, vous pouvez réchauffer des mets.

### Réchauffer ou cuire des mets surgelés au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour le réchauffement 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.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants	300 – 400 g	600 W	8 – 13 min
Potage	400 g	600 W	8 – 12 min
Ragoûts/potées	500 g	600 W	10 – 15 min
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	500 g	600 W	10 – 15 min
Poisson, par ex. morceaux de filet	400 g	600 W	10 – 15 min
Gratins, par ex. lasagnes, cannelloni	450 g	600 W	10 – 15 min

<sup>1</sup> Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

<sup>2</sup> Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Accompagnements, par ex. riz, pâtes <sup>1</sup>	250 g	600 W	3 – 7 min
Accompagnements, par ex. riz, pâtes <sup>1</sup>	500 g	600 W	8 – 12 min
Légumes, par ex. petits pois, brocoli, carottes <sup>1</sup>	300 g	600 W	7 – 11 min
Légumes, par ex. petits pois, brocoli, carottes <sup>1</sup>	600 g	600 W	14 – 17 min
Épinards à la crème <sup>2</sup>	450 g	600 W	10 – 15 min

<sup>1</sup> Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

<sup>2</sup> Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

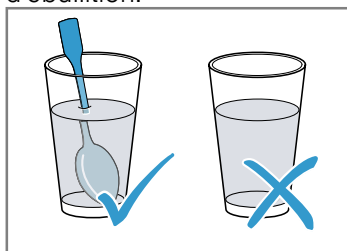
### Réchauffer au micro-ondes

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. 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.



#### 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

- 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.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps.
- 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.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants		600 W	5 – 8 min
Boissons <sup>1, 2, 3</sup>	125 ml	900 W	0:30 – 1 min
Boissons <sup>1, 2, 3</sup>	200 ml	900 W	1 – 2 min
Boissons <sup>1, 2, 3</sup>	500 ml	900 W	3 – 4 min
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait <sup>4, 5, 6</sup>	50 ml	360 W	env. 0:30 min
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait <sup>4, 5, 6</sup>	100 ml	360 W	0:30 – 1 min
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait <sup>4, 5, 6</sup>	200 ml	360 W	1 – 2 min
Potage, 1 tasse	de 175 g	600 W	1 – 2 min
Potage, 2 tasses	de 175 g	600 W	2 – 3 min
Viande en sauce	500 g	600 W	7 – 10 min
Ragoût/potée	400 g	600 W	5 – 7 min
Ragoût/potée	800 g	600 W	7 – 8 min

<sup>1</sup> Placez une cuillère dans le verre.

<sup>2</sup> Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.

<sup>3</sup> Contrôlez les aliments en cours de cuisson.

<sup>4</sup> Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.

<sup>5</sup> Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.

<sup>6</sup> Contrôlez impérativement la température.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Légumes, 1 portion	150 g	600 W	2 – 3 min
Légumes, 2 portions	300 g	600 W	3 – 5 min

- <sup>1</sup> Placez une cuillère dans le verre.
- <sup>2</sup> Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.
- <sup>3</sup> Contrôlez les aliments en cours de cuisson.
- <sup>4</sup> Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.
- <sup>5</sup> Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.
- <sup>6</sup> Contrôlez impérativement la température.

## 22.4 Cuire

Avec votre appareil, vous pouvez cuire des mets.

### Cuire 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.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Poulet entier, frais, sans abats <sup>1</sup>	1200 g	600 W	25 – 30 min
Filet de poisson, frais	400 g	600 W	7 – 12 min
Légumes, frais <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	6 – 10 min
Légumes, frais <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10 – 15 min
Pommes de terre <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	8 – 10 min
Pommes de terre <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	12 – 15 min
Pommes de terre <sup>2, 3, 4</sup>	750 g	600 W	15 – 22 min
Riz <sup>5</sup>	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Riz <sup>5</sup>	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Entremets, par ex. flan (instantané) <sup>4</sup>	500 ml	600 W	5 – 8 min
Fruits, compote <sup>4</sup>	500 g	600 W	9 – 12 min

- <sup>1</sup> Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.
- <sup>2</sup> Découpez des morceaux de même grosseur.
- <sup>3</sup> Ajoutez un peu d'eau aux aliments.
- <sup>4</sup> Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.
- <sup>5</sup> Ajoutez deux fois le volume de liquide.

### 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.

## 22.5 Griller

### ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

### Remarque pour les personnes allergiques au nickel

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

### Remarque :

Conseils de préparation

- La température et la durée de cuisson 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 prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire.

- Faites toujours griller sur la grille avec la porte du four fermée. Pour récupérer le jus de viande, placez la grille dans la lèchefrite en verre. Ne préchauffez pas.
- Rincez la viande sous l'eau froide et épongez-la avec du papier absorbant. Salez la viande uniquement une fois grillée.
- Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.
- La viande rouge, p.ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche. Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et fondants à l'intérieur.
- Pour les toasts gratinés, pré-tartinez les tranches de toast.

Plats	Poids	Vaisselle	Mode de cuisson	Position grill	Durée
Côtes d'échine, env. 2 cm d'épaisseur, 3 – 4 pièces	d'env. 120 g chacune	Grille combinée + Lèchefrite en verre	~~~~~	3	1ère face : env. 15 min. 2e face : env. 10-15 min.
Saucisses à griller 4-6 pièces	d'env. 150 g chacune	Grille combinée + Lèchefrite en verre	~~~~~	3	1e face : env. 10-15 min. 2e face : env. 10-15 min.
Darne de poisson, 2-3 pièces	d'env. 150 g chacune	Grille combinée <sup>1</sup> + Lèchefrite en verre	~~~~~	3	1ère face : env. 10 min. 2e face : env. 10-15 min.
Poisson entier, par ex. truites, 2-3 pièces	d'env. 150 g chacune	Grille combinée <sup>1</sup> + Lèchefrite en verre	~~~~~	3	1ère face : env. 15 min. 2e face : env. 15-20 min.
Pain de mie (pré-toasté), 2 à 6 tranches		Grille combinée	~~~~~	3	1ère face : env. 4 min. 2ère face : env. 4 min.
Gratiner des toasts, 2 à 6 tranches, prétoastées		Grille combinée + Lèchefrite en verre	~~~~~	3	5-10 min.

<sup>1</sup> Huilez la grille au préalable.

## 22.6 Gril combiné aux micro-ondes

### ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

### Remarque pour les personnes allergiques au nickel

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

### Remarque :

Conseils de préparation

- Utilisez la grille comme surface de support pour le récipient.
- Utilisez un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Posez le récipient en verre chaud sur un torchon de cuisine sec. Si le support est humide ou froid, le verre risque de se fissurer.

- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un compartiment de cuisson froid.
- La température et la durée de cuisson 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 prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire.
- Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.
- Laissez reposer la viande encore 5 à 10 minutes avant de la couper. Le jus de viande se répartit ainsi uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous entamez la viande.
- Poursuivez la cuisson des soufflés et gratins encore 5 minutes, appareil éteint.
- Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez le plat après le temps plus court indiqué.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Mode de cuisson	Position gril	Durée
Rôti de porc, par ex. échine <sup>1</sup>	env. 750 g	360 W	~~~~~	1	35-40 min.
Rôti de viande hachée, max. 7 cm d'épaisseur	env. 750 g	360 W	~~~~~	2	env. 25 min.
Poulet, demi	env. 1200 g	360 W	~~~~~	3	40 min.
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet <sup>2,3</sup>	env. 800 g	360 W	~~~~~	2	20-25 min.
Magret de canard <sup>2,3</sup>	env. 800 g	180 W	~~~~~	3	25-30 min.
Gratin de pâtes (à base d'ingrédients précuits) <sup>4</sup>	env. 1000 g	360 W	~~~~~	1	25-30 min.
Gratin de pommes de terre (à base de pommes de terre crues), max. 3 cm d'épaisseur	env. 1000 g	360 W	~~~~~	2	env. 35 min.
Poisson, gratiné, non congelé	env. 500 g	360 W	~~~~~	3	15 min.
Soufflé au fromage blanc, max. 5 cm d'épaisseur	env. 1000 g	360 W	~~~~~	1	20-25 min.

<sup>1</sup> Retournez au bout de 15 minutes.

<sup>2</sup> Placez le côté peau vers le haut.

<sup>3</sup> Ne retournez pas les aliments.

<sup>4</sup> Parsemez les mets de fromage.

## 22.7 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.

### Décongeler au micro-ondes

Plat	Puissance du micro-ondes	Durée	Remarques
Viande, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 7 – 10 min	Moule en pyrex de Ø 24 cm Alternative : décongelez avec le programme automatique "Viande hachée"

**Cuire au micro-ondes**

Plat	Puissance du micro-ondes	Durée	Remarques
Lait aux œufs, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min. 2. 8 – 10 min.	Moule en pyrex
Génoise, 475 g	600 W	7-9 min.	Moule en pyrex de Ø 22 cm
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W	25-30 min.	Moule à cake en pyrex, 28 cm de long

**Cuire au micro-ondes avec le grill**

Plat	Puissance du micro-ondes/mode de cuisson	Durée	Remarques
Gratin de pommes de terre, 1 100 g	360 W + position grill 2	30-35 min.	Moule en pyrex rond de Ø 22 cm
Gâteau	-	-	Non recommandé.
Poulet, demi env. 1 100 g	360 W + position grill 3	env. 40 – 45 min.	Grille, lèchefrite en verre

## 23 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



### **⚠ 23.1 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.
- 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 90 °C, la façade des meubles adjacents jusqu'à 65 °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 !**

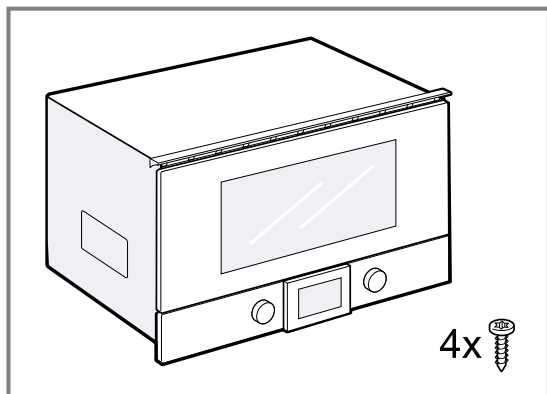
Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.



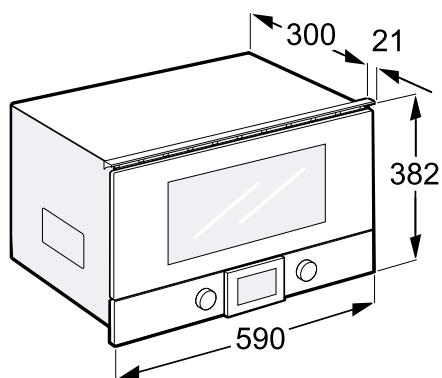
## 23.2 Contenu de la livraison

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.



## 23.3 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



## 23.4 Meuble d'encastrement

Cet appareil est conçu uniquement pour être encastré. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ni pour être utilisé à l'intérieur d'une armoire.

Assurez-vous que le meuble d'encastrement n'a pas de paroi derrière l'appareil.

La hauteur d'encastrement minimale est de 850 mm.

Ne couvrez pas les fentes d'aération ni les orifices d'aspiration.

Pour les appareils équipés d'adaptateurs de prises supplémentaires, la profondeur d'encastrement minimale est de 340 mm.

## 23.5 Branchement électrique

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

- L'appareil est prêt à être raccordé ; il suffit de le brancher sur une prise électrique avec terre, installée de manière conforme.

- Le déplacement d'une prise doit uniquement être effectué par un électricien en tenant compte les prescriptions applicables.
- Le fusible le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.
- Le cordon d'alimentation secteur doit être connecté au dos de l'appareil.
- Des cordons d'alimentation secteur avec différents types de prise sont disponibles auprès du service après-vente.
- Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

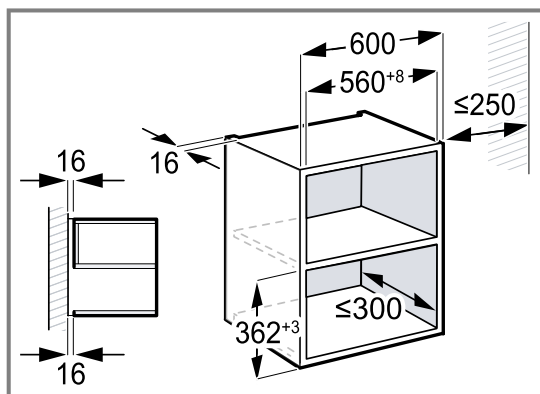
## 23.6 Combinaisons d'appareils

En cas de combinaison avec d'autres appareils, tenez compte de ce qui suit.

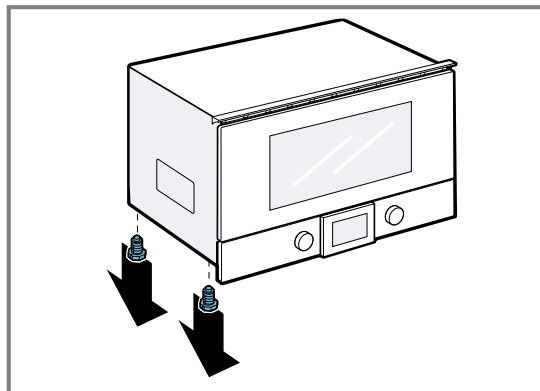
N'installez pas l'appareil au-dessus d'un cuiseur vapeur, d'un four combi-vapeur ni d'un lave-vaisselle.

## 23.7 Montage dans un meuble haut

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

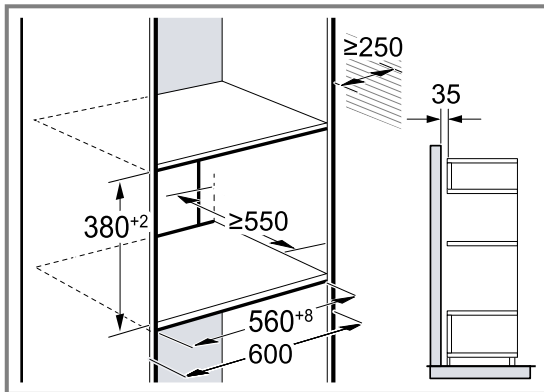


Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires. Retirez les pieds.

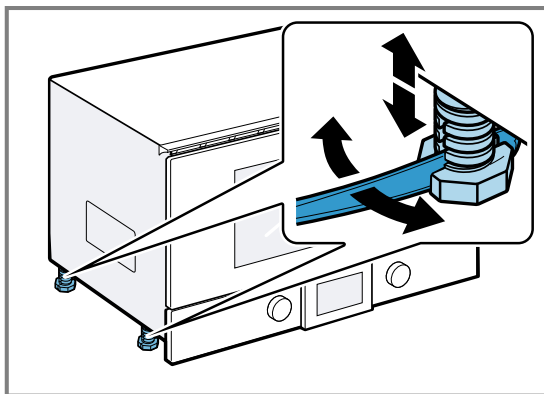


### 23.8 Installation dans un meuble haut

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

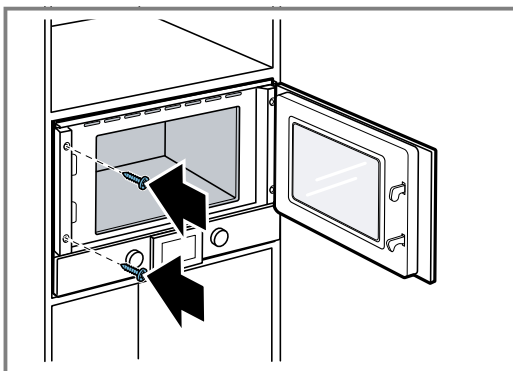


Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires. Réglez les pieds.

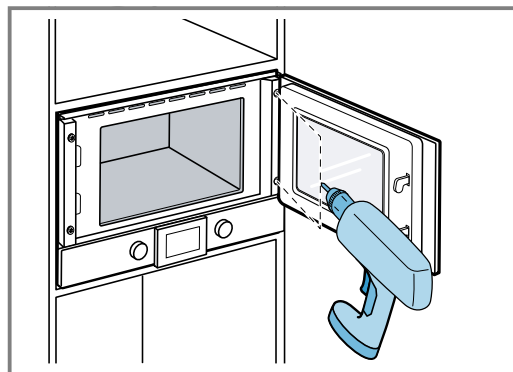


### 23.9 Encastrer l'appareil

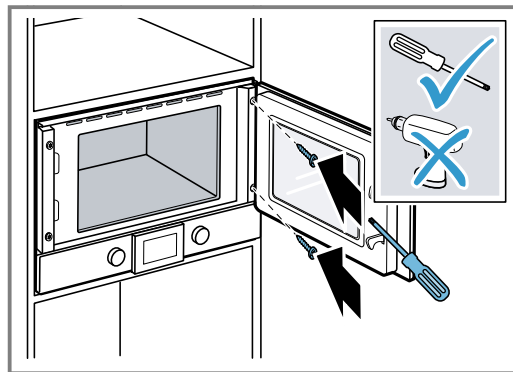
1. Poussez l'appareil jusqu'au fond. Veillez à ne pas plier ni coincer le câble de raccordement et à ne pas le faire passer au-dessus d'arêtes vives.
2. Alignez l'appareil horizontalement et au centre.
3. Alignez l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant le niveau à bulle.
4. Ouvrez la porte de l'appareil.
5. Vissez l'appareil sur le meuble à l'aide des vis situées à l'opposé du côté de la charnière.



6. Pré-percez les trous du côté de la charnière.



7. Vissez l'appareil au meuble.



8. Retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.

### 23.10 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.



**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001804590 fr (030302)