SIEMENS

Downloaded from www.vandenborre.be

Four encastrable

HM676G0.1

siemens-home.com/welcome

fr Mode d'emploi

Register your product online

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 4
Généralités 4
Micro-ondes 5
Fonction de nettoyage 6

Causes de dommages 7
Généralités 7
Micro-ondes 8

Protection de l'environnement 8
Économie d'énergie 8
Elimination écologique 8

Présentation de l'appareil 9
Bandeau de commande 9
Éléments de commande 9
Écran 9
Menu des modes de fonctionnement 10
Modes de cuisson 10
Autres informations 11
Fonctions du compartiment de cuisson 11

Accessoires 12
Accessoires fournis 12
Insertion de l'accessoire 12
Accessoires en option 13

Avant la première utilisation 13
Première mise en service 13
Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires 13

Utilisation de l'appareil 14
Allumer et éteindre l'appareil 14
Démarrer ou interrompre le fonctionnement 14
Réglage d'un mode de fonctionnement 14
Réglage du mode de cuisson et de la température . . 14
Chauffage rapide 15

Fonctions temps 15
Minuteur 15
Durée 16
Heure de la fin 16

Sécurité-enfants 17
Activation et désactivation 17
Porte de l'appareil verrouillée 17

Réglages de base 17
Modifier les réglages 17
Liste des réglages 17
Modifier l'heure 17

Les micro-ondes 18
Récipient 18
Puissances micro-ondes 18
Réglage des micro-ondes combinées avec un mode de cuisson 18
Réglage des micro-ondes 19
Séchage 19

Réglage fonctionnement continu 19
Démarrer le réglage Sabbat 19

Fonction nettoyage 20
Avant la fonction de nettoyage 20
Réglage de l'autonettoyage 20
Après la fonction de nettoyage 21

Nettoyants 21
Nettoyants appropriés 21
Maintenir l'appareil propre 22

Supports 22
Décrocher et accrocher les supports 22

Porte de l'appareil 23
Enlever le recouvrement de la porte 23
Dépose et pose des vitres de la porte 23

Anomalies, que faire ? 25
Tableau de dérangements 25
Durée de fonctionnement maximale dépassée 25
Lampes dans le compartiment de cuisson 25

Service après-vente 26
Numéro E et numéro FD 26

Plats 26
Indications concernant les réglages 26
Sélectionner des mets et régler 27

Testés pour vous dans notre laboratoire 27
Moules en silicone 27
Gâteaux et petites pâtisseries 27
Pain et petits pains 31
Pizzas, quiches et gâteaux salés 33
Gratins et soufflés 35
Volaille 36
Viande 38
Poisson 41
Légumes et garnitures 43
Desserts 45
Économies d'énergie avec les modes de cuisson éco 46
L'acrylamide dans l'alimentation 48

Downloaded from www.vandenborre.be

Cuisson basse température 48
Déshydratation 49
Mise en conserve 50
Laisser lever la pâte 51
Décongeler 51
Faire réchauffer des plats au microondes 53
Maintien au chaud 54
Plats d'essai 55

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 12*

Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde
Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Downloaded from www.vanheelborre.be

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner 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.

⚠ Mise en garde
Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ Mise en garde
Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde
Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Micro-ondes

⚠ Mise en garde
Risque d'incendie !

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages.
  Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire.
  Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Mise en garde
Risque d'explosion !
Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !
- 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 d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, 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 réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires 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.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !
Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

⚠ Mise en garde
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.

⚠ Mise en garde
Risque de choc électrique !
L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ Mise en garde
Risque de préjudice sérieux pour la santé !
- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres.
- L'énergie micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson défectueuse ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé. Prévenez le 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.

Fonction de nettoyage

⚠ Mise en garde
Risque d'incendie !
- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.

Downloaded from www.vandenborre.be

- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

⚠ Mise en garde
Risque de préjudice sérieux pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlures ! !
- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Causes de dommages

Généralités

Attention !
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.

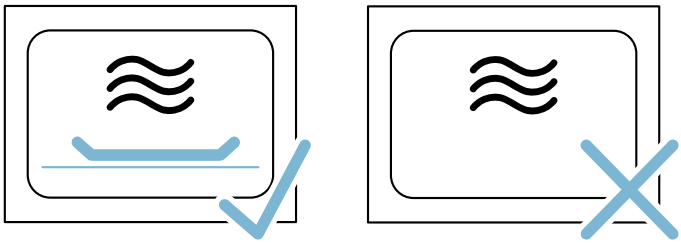
Downloaded from www.vandenborre.be

- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Micro-ondes

Attention !

- Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un 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 étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Combiner les accessoires : Ne pas combiner la grille avec la lèchefrite. Introduites directement l'une sur l'autre peut occasionner la formation d'étincelles. Les introduire uniquement à une hauteur distincte respective.
- Barquettes en aluminium : n'utilisez aucune barquette en aluminium dans l'appareil. La formation d'étincelles endommage l'appareil.
- Utilisation du micro-ondes sans aliments : faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne démarrez jamais le micro-ondes sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester rapidement un récipient. ⟶ *"Utilisation de l'appareil" à la page 14*



- Popcorn au micro-ondes : ne sélectionnez jamais une puissance trop élevée. Réglez au maximum sur 600 W. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre de la porte peut éclater en cas de surcharge.

Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches et d'un sélecteur rotatif. L'écran affiche les réglages actuels.

1 **Touches**
Les touches à gauche et à droite du sélecteur rotatif possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner.

2 **Sélecteur rotatif**
Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif à gauche ou à droite.

3 **Écran tactile**
Dans l'écran tactile sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou aussi des textes d'information. Pour le réglage, effleurez le champ de texte respectif. Les champs de texte changent en fonction de la sélection.

Éléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Touches

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches.

Touches		Signification
on/off		Allumer et éteindre l'appareil
menu	Menu	Ouvrir le menu des modes de fonctionnement
i	Information	Appeler l'affichage d'informations
	Sécurité enfants	Activer et désactiver la sécurité enfants
◷	Fonctions de temps	Ouvrir le menu Fonctions temps
»ʃʃʃ	Chauffage rapide	Activer et désactiver le chauffage rapide
start/stop		Démarrer, arrêter ou annuler le fonctionnement

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. les modes de cuisson, le premier point réapparaît après le dernier. Pour la température par ex. vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière lorsque la température minimale ou maximale est atteinte.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans l'écran. Elle affiche l'heure et les fonctions de temps réglées.

Ligne de progression

La ligne de progression vous permet de voir l'état d'avancement par ex. du chauffage du four ou de l'écoulement de la durée. La ligne droite en dessous de la valeur focalisée se remplit de gauche à droite au fur et à mesure de la progression du fonctionnement en cours.

Downloaded from www.vandenborre.be

Écoulement du temps

Si vous avez démarré votre appareil sans une durée, vous pouvez voir en haut à droite dans la ligne d'état combien de temps l'appareil fonctionne déjà.

Si vous avez réglé une durée et la durée a été ensuite annulée, l'écoulement du temps reprend le temps déjà écoulé et continue à compter à partir de ce temps. Ainsi vous pouvez toujours contrôler depuis combien de temps le fonctionnement est déjà en marche.

Contrôle de température

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Témoin de chauffe	Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies. Les barres n'apparaissent pas lors des positions gril et de nettoyage.
Indicateur de chaleur résiduelle	Quand l'appareil est éteint, le contrôle de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60°C.

Remarque : Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson. Pendant la chauffe, vous pouvez appeler la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche [i].

Menu des modes de fonctionnement

Le menu est divisé en différents modes de fonctionnement. Cela vous permet d'accéder rapidement à la fonction désirée.

Mode de fonctionnement	Emploi
Modes de cuisson	Pour préparer votre plat, vous disposez de nombreux modes de cuisson parfaitement adaptés.
Plats ⟶ *"Plats" à la page 26*	Vous trouverez ici, pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées déjà programmées.
Micro-ondes ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 18*	Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos plats plus rapidement.
Micro-ondes combinées ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 18*	Avec ce mode vous pouvez enclencher un mode de cuisson en plus des micro-ondes.
Séchage ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 18*	A utiliser après chaque fonctionnement avec les micro-ondes.
Autonettoyage ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 20*	L'autonettoyage nettoie votre four automatiquement.
Réglages ⟶ *"Réglages de base" à la page 17*	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil à vos habitudes.

Modes de cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Modes de cuisson		Température	Emploi
	Chaleur tournante 4D	30-275°C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Convection naturelle	30-300°C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Chaleur tournante eco	30-275°C	Pour la cuisson à énergie optimisée de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. La chaleur à énergie optimisée du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Convection naturelle eco	30-300°C	Pour la cuisson à énergie optimisée de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Gril air pulsé	30-300°C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril grande surface	Positions gril: 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface en-dessous de la résistance du gril est chauffée.

Downloaded from www.vanderborre.be

	Gril petite surface	Positions gril: 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des petites quantités, telles que steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La partie centrale sous la résistance du gril est chauffée.
	Position Pizza	30-275°C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
	Cuisson basse température	70-120°C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Chaleur de sole	30-250°C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Maintien au chaud	60-100°C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
	Préchauffer la vaisselle	30-70°C	Pour chauffer de la vaisselle.
	Fonction coolStart	30-275°C	Pour la préparation rapide de produits surgelés au niveau 3. La température est fonction des indications du fabricant. Utilisez la température la plus élevée qui est indiquée sur l'emballage. La durée de cuisson est comme indiquée ou plus courte. Le préchauffage n'est pas utile.

Valeurs de référence

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

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée. Pour cela, appuyez sur la touche [i]. L'indication est affichée pendant quelques secondes.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

Fonctions du compartiment de cuisson

Certaines fonctions facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement.

Ventilateur de refroidissement

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

Attention !
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur.
→ *"Réglages de base" à la page 17*

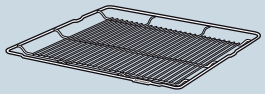
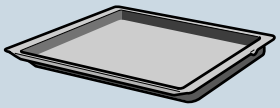
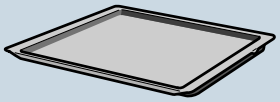
Downloaded from www.vandenborre.be

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

	**Grille** Pour des récipients, moules à gâteaux et plats à gratin. Pour des rôtis et pièces à griller. La grille est appropriée pour le mode micro-ondes.
	**Lèchefrite** Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.
	**Plaque à pâtisserie** Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

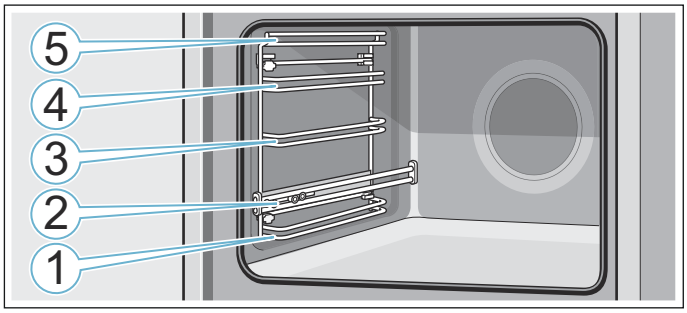
Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Dès qu'il refroidit, la déformation disparaît.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

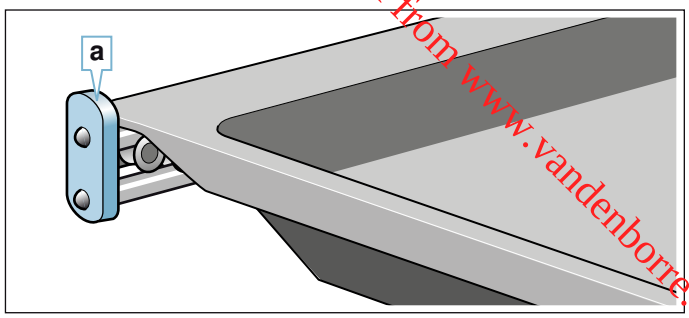


Aux niveaux d'enfournement 1, 3, 4 et 5, introduire l'accessoire toujours entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans qu'il ne bascule. Avec les rails télescopiques au niveau 2, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin.

Veillez à ce que l'accessoire se trouve derrière la patte **a** sur le rail télescopique.

Exemple illustré : lèchefrite



Les rails télescopiques s'encliquettent lorsqu'ils sont entièrement retirés. Il est ainsi facile de poser l'accessoire dessus. Pour le déverrouillage, repousser les rails dans le compartiment de cuisson avec une légère pression.

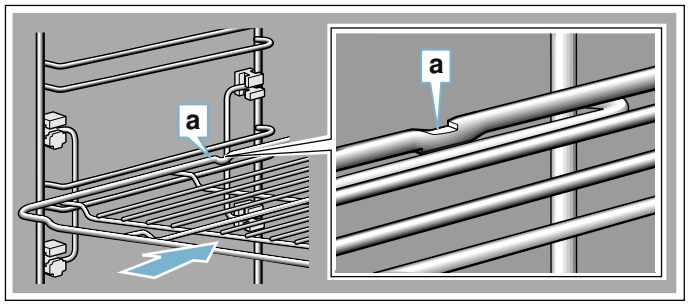
Remarques

- Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.

Fonction d'arrêt

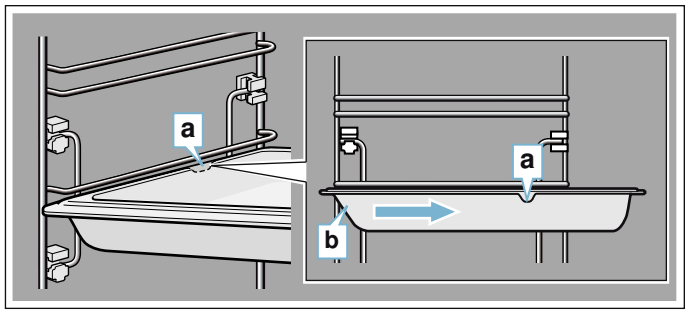
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. L'inscription "microwave" doit se situer à l'avant et la courbure doit être orientée vers le bas ⌣.



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèchefrite



Downloaded from www.vandenborre.be

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos documents de vente.

Lors de l'achat, indiquez le numéro de référence exact de l'accessoire optionnel.

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 26*

Accessoires en option	Référence
Grille Pour des récipients, des moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et pièces à griller.	HZ634080
Lèchefrite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.	HZ632070 Adaptée pour l'autonettoyage
Plaque à pâtisserie Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.	HZ631070 Adaptée pour l'autonettoyage
Grille d'insertion Pour de la viande, volaille et du poisson. A placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.	HZ324000
Lèchefrite-pro Pour préparer de grandes quantités.	HZ633070
Couvercle pour la lèchefrite-pro Le couvercle fait de la lèchefrite-pro une cocotte-pro.	HEZ633001
Plaque à pizza Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.	HZ617000
Grille anti-éclaboussures Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. Utiliser uniquement dans la lèchefrite.	HZ625071 Adaptée pour l'autonettoyage
Pierre à pain et à pizza Pour du pain, petits pains et pizza maison dont le fond doit être croustillant. La pierre à pain et à pizza doit être préchauffée à la température recommandée.	HZ327000 Adaptée pour l'autonettoyage
Rôtissoire en verre (5,1 litres) Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés. Idéale pour le mode de fonctionnement "Plats".	HZ915001
Lèchefrite en verre Pour de gros rôtis, gâteaux fondants et soufflés.	HZ86S000
Lèchefrite en verre Pour des soufflés, plats aux légumes et pâtisseries.	HZ636000

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Première mise en service

Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran.

Remarque : Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 17*

Régler la langue

La langue "Deutsch" est préréglée.

1. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
2. Effleurer la flèche >.
   Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

L'heure démarre à "12:00" heures.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurer la flèche >

Régler la date

La date "1.1.2014" est préréglée.

1. A l'aide du sélecteur rotatif, régler le jour actuel, le mois et l'année.
2. Effleurez la flèche > jusqu'à ce que vous ayez actualisé tous les réglages.
   Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée.

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

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

Nettoyer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, la porte fermée.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, comme des billes de polystyrène. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

Procédez aux réglages indiqués.

Réglages	
Mode de cuisson	Convection naturelle

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglages	
Température	240°C
Durée	1 heure

Dans le chapitre suivant vous apprendrez comment régler le mode de cuisson et la température.

Éteignez l'appareil après la durée indiquée, avec la touche on/off.

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant que vous puissiez procéder à un réglage sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Exception : La sécurité enfants et le minuteur peuvent aussi être réglés lorsque l'appareil est éteint.
Les affichages ou informations, par ex. concernant l'indication de la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles l'appareil éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, éteignez-le. Si rien n'est réglé pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off vous allumez l'appareil. on/off au-dessus de la touche est éclairé en bleu.

Dans l'écran apparaît le logo Siemens et ensuite un mode de cuisson et une température.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer quel modes de fonctionnement doit apparaître après la mise en service.

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off vous éteignez l'appareil. L'éclairage au-dessus de la touche s'éteint.

Une fonction réglée est annulée.

L'heure apparaît dans l'écran.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

Démarrer ou interrompre le fonctionnement

Pour démarrer le fonctionnement ou pour interrompre un fonctionnement en cours, appuyez sur la touche start/stop. Après une interruption du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Pour effacer tous les réglages, appuyer sur la touche on/off.

Si vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson pendant le fonctionnement, le fonctionnement sera interrompu. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte du compartiment de cuisson.

Réglage d'un mode de fonctionnement

Lorsque vous sélectionnez un mode de fonctionnement, l'appareil doit être allumé.

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Effleurez le mode de fonctionnement désiré.
   Selon le mode de fonctionnement, différentes options possibles sont à disposition.
3. Modifier la sélection à l'aide du sélecteur rotatif.
   Selon la sélection, modifier d'autres réglages.
4. Démarrer avec la touche start/stop.
   Un temps apparaît dans l'écran. Les réglages et la ligne de progression sont visibles.

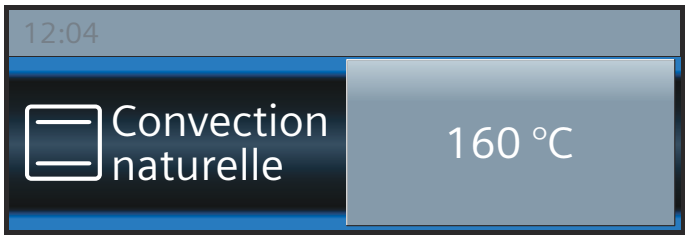
Réglage du mode de cuisson et de la température

Après la mise en service de l'appareil, le mode de cuisson de référence réglé avec une température apparaît dans l'écran. Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche start/stop. Si vous voulez régler un autre mode de cuisson, procédez de la façon suivante.

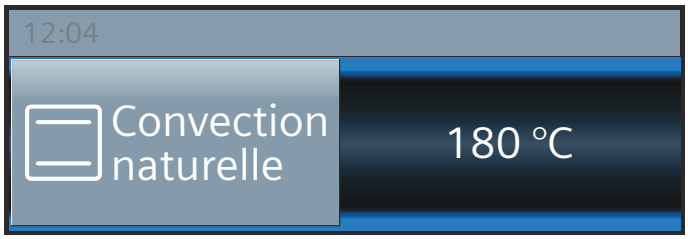
Pour d'autres réglages, vous modifiez les valeurs de la manière suivante :

Exemple illustré : Convection naturelle avec 180°C.

1. Régler le mode de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.

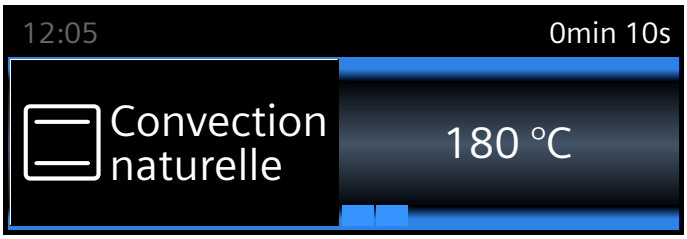


2. Effleurer la température de référence.
3. Modifier la température à l'aide du sélecteur rotatif.



Downloaded from www.vandenborre.be

4. Démarrer avec la touche start/stop.



Le mode de cuisson et la température réglés sont indiqués dans l'écran.

Chauffage rapide

Avec la touche »⋯ vous pouvez chauffer le compartiment de cuisson très rapidement.
Le chauffage rapide n'est pas possible lors de tous les modes de cuisson.

Modes de cuisson appropriés :

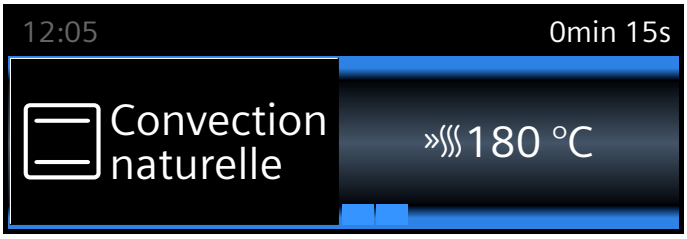
	Chaleur tournante 4D
	Convection naturelle

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Réglage

Veillez à un mode de cuisson approprié. La température doit être réglée à plus 100°C, sinon le chauffage rapide ne peut pas être démarré.

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche »⋯.



Le symbole »⋯ apparaît à gauche de la température. Le contrôle de la température commence à se remplir.

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. Le symbole »⋯ s'éteint. Enfourner votre plat.

Remarques

- Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche [i].

Annuler

Appuyer sur la touche »⋯. Le symbole »⋯ s'éteint dans l'écran.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps		Emploi
	Minuteur	Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. Un signal retentit après écoulement du temps réglé.
|→|	Durée	Un signal retentit après écoulement d'une durée réglée. L'appareil s'éteint automatiquement.
→|	Heure de la fin	Réglez une durée et une heure de la fin. L'appareil se met automatiquement en marche, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure désirée.

Remarques

- Vous pouvez régler une durée jusqu'à une heure à la minute près.
  Vous pouvez régler une durée au-dessus d'une heure par pas de 5 minutes.
- Selon la direction dans laquelle vous tournez le sélecteur rotatif, la durée commence à une valeur de référence : gauche 10 minutes,
  droite 30 minutes.
- Un signal retentit après écoulement de chaque fonction de temps et "Terminé" est affiché dans la ligne d'état.
- Avec la touche [i] vous pouvez appeler entre-temps des informations qui apparaissent alors brièvement dans l'écran.

Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il fonctionne en parallèle à d'autres réglages de temps et émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.
Vous pouvez régler au maximum 24 heures.

1. Appuyer sur la touche ◷.
   Le champ pour le minuteur s'ouvre.
2. Régler le temps du minuteur avec le sélecteur rotatif.
   Le minuteur se met en marche quelques secondes plus tard.

Le symbole 🔔 pour le minuteur et le temps qui s'écoule sont affichés à gauche dans la ligne d'état.

Après écoulement du temps

Un signal retentit. "Temps du minuteur écoulé" s'affiche. Avec la touche ◷ vous pouvez effacer le signal prématurément.

Annuler le temps du minuteur

Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷ et ramener le temps à zéro. Fermer le menu à l'aide de la touche ◷.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modifier le temps du minuteur

Ouvrir le menu des fonctions du temps à l'aide de la touche ◷ et, dans les secondes suivantes, modifier le temps du minuteur à l'aide du sélecteur rotatif. Démarrer le minuteur à l'aide de la touche ◷.

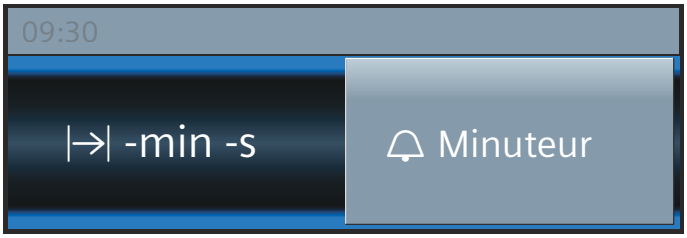
Durée

Lorsque vous réglez une durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.

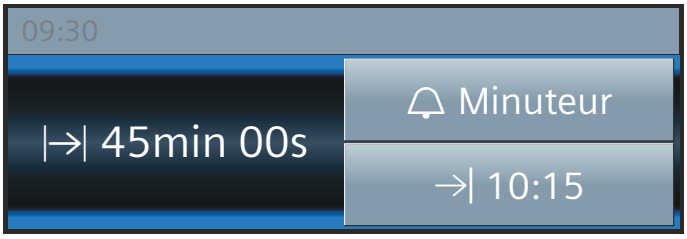
Condition : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

Exemple : Réglage pour Chaleur tournante 4D, 180°C, durée 45 minutes.

1. Appuyer sur la touche ◷.
   Le menu des fonctions de temps s'ouvre.



2. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.



3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   La durée |→| s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état s'affiche "Terminé". Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

Annuler la durée

Ouvrir le menu des fonctions de temps avec la touche ◷. Ramener la durée à zéro. L'affichage commute au mode de cuisson et à la température réglés.

Modifier la durée

Ouvrir le menu des fonctions de temps avec la touche ◷. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

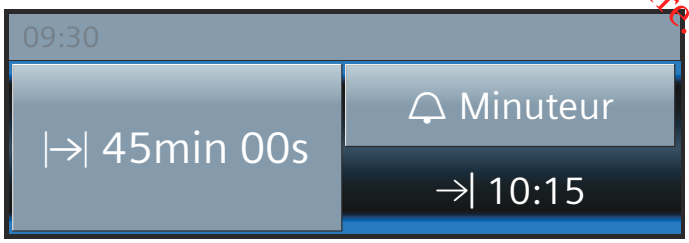
Heure de la fin

Lorsque vous différez l'heure de la fin, tenez compte du fait que les aliments facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

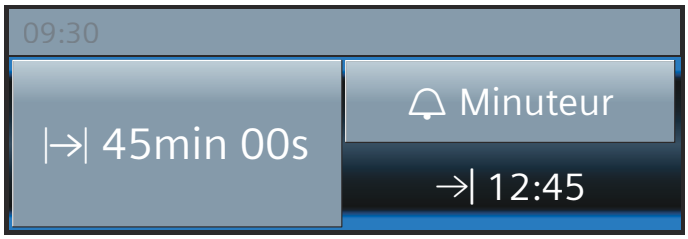
Condition : Le mode réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu des fonctions de temps ◷ est ouvert.

Exemple illustré : Vous enfournez le mets à 9.30 heures. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 heures. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12.45 heures.

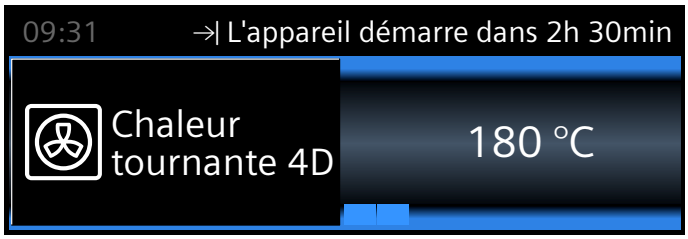
1. Appuyer sur le champ "Fin →|".
   L'heure de la fin s'affiche.



2. Différer l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif.



3. Confirmer avec la touche start/stop.



Le four est en position d'attente. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état s'affiche "Terminé". Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷, appuyer sur "Fin →|" et corriger l'heure de la fin avec le sélecteur rotatif. Quitter le menu à l'aide de la touche ◷.

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷. Effleurer "Fin →|" et ramener l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. La durée s'écoule immédiatement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Activation et désactivation

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants, l'appareil allumé et éteint.

Appuyez respectivement 4 secondes env. sur la touche ⊸. Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran et le ⊸ s'affiche dans la ligne d'état.

Porte de l'appareil verrouillée

Dans les réglages de base, vous pouvez modifier les réglages de telle manière que la porte de l'appareil soit verrouillée en plus du bandeau de commande.

La porte de l'appareil se verrouille lorsque la température dans le compartiment de cuisson atteint env. 50°C. Le symbole 🔒 apparaît dans la ligne d'état. Si le four est éteint, la porte de l'appareil se verrouille dès que vous activez la sécurité enfants.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages

1. Appuyer sur la touche on/off.
2. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
3. Sélectionner le mode de fonctionnement "Réglages".
   Le Premier réglage de base apparaît et peut être modifié à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurer la flèche >.
5. Modifier les valeurs au moyen du sélecteur rotatif.
6. Commuter aux réglages de base suivants à l'aide de la flèche >.
7. Pour mémoriser, appuyer sur la touche menu.
   Dans l'écran apparaît Rejeter ou Mémoriser.

Liste des réglages

Dans la liste, vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification. Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages correspondant à votre appareil seront affichés dans l'écran.

Vous pouvez modifier les réglages suivants :

Réglage	Sélection
Sélection de la langue	D'autres langues sont disponibles
Heure	Régler l'heure actuelle
Date	Régler la date actuelle
Durée du signal sonore	Court (30 s)
	Moyen (1 m)
	Long (5 m)
Tonalité des touches	Désactivée (tonalité lors de l'activation/désactivation avec on/off reste)
	Activée
Luminosité de l'écran	Réglable sur 5 niveaux
Affichage de l'heure	Digital avec la date
	Analogique
	Arrêt
Éclairage	Allumé en service
	Éteint en service
Continuer automatiquement	Lors de la fermeture de la porte
	Ne pas continuer automatiquement (appuyer sur la touche start/stop)
Sécurité enfants	Verrouillage de la porte + verrouillage des touches
	Uniquement verrouillage des touches
Mode après la mise en marche	Menu général
	Modes de cuisson
	Micro-ondes
	Micro-ondes combinées
	Plats*
Assombrissement de nuit	Désactivé
	Activé (écran assombri entre 22:00 et 5:59 heures)
Logo de marque	Afficher
	Pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé
	Minimal
Réglage Sabbat	Activé
	Désactivé
Réglages usine	Réinitialiser
	Ne pas réinitialiser

*) Disponible, selon le modèle d'appareil

Remarque : Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres réglages seulement après la mémorisation.

Modifier l'heure

Vous modifiez l'heure dans les réglages de base.

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

1. Appuyer sur la touche on/off.
2. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Effleurer "Réglages".
4. En effleurant la touche >, commuter à "Heure".
5. Modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
6. Appuyer sur la touche menu.
   Dans l'écran apparaît Mémoriser ou Rejeter.

Coupure de courant

Après une panne de courant de longue durée, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran.

Réglez de nouveau la langue, l'heure et la date.

Les micro-ondes

Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un mode de cuisson.

Pour utiliser les micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation.

Récipient

Les récipients ne sont pas tous appropriés aux micro-ondes. Afin que vos mets soient chauffés et que l'appareil ne soit pas endommagé, utilisez uniquement des récipients appropriés aux micro-ondes.

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal fermés, les mets restent froids.

Attention !
Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un 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 étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle de très courte durée.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez ce test.

1. Placez le récipient vide pendant ½ - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient.

Le récipient doit rester froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.
Arrêtez le test.

Puissances micro-ondes

Vous pouvez régler 5 puissances micro-ondes différentes.

Puis-sance	Mets	durée maximale
90 W	pour décongeler des mets délicats	1 h 30 min.
180 W	pour décongeler et poursuivre la cuis-son	1 h 30 min.
360 W	pour faire cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats	1 h 30 min.
600 W	pour faire chauffer et cuire des mets	1 h 30 min.
900 W	pour faire chauffer des liquides	30 min.

Réglage des micro-ondes combinées avec un mode de cuisson

Les modes de cuisson ne peuvent pas tous être combinés avec les micro-ondes.
Vous pouvez régler les puissances de 90 watts à 360 watts.

Modes de cuisson appropriés :

	Chaleur tournante 4D
	Convection naturelle
	Gril air pulsé
	Gril grande surface
	Gril petite surface

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le champ "Micro-ondes combinées".
   Un mode de cuisson, une température, une puissance micro-ondes et une durée sont affichés comme réglages de référence.
3. Effleurez le champ respectif et réglez les valeurs désirées à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   La durée s'écoule visiblement.

Vous pouvez modifier les valeurs à tout moment. Pour cela, effleurer le champ respectif et modifier les valeurs à l'aide du sélecteur rotatif.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. |→|
0min 00s est affiché dans l'écran et "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal sonore prématurément à l'aide de la touche ◷.
Si vous voulez régler de nouveau une puissance micro-

Downloaded from www.vandenborre.be

ondes, effleurez le champ respectif et entrez une durée. Le fonctionnement redémarre.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche start/stop : Le four est à l'état Pause. Réappuyer sur la touche start/stop, le fonctionnement continue.

Ouvrir la porte de l'appareil : Le fonctionnement est interrompu.
Après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer sur la touche on/off.

Réglage des micro-ondes

Pour obtenir un résultat optimal avec les micro-ondes, introduisez la grille toujours au niveau d'enfournement 2.

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le champ "Micro-ondes".
   Une puissance micro-ondes et une durée sont affichées comme valeurs de référence.
3. Régler la puissance micro-ondes et/ou la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Démarrer les micro-ondes à l'aide de la touche start/stop.

La durée s'écoule visiblement.

Vous pouvez modifier les valeurs à tout moment. Pour cela, effleurer le champ respectif et modifier les valeurs à l'aide du sélecteur rotatif.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. |→| 0min 00s est affiché dans l'écran et "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal sonore prématurément à l'aide de la touche ◷.
Si vous voulez régler de nouveau une puissance micro-ondes, effleurez le champ respectif et entrez une durée. Le fonctionnement redémarre.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche start/stop : Le four est à l'état Pause. Réappuyer sur la touche start/stop, le fonctionnement continue.

Ouvrir la porte de l'appareil : Le fonctionnement est interrompu. Appuyer sur la touche start/stop après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer sur la touche on/off.

Séchage

Avec le mode de fonctionnement "Séchage", le compartiment de cuisson est chauffé et l'humidité dans le compartiment de cuisson s'évapore. Utilisez le fonction Séchage après chaque fonctionnement avec les micro-ondes.

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le mode de fonctionnement "Séchage".
3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.

Ouvrez la porte de l'appareil pendant 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Réglage fonctionnement continu

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre l'appareil.

Démarrer le réglage Sabbat

Condition : Vous avez activé "Réglage Sabbat activé" dans les réglages de base. → *"Réglages de base" à la page 17*

Le compartiment de cuisson chauffe avec la Convection naturelle et une température entre 85°C et 140°C.

1. Appuyer sur la touche on/off.
   Un mode de cuisson et une température de référence apparaissent dans l'écran.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche et sélectionner le mode de cuisson "Réglage Sabbat".
3. Appuyer sur la température de référence et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷ et effleurer le champ "Durée".
   Le réglage de référence 25:00 heures apparaît.
5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   La durée défile visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état.

Différer l'heure de la fin

Il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

Annuler la fonction Sabbat

Appuyer sur la touche on/off. Tous les réglages sont effacés. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction nettoyage

Avec le mode de fonctionnement "Autonettoyage" vous pouvez facilement nettoyer le compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson seront réduits en cendres.

Vous pouvez choisir parmi trois positions de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure, 15 minutes
2	moyen	env. 1 heure, 30 minutes
3	intensif	env. 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. En cas de besoin, vous pouvez aussi le nettoyer plus souvent. Un nettoyage consomme env. 2,5-4,7 kWh.

Remarque : Pour votre sécurité, la porte du compartiment de cuisson se verrouille automatiquement. Elle peut seulement être réouverte lorsque le symbole 🔒 pour le verrouillage s'éteint dans la ligne d'état. L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas allumé pendant le nettoyage.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlures ! !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Avant la fonction de nettoyage

Lors du nettoyage, vous pouvez laisser un accessoire, par ex. la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie. Enlevez les grosses salissures avant le nettoyage. Enfournez l'accessoire à la hauteur 2.

Nettoyez le côté intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas récurer le joint.

Remarque : Lors de la fonction de nettoyage, vous pouvez laisser l'accessoire émaillé faisant partie de la fourniture. Toutes les grilles ne peuvent pas être nettoyées avec cette fonction. Les grilles ne sont pas adaptées pour la fonction de nettoyage et se décolorent. D'autres accessoires qui sont adaptés pour la fonction de nettoyage sont indiqués dans le tableau des accessoires en option. → *"Accessoires" à la page 12*

⚠ Mise en garde
Risque d'incendie !

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

⚠ Mise en garde
Risque de préjudice sérieux pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

Réglage de l'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le mode de fonctionnement "Autonettoyage".
   La position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence. Vous pouvez lancer le nettoyage immédiatement au moyen de la touche start/stop ou
3. sélectionner une autre position de nettoyage au moyen du sélecteur rotatif.
4. Lancer le nettoyage au moyen de la touche start/stop.

La porte du compartiment de cuisson se verrouille peu de temps après la mise en marche. Le symbole 🔒 pour le verrouillage apparaît à droite dans la ligne d'état à côté de la durée qui s'écoule.
La porte du compartiment de cuisson peut uniquement être réouverte lorsque le symbole 🔒 dans la ligne d'état s'éteint.

A la fin du nettoyage

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Vous pouvez arrêter le signal à l'aide de la touche ◷. Le message "L'appareil refroidit" apparaît dans la ligne d'état.

Annuler le nettoyage

Éteindre le four au moyen de la touche on/off. La porte du compartiment de cuisson peut uniquement être ouverte lorsque le symbole 🔒 dans la ligne d'état s'éteint.

Corriger la position de nettoyage

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vous pouvez programmer de sorte que le nettoyage se déroule la nuit

Dans le chapitre Réglages de temps est décrit comment reporter l'heure de la fin. Vous pouvez utiliser le four à tout moment le jour. ⟶ *"Fonctions temps" à la page 15*

Après la fonction de nettoyage

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson, dans l'accessoire, sur les supports et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.

Des décolorations peuvent rester sur les rails après le nettoyage. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Essuyez les rails d'extraction avec un chiffon humide. Ensuite, rentrer et sortir plusieurs fois les rails d'extraction.

Pendant le nettoyage, le cadre se décolore sur la face intérieure de la porte de l'appareil. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. La décoloration peut uniquement être éliminée à l'aide d'un nettoyant pour inox.

Nettoyants

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !
Dégâts de la surface
N'utilisez pas de
- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Matière plastique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	
Surfaces émaillées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ramollir les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. Utiliser de préférence la fonction de nettoyage. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 20*

Downloaded from www.vandenborre.be

Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Recouvrement de la porte en inox	Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants. Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox. Enlever le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Cadre intérieur de la porte en inox	Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants. Il élimine des décolorations. Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
  Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Supports

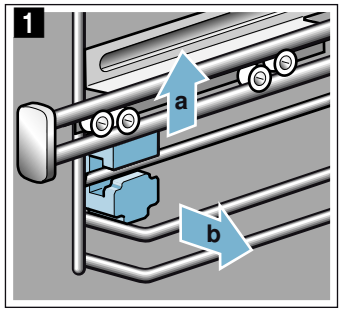
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

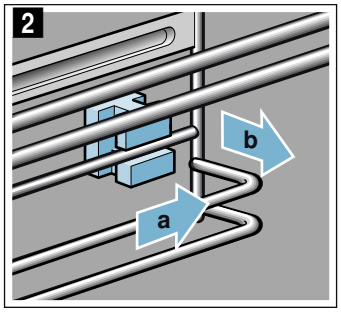
Décrocher et accrocher les supports

⚠ Mise en garde
Risque de brûlures !
Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports

1. Pousser le support vers le haut à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. 1).
2. Pousser ensuite tout le support un peu vers l'arrière **a** et l'enlever **b** (fig. 2).



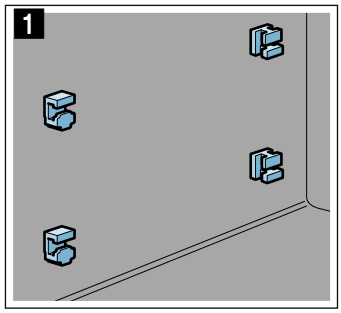


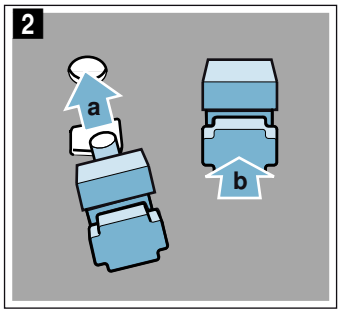
Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Enficher les fixations

Si les fixations sont tombées en enlevant les supports, elles doivent être correctement réintroduites.

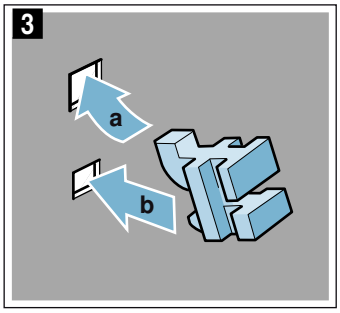
1. Les fixations sont différentes à l'avant et à l'arrière (fig. 1).
2. A l'avant, engager le crochet de la fixation dans le trou rond **a**, l'incliner légèrement, l'accrocher en bas et la mettre droit **b** (fig. 2).





Downloaded from www.vandenborre.be

3. A l'arrière, accrocher le crochet de la fixation dans le trou supérieur **a** et la pousser dans le trou inférieur **b** (fig. 3).

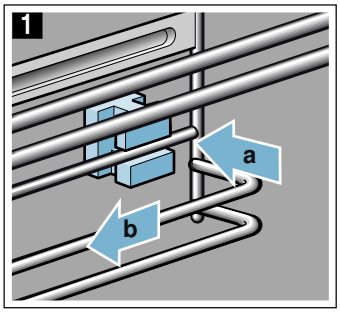


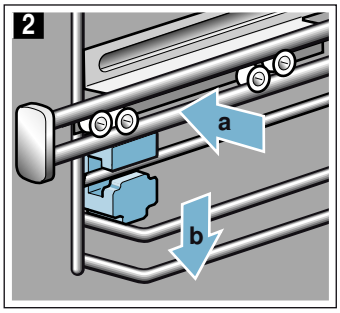
Accrocher les supports

En accrochant le support, veillez à ce que le chanfrein soit en haut.

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Les rails télescopiques doivent pouvoir être tirés vers l'avant.

1. Enfiler le support en haut et en bas à l'arrière **a** et le tirer vers l'avant **b** (fig. 1).
2. L'enficher ensuite à l'avant **a** et le pousser en arrière **b** (fig. 2).





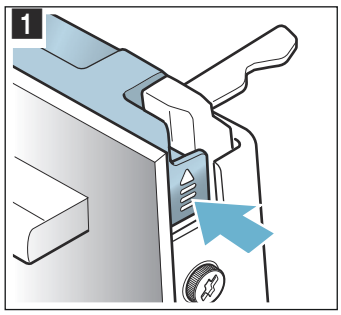
Porte de l'appareil

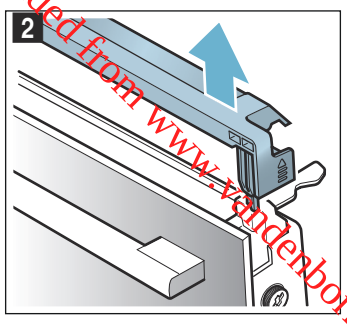
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

Enlever le recouvrement de la porte

L'insert en inox du recouvrement de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage à fond, vous pouvez enlever le recouvrement.

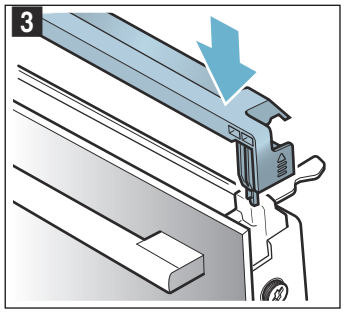
1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).
   Fermer délicatement la porte de l'appareil





Remarque : Nettoyer l'insert en inox dans le recouvrement avec un nettoyant pour inox. Nettoyer le reste du recouvrement de la porte avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux.

4. Rouvrir un peu la porte de l'appareil. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 3).



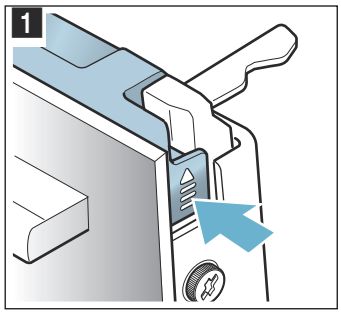
5. Fermer la porte de l'appareil.

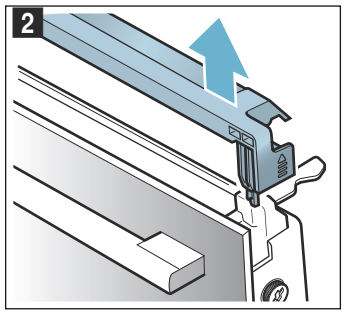
Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

Dépose sur l'appareil

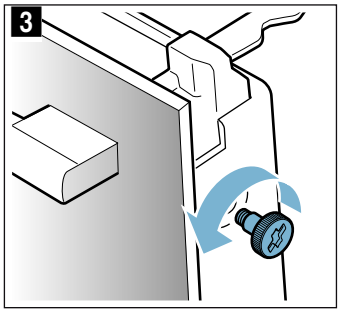
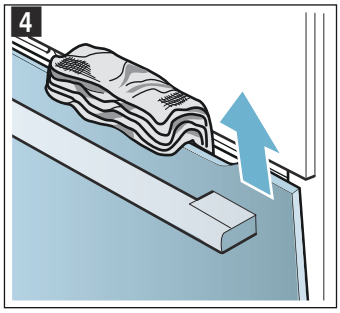
1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).



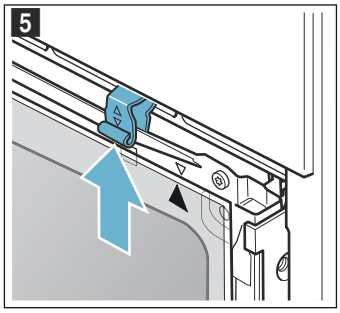


Downloaded from www.vanbenborre.be

4. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil (fig. 3) et les enlever.
5. Avant de refermer la porte, coincer un torchon plié plusieurs fois (fig. 4).
   Retirer la vitre frontale par le haut et la déposer sur une surface plane, la poignée de la porte vers le bas.

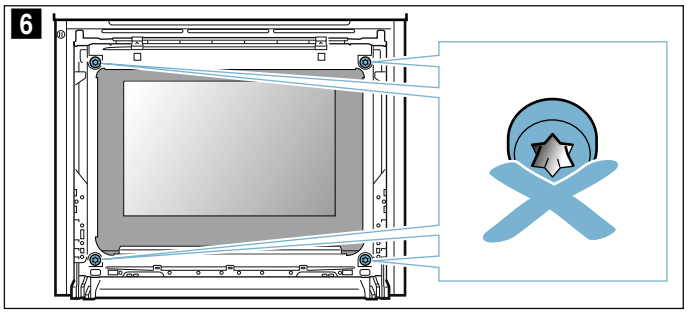
6. En haut à la vitre intermédiaire, pousser les deux fixations vers le haut, ne pas les enlever (fig. 5).
   Retenez la vitre avec une main. Enlever la vitre.



Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Mise en garde
Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Par l'ouverture des vis, la sécurité de l'appareil n'est plus garantie. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Ne jamais dévisser les vis.

Ne pas dévisser les quatre vis noires (fig. 6).

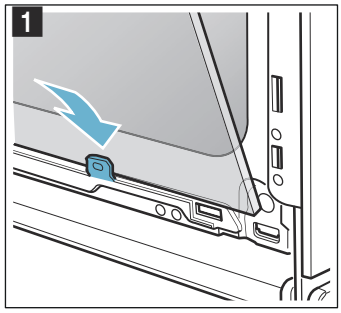
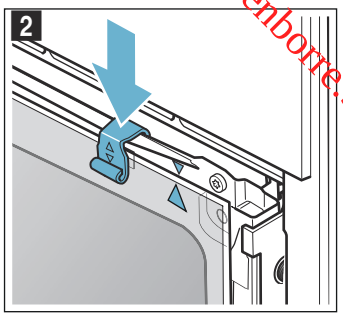


⚠ Mise en garde
Risque de blessure !
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

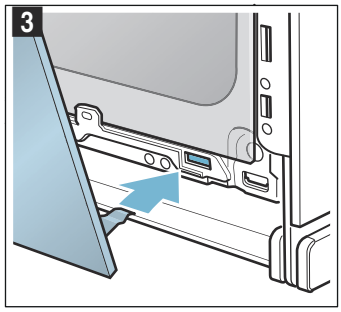
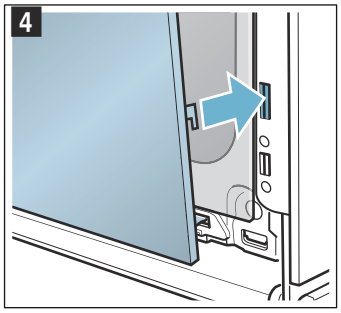
Pose sur l'appareil

En posant la vitre intérieure, veillez à ce que la flèche sur la vitre se trouve en haut à droite et qu'elle coïncide avec la flèche sur la tôle.

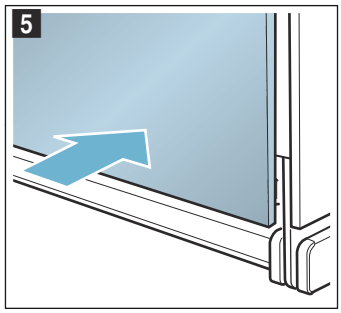
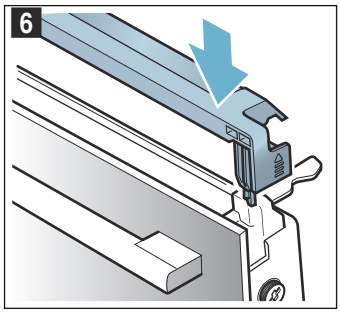
1. Introduire la vitre intermédiaire en bas dans la fixation (fig. 1) et l'appuyer en haut.
2. Pousser les deux fixations vers le bas (fig. 2).

3. Introduire la vitre frontale dans les fixations en bas (fig. 3).
4. Fermer la vitre frontale jusqu'à ce que les deux crochets supérieurs se trouvent en face de l'ouverture (fig. 4).

5. Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement (fig. 5).
6. Rouvrir un peu la porte de l'appareil et enlever le torchon.
7. Revisser les deux vis à gauche et à droite.
8. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 6).

9. Fermer la porte de l'appareil.

Attention !
Réutilisez le compartiment de cuisson seulement si les vitres sont correctement installées.

Downloaded from www.fabgenborre.be

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Remarque : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez la partie tableau à la fin de la notice d'utilisation. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces. ⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 27*

⚠ Mise en garde
Risque de choc électrique !
Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Tableau de dérangements

En cas de messages d'erreur accompagnés de E, par ex. E0111, éteindre l'appareil et le rallumer. Si le message réapparaît, appeler le service après-vente.

Dérangement	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Coupure de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, le symbole 🔒 est affichée dans l'écran	La porte de l'appareil est verrouillée jusqu'à ce que le compartiment de cuisson ait refroidi	Attendre que le symbole 🔒 s'éteigne
L'appareil est en service, mais aucune commande n'est possible, le symbole ⊸ est affiché dans l'écran	La sécurité enfants est activée	Appuyer sur la touche ⊸, jusqu'à ce que le symbole ⊸ s'éteigne
Le compartiment de cuisson ne chauffe pas et "Mode démonstration activé" est affiché dans l'écran	L'appareil est en mode démonstration	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles et le réenclencher après env. 10 secondes. Allumer l'appareil et sélectionner dans les réglages "Mode démonstration désactivé".
L'éclairage du compartiment de cuisson est tombé en panne	L'ampoule LED est défectueuse	Appeler le service après-vente

Durée de fonctionnement maximale dépassée

Votre appareil met automatiquement fin au fonctionnement si aucune durée n'est réglée et le réglage n'a pas été modifié pendant une longue durée.

Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

L'appareil signale dans l'écran que le fonctionnement s'arrêtera automatiquement. Ensuite, le fonctionnement s'arrête.

Pour réutiliser l'appareil, vous devez d'abord l'éteindre. Puis rallumez l'appareil et régler le mode désiré.

Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas sans que cela soit désiré, par ex. en cas de très longues durées de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

Lampes dans le compartiment de cuisson

Pour éclairer le compartiment de cuisson, votre appareil est équipé d'une ou de plusieurs ampoules LED d'une longue durée de vie.

Si toutefois une ampoule LED ou le couvercle en verre de la lampe était un jour défectueux, appelez le service après-vente. Le couvercle de la lampe ne doit pas être enlevé.

Downloaded from www.vandenborre.be

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Service après-vente ☏

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats

Avec le mode de fonctionnement "Plats" vous pouvez préparer des mets les plus différents. L'appareil sélectionne à votre place le réglage optimal.

Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et de la taille et du type de l'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments irréprochables et de la viande à la température du réfrigérateur. En cas de plats surgelés, utiliser uniquement des aliments sortant du congélateur.
- En cas de certains mets, l'appareil propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson en fonction de vos besoins
- En cas d'autres plats, l'appareil vous demande d'entrer le poids. Entrez toujours le poids total, sauf indication contraire de l'appareil. L'appareil se charge ici à votre place des réglages du temps et de la température.
  Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids prévue.
- En cas de plats de rôtissage, lors desquels l'appareil se charge à votre place de la sélection de la température, des températures jusqu'à 300°C peuvent être mémorisées. Pour cette raison, veillez à utiliser un ustensile suffisamment résistant à la température.
- L'appareil vous donne des indications par ex. concernant les ustensiles, la hauteur d'enfournement ou l'adjonction de liquide en cas de viande. Lors de certains mets il est nécessaire par ex. de retourner ou de remuer le mets pendant la cuisson. Cela est indiqué dans l'écran juste après le démarrage. Un signal vous rappelle cela au moment opportun.
- A la fin de la notice d'utilisation vous trouverez des indications concernant les récipients appropriés et des conseils et astuces pour la préparation.
  → *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 27*

Micro-ondes

Lors de certains mets, les micro-ondes sont automatiquement activées. Grâce aux micro-ondes, la durée de cuisson diminue nettement, voire elle est quasiment divisée par deux. L'appareil vous indique que vous devez utiliser des ustensiles appropriés aux micro-ondes. Dans le chapitre Micro-ondes vous trouverez des indications concernant les ustensiles appropriés. → *"Les micro-ondes" à la page 18*

Downloaded from www.vandenborre.be

Sélectionner des mets et régler

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le mode de fonctionnement "Plats".
   Le premier groupe de programmes apparaît dans l'écran.
3. Sélectionner le groupe de programmes désiré à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurer le champ "Continuer".
5. Sélectionner le mets au moyen du sélecteur rotatif.

L'appareil vous guide dans tout le processus de réglage de votre mets sélectionné. Effleurez toujours sur le champ "Continuer".

Une fois tous les réglages effectués, démarrez à l'aide de la touche start/stop.

Remarque : L'appareil vous avertit si le compartiment de cuisson est encore trop chaud pour votre mets.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⏲.

Si le résultat de cuisson ne répond pas à vos attentes, vous pouvez encore allonger le temps de cuisson. Effleurez sur le champ "Poursuivre la cuisson". Une durée de référence apparaît que vous pouvez toutefois modifier.

Si le résultat de cuisson répond à vos attentes, effleurez "Terminer". Le message "Bon appétit" apparaît dans l'écran.

Annuler le programme

Appuyer sur la touche on/off. Tous les réglages sont effacés. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Différer l'heure de la fin

Lors de certains plats, vous pouvez différer l'heure de la fin. Consultez le chapitre avec les fonctions de temps.
⟶ *"Fonctions temps" à la page 15*

Si vous avez réglé une heure de fin, l'écran passe au temps d'attente. L'heure à laquelle le fonctionnement démarre est affichée dans la ligne d'état. Il n'est pas possible de modifier des réglages. Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Moules en silicone

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Si vous désirez utiliser des moules en silicone, référez-vous aux indications et aux recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

Gâteaux et petites pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

Si vous cuisez en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir la durée de la cuisson.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 18*

En mode combiné, vous pouvez utiliser les moules usuels en métal. Si des étincelles se forment entre le moule et la grille, vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule sur la grille. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Downloaded from www.vandenborre.be

Si vous utilisez des moules en plastique, en céramique ou en verre, la durée de cuisson indiquée dans le tableau de réglages est réduite. Le fond du gâteau brunit moins.

La cuisson en combinaison avec le micro-ondes n'est possible que sur un étage.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Cuire sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : niveau 5
  Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :
- 4 grilles avec papier de cuisson
  première grille : niveau 5
  deuxième grille : niveau 3
  troisième grille : niveau 2
  quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduire la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux fondants, pour que le jus n'encrasse pas le compartiment de cuisson.

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents gâteaux et petites pâtisseries. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou petites pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

Si vous désirez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur les gâteaux et les petites pâtisseries juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Gâteau dans moules						
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		150-170	-	50-70
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		160-180	90	30-40
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		140-150	-	60-80
Génoise, fine	Moule à savarin/à cake	2		150-170	-	60-80
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à Kouglof	2		160-180	-	40-60
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à Kouglof	2		160-180	90	35-45
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	3		160-180	-	20-30
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	2		150-170	-	65-85
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	3		170-190	-	45-55
Tarte	Moule à tarte en fer-blanc	3		190-210	-	25-40
Brioche	Moule à Kouglof	2		150-170	-	50-70
Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable	Moule démontable Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-170*	-	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Gâteau cuit sur la plaque						
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	20-40
Cake, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	-	30-50
Tarte avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-190	-	25-35
Tarte à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	-	35-45
Tarte avec garniture fondante	Lèchefrite	3		160-180	-	55-75
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	3		170-190	-	45-55
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Lèchefrite	3		160-180*	-	15-25
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	3		180-200	-	30-40
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	45-60
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	-	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190*	-	15-20
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		150-170	-	45-60
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		170-180	-	50-60

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Strudel, congelé	Lèchefrite	3		200-220	-	35-45
Strudel, congelé	Lèchefrite	3		200-220	90	20-25
Biscuits						
Petits gâteaux**	Plaque à pâtisserie	3		160*	-	20-30
Petits gâteaux**	Plaque à pâtisserie	3		150*	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux**	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150*	-	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux**	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		140*	-	35-45
Muffins	Plaque à muffins	3		170-190	-	15-20
Muffins, 2 niveaux	Plaque à muffins	3+1		160-180*	-	15-30
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	25-40
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	-	20-35
Feuilletés, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	-	20-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		170-190*	-	20-45
Feuilletés, plats, 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	30-40
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	-	35-45
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	20-30
Petits gâteaux secs						
Biscuiterie dressée**	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	-	25-40
Biscuiterie dressée**	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	-	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux**	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	-	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux**	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140*	-	35-55
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		140-160	-	15-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-90*	-	120-150
Meringue, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		80-90*	-	120-180
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	-	20-40
Macarons, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	-	25-45
Macarons, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		90-110	-	30-45

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

Vous désirez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie a bruni de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante 4D. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Pain et petits pains

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson de pain et de petits pains. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur deux niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduire la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Downloaded from www.vandenborre.be

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents pains et petits pains. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les pains ou petits pains seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Si vous désirez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Attention !

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Fonction coolStart

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Durée en min.
Pain					
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	10-15
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite	2		200-210*	40-50
Pain complet, 1 kg	Lèchefrite	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Pain complet, 1 kg	Lèchefrite	2		200-210*	40-50
Fougasse	Lèchefrite	3		250-270	20-25
Petits pains					
Petits pains précuits ou baguette, pré-cuite**	Lèchefrite	3		-	-
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	15-20
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170*	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Baguette, précuite, réfrigérée**	Lèchefrite	3		-	-
Petits pains, congelés					
Petits pains précuits ou baguette, pré-cuite**	Lèchefrite	3		-	-
Produits à la saumure, pâtons**	Lèchefrite	3		-	-

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Durée en min.
Croissant, pâtons	Lèchefrite	3		170-190	30-35
Toast					
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		190-210	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		230-250	10-15
Faire dorer le toast (ne pas préchauffer)	Grille	5		3	3-5

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de pizzas, quiches et gâteaux salés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

Si vous cuisez en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir la durée de la cuisson.

En mode combiné, vous pouvez utiliser les moules usuels en métal. Si des étincelles se forment entre le moule et la grille, vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule sur la grille. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Si vous utilisez des moules en plastique, en céramique ou en verre, la durée de cuisson indiquée dans le tableau de réglage se réduit. Le fond du gâteau salé brunit.

La cuisson en combinaison avec le micro-ondes n'est possible que sur un étage.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :
- 4 grilles avec papier de cuisson
  première grille : niveau 5
  deuxième grille : niveau 3
  troisième grille : niveau 2
  quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduire la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Pour les pizzas avec beaucoup de garniture, utilisez la lèchefrite.

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Downloaded from www.vandenborre.be

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le plat serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

Si vous désirez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Fonction coolStart

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Pizza						
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	25-35
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		250-270	-	20-25
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		220-230	-	20-30
Pizza, réfrigérée**	Grille	3		-	-	-
Pizza, congelée						
Pizza, pâte fine 1 pièce**	Grille	3		-	-	-
Pizza, pâte fine 1 pièces	Lèchefrite	2		200-220	90	15-25
Pizza, pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, pâte épaisse, 1 pièce**	Grille	3		-	-	-
Pizza, pâte épaisse, 1 pièces	Lèchefrite	2		180-200	90	15-25
Pizza, pâte épaisse, 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-baguette**	Grille	3		-	-	-
Pizza-baguette, 2 pièces	Lèchefrite	2		180-200	90	10-20
Mini pizzas**	Lèchefrite	3		-	-	-
Mini pizzas, 9 pièces	Lèchefrite	2		210-230	90	10-20
Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Gâteaux salés & quiches						
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Moule à tarte en fer-blanc	3		190-210	-	30-40
Tarte flambée	Lèchefrite	3		260-280*	-	10-15
Pirojki	Moule à soufflé	2		190-200	-	30-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	3		180-190	-	30-45
Böreks	Lèchefrite	1		200-220*	-	20-30

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Downloaded from www.vandenborre.be

Gratins et soufflés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gratins et de soufflés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Préparation au micro-ondes

Si vous réaliser une préparation seulement avec le micro-ondes ou en combinaison avec celui-ci, vous pouvez considérablement réduire la durée de cuisson.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → *"Les micro-ondes" à la page 18*

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. L'utilisation d'ustensiles adaptés aux micro-ondes permet une cuisson plus rapide et plus homogène.

Niveaux d'enfournement

Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.

- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 3

Les soufflés peuvent également être préparés sur la lèchefrite, au bain-marie. Pour cela, enfournez la lèchefrite au niveau 2.

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduire la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas.

Lèchefrite
Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Récipients
Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents gratins et soufflés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la recette. La cuisson d'un gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du gratin. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le gratin ou le soufflé serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Fonction coolStart

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Soufflé, relevé, ingrédients cuits	Moule à soufflé	2		200-220	-	30-50
Soufflé, relevé, ingrédients cuits	Moule à soufflé	2		150-170	360	20-30
Gratin, sucré	Moule à soufflé	2		170-190	-	40-60
Gratin, sucré	Moule à soufflé	2		150-170	360	20-30
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		160-180	-	50-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		180-200	360	20-30
Lasagnes, congelées, 400 g**	Grille	2		-	-	-
Lasagnes, congelées, 400 g	Récipient ouvert	2		200-210	180	20-25
Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		160-190	-	50-70

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Downloaded from www.vanderborre.be

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		170-190	360	20-25
Gratin de pommes de terre, ingré-dients crus, 4 cm hauteur, 2 niveaux	Moule à soufflé	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Moule à soufflé	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Ramequins	2		170-190	-	65-75

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Volaille

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volailles. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour quelques exemples de plats.

Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux gros volatiles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la poêle universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au niveau d'enfournement sous-jacent.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de volaille) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour cuire la volaille, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

La volaille peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Frire en combinaison avec le micro-ondes

Vous pouvez notamment bien préparer la volaille en combinaison avec le micro-ondes. Le temps de cuisson est alors considérablement réduit.

Contrairement au fonctionnement conventionnel, la durée de cuisson de la friture au micro-ondes se calcule en fonction du poids total.

Conseil : En cas de quantités autres que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond à une durée à peu près double.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → *"Les micro-ondes" à la page 18*

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la poêle universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au niveau d'enfournement sous-jacent. Cela permettra de recueillir la graisse.

Remarque : N'enfournez pas la lèchefrite directement sous la grille pour les morceaux très gras mais au niveau 2.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Downloaded from www.vanden borre.be

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, le jus s'en échappe et elle se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de la volaille. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la volaille non remplie et prête à cuire, à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des volailles par défaut. Si vous voulez préparer une volaille lourde, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus une volaille est grande, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Conseils

- Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.
- Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez d'abord à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.
- La volaille devient brune et croustillante si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Fonction coolStart

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Poulet						
Poulet, 1 kg	Grille	2		200-220	-	60-70
Poulet, 1 kg	Récipient fermé	2		230-250	360	25-35
Blanc de poulet, pièce de 150 g (à griller), (préchauffer 5 min.)	Grille	4		3*	-	15-20
Blanc de poulet, 2 pièces de 150 g chacune (griller)	Récipient ouvert	2		190-210	180	25-30
Petits morceaux de poulet, pièce de 250 g	Grille	3		220-230	-	30-35
Petits morceaux de poulet, 4 pièces de 250 g chacune	Récipient ouvert	2		190-210	360	20-30
Bâtonnets de poulet, nuggets, congelés**	Lèchefrite	3		-	-	-
Bâtonnets de poulet, nuggets, congelés, 250 g	Lèchefrite	2		190-210	360	15-20
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Récipient fermé	2		210-230	360	30
					180	15-25
Canard & oie						
Canard, 2 kg	Grille	2		180-200	-	90-110

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Canard, 2 kg	Grille	2		170-190	180	60-80
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		230-250	-	17-20
Oie, 3 kg	Grille	2		160-180	-	120-150
Oie, 3 kg	Grille	2		170-190	180	80-90
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		210-230	-	40-50
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		170-190	180	30-40
Dinde						
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		180-200	-	70-90
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		170-190	180	60-80
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		180-200	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Récipient fermé	2		210-230	360	45-50

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Viande

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de la viande. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Rôtis et viandes braisées

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Cuisson sur la grille

Sur la grille, la viande deviendra croustillante de tous les côtés.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de viande) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse et le jus de cuisson. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit également moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la poêle universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au niveau d'enfournement sous-jacent.

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La viande cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour cuire la viande, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Downloaded from www.vandenborre.be

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

La viande peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Frire en combinaison avec le micro-ondes

Certains plats peuvent être préparés en combinaison avec le micro-ondes. Le temps de cuisson est alors considérablement réduit.

Contrairement au fonctionnement conventionnel, la durée de cuisson de la friture au micro-ondes se calcule en fonction du poids total.

Conseil : En cas de quantités autres que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond à une durée à peu près double.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → *"Les micro-ondes" à la page 18*

Attention !
Si vous utilisez un film de cuisson, ne le fermez pas avec des clips métalliques. Utilisez de la ficelle de cuisine. Pour les paupiettes, utilisez de petits piquets métalliques. Des étincelles pourraient se former.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la poêle universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au niveau d'enfournement sous-jacent. Cela permettra de recueillir la graisse.

Remarque : N'enfournez pas la lèchefrite directement sous la grille pour les morceaux très gras mais au niveau 2.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, le jus s'en échappe et elle se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de nombreux plats de viande. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la viande à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des pièces à rôtir par défaut. Si vous voulez préparer un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un rôti est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur les rôtis, viandes braisées et grillades juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Porc						
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	-	110-130
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient fermé	2		220-240	360	55-65
Rôti de porc avec couenne p. ex. épaule, 2 kg	Grille	2		190-200	-	130-140
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		220-230	-	70-80
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient fermé	2		210-230	90	50-60
Filet mignon de porc, 400 g	Grille	3		220-230	-	20-25
Carré de porc avec os, 1 kg (rajou-ter un peu d'eau)	Récipient fermé	2		210-230	-	70-90
Carré de porc avec os, 1 kg	Récipient ouvert	2		-	360	40-50
Côtelettes de porc, 2 cm d'épais-seur	Grille	5		2	-	16-20
Médaillons de porc, 3 cm d'épais-seur (préchauffer 5 min.)	Grille	5		3*	-	8-12
Bœuf						
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille	2		210-220	-	40-50
Filet de bœuf médium, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	90	30-40
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	-	130-160
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille	2		220-230	-	60-70
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium (ne pas préchauffer)	Grille	5		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		3	-	25-30
Veau						
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		160-170	-	100-120
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-210	90	70-80
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-210	-	100-120
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-200	90	60-70
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	-	50-80
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient fermé	2		260-280	360	30-40
Selle d'agneau avec os**	Grille	2		180-190	-	40-50
Selle d'agneau avec os, 1 kg**	Récipient ouvert	2		190-210	90	30-40
Côtes d'agneau***	Grille	5		3	-	12-16

* Préchauffer
** sans retourner
*** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Saucisses à griller	Grille	4		3	-	10-15
Plats de viande						
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	60-70
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		170-190	360	30-40

* Préchauffer
** sans retourner
*** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

Le compartiment de cuisson se salit fortement.	Préparez votre plat cuisiné dans un faitout fermé ou utilisez la plaque du gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément.
Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril à la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide.
La viande à braiser brûle.	Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage.
Le rôti n'est pas entièrement cuit.	Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat à rôtir puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.
Le morceau grillé est trop sec.	Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince.

Poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation du poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Enfournez le poisson entier en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut, dans le compartiment de cuisson. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient ouvert dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit, lorsque la nageoire dorsale tombera légèrement.

Cuisson et grillades sur la grille

Introduire la grille au niveau d'enfournement indiqué avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas. Introduire également la poêle universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au niveau d'enfournement sous-jacent.

Remarque : N'enfournez pas la lèchefrite directement sous la grille pour les morceaux très gras mais au niveau 2.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de poisson) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez le poisson avec une fourchette, le jus s'en échappe et il se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Cuisson et étuvée dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. Le poisson cuit lentement et brunit peu. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour préparer un poisson entier, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Le poisson peut également être rendu croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Cuire à l'étuvée au microondes

Vous pouvez aussi cuire le poisson à l'étuvée dans le microondes.

Pour cela, utilisez un ustensile fermé et adapté au microondes ou couvrez avec une assiette ou du film spécial microondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés au microondes. → *"Les micro-ondes" à la page 18*

Le goût propre est conservé et vous pouvez moins saler et moins épicer. Pour les poissons entiers, ajoutez une à trois cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

Après la cuisson, laissez reposer le poisson encore 2 à 3 minutes pour que la température s'égalise.

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. L'utilisation d'ustensiles adaptés aux microondes permet une cuisson plus rapide et plus homogène.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal des plats de poisson. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du poisson à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids du poisson par défaut. Si vous voulez préparer un poisson lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs poissons, référez-vous au poids des poissons les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les poissons doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un poisson est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ ½ à ⅔ du temps indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Poisson						
Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite	Grille	2		170-190	-	20-30
Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite	Grille	3		2	90	15-20
Poisson entier, étuvé, 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		-	600	3
					360	2-7
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Grille	2		170-190	-	30-40

* Préchauffer
** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient ouvert	2		230-250	360	30-40
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	2		-	600	10
					360	10-15
Filets de poisson						
Filet de poisson, nature grillé	Grille	4		1*	-	15-25
Filet de poisson, nature, étuvé, 400 g	Récipient fermé	2		-	600	4
					360	3-8
Darnes de poisson						
Darne de poisson, 3 cm d'épais-seur**	Grille	4		3	-	10-20
Poisson, surgelé						
Poisson entier 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		-	600	5
					360	7-12
Filet de poisson, nature	Récipient fermé	2		210-230	-	20-30
Filet de poisson, nature, 400 g	Récipient fermé	2		-	600	10-15
Filet de poisson, gratiné	Grille	2		200-220	-	45-60
Filet de poisson, gratiné, 400 g	Récipient ouvert	2		3	360	15-20
Bâtonnets de poisson (retourner en cours de cuisson)	Lèchefrite	3		200-220	-	20-30
Plats à base de poisson						
Terrine de poisson, 1 000 g	Moule à terrine	2		-	360	20-25

* Préchauffer

** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2

Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparation des légumes grillés, des pommes de terre et des produits à base de pommes de terre congelés.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Préparation en combinaison avec le micro-ondes

Si vous voulez cuire en combinaison avec le micro-ondes, utilisez toujours un ustensile fermé et adapté aux micro-ondes. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés au micro-ondes.

Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les aliments uniformément et le plus plat possible dans le récipient.

Les céréales forment beaucoup d'écume lors de la cuisson. Pour cette raison, utilisez toujours un récipient à bord haut avec couvercle pour tous les produits céréaliers, y compris p.ex. pour le riz.

Les aliments gardent leur goût propre. Vous pouvez ainsi user modérément du sel et des épices.

Si vous ne trouvez pas l'indication de réglage concernant votre quantité de préparation, rallongez ou raccourcissez le temps de cuisson d'après la règle de base suivante : une quantité double correspond environ à une durée double.

Entre-temps, remuez ou retournez deux à trois fois les aliments. Une fois réchauffées, laissez encore reposer les mets deux à trois minutes pour que la température s'égalise.

Les aliments transmettent de la chaleur au récipient. Même en mode micro-ondes strict, il peut devenir très chaud.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Préparation sur un niveau
Référez- vous aux indications du tableau.

Downloaded from www.vandenborre.be

Préparation sur deux niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les plaques enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduire la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Fonction coolStart
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Légumes, frais						
Légumes, frais, 250 g*	Récipient fermé	2		-	600	6-10
Légumes, frais, 500 g*	Récipient fermé	2		-	600	10-15
Légumes, surgelés						
Épinards, 450 g	Récipient fermé	2		-	600	11-16
Macédoine de légumes, 250 g*	Récipient fermé	2		-	600	8-12
Macédoine de légumes, 500 g*	Récipient fermé	2		-	600	13-18
Plats de légumes						
Légumes grillés	Lèchefrite	5		3	-	10-15
Pommes de terre						
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	3		160-180	-	45-60
Pommes de terre au four, coupées en deux, 1 kg	Lèchefrite	3		200-220	360	15-20
Pommes de terre en robe des champs, entières, 250 g*	Récipient fermé	2		-	600	8-11
Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers, 500 g*	Récipient fermé	2		-	600	12-15
Surgelés de pommes de terre						
Rösti de pommes de terre**	Lèchefrite	3		-	-	-
Beignets de pomme de terre, gar-nis**	Lèchefrite	3		-	-	-
Croquettes**	Lèchefrite	3		-	-	-
Frites**	Lèchefrite	3		-	-	-
Frites, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	-	30-40

* durant la cuisson, mélangez une ou deux fois.
** Tenez compte des indications sur l'emballage

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Riz						
Riz long grain, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	7-9
					180	13-16
Riz complet, 250 g + 650 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	12-14
					180	22-27
Céréales						
Couscous, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	6-8
Millet complet, 250 g + 600 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta, 125 g + 500 ml d'eau*	Récipient fermé	2		-	600	6-8
					180	4-7
Orge, 250 g + 750 ml d'eau	Récipient fermé	2		-	600	11-13
					180	25-30
Œufs						
Œufs brouillés avec 2 œufs	Récipient fermé	2		-	360	6-8

* durant la cuisson, mélangez une ou deux fois.

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer facilement des yaourts et différents desserts.

Pour une préparation au micro-ondes, utilisez toujours des récipients adaptés aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 18*

Lorsque vous déposez votre ustensile sur la grille, enfournez toujours la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas.

Préparer des yaourts

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplir des tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications.
5. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Flan à base de préparation pour flan

Mélanger la préparation pour flan, le lait et le sucre conformément aux consignes figurant sur le paquet dans un récipient haut et adapté aux micro-ondes. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Dès que le lait monte, mélanger vivement. Répéter cette opération deux à trois fois.

Préparation de riz au lait

1. Peser le riz et ajouter 4 fois cette quantité en lait.
2. Verser le riz et le lait dans un haut récipient adapté aux micro-ondes.
3. Régler comme indiqué dans le tableau.
4. Dès que le lait monte, mélanger vivement et réduire la puissance du micro-ondes comme indiqué dans le tableau.
   Remuer plusieurs fois au cours de la cuisson.

Compote

Pesez les fruits dans un appareil adapté aux micro-ondes et ajoutez-y une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g. Ajouter du sucre et des épices selon votre goût. Couvrez le récipient et réglez comme indiqué dans le tableau.

Mélangez deux à trois fois au cours de la cuisson.

Pop-corn pour micro-ondes

Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, p.ex. le couvercle d'un moule à soufflé. N'utilisez pas de porcelaine ou d'assiettes très courbes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Déposez le sachet à pop-corn sur le récipient, le côté marqué vers le bas. Enfourner comme indiqué sur le tableau. En fonction du produit et de la quantité, il sera nécessaire d'adapter le temps.

Afin que le pop-corn ne brûle pas, retirer et mélanger le sachet après 1 ½minute. Une fois la préparation terminée, essuyer le compartiment de cuisson.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !
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.

Valeurs de réglage recommandées

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / Position étuve	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Flan à base de préparation pour flan*	Récipient fermé	2		-	600	5-8
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		40-45	-	8-9h
Riz au lait, 125 g + 500 ml lait*	Récipient fermé	2		-	600	10
					180	20-25
Compote de fruits, 500 g	Récipient fermé	2		-	600	9-12
Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g**	Récipient ouvert	2		-	600	4-6

* pendant la cuisson, mélangez une ou deux fois.
** Placez un sachet fermé sur le récipient

Économies d'énergie avec les modes de cuisson éco

Avec les modes de cuisson économes en énergie de chaleur tournante éco et convection naturelle éco, vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Vous pouvez ainsi économiser de l'énergie. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduire la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules et récipients
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 35 pour cent d'énergie.

Les récipients en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir. Un récipient non réfléchissant en émail, en verre thermorésistant ou recouvert d'un moulage d'aluminium sous pression sera plus adapté.

Les moules en fer-blanc, en céramique ou en verre allongent le temps de cuisson et ne permettent pas au gâteau de brunir de manière uniforme.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez ici des indications concernant différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante eco
- Convection naturelle eco

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Gâteau dans moules					
Cake dans un moule	Moule à savarin/à cake	2		140-160	60-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170	25-40
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	50-60
Brioche	Moule à Kouglof	2		150-170	50-70
Gâteau cuit sur la plaque					
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-170	25-40
Tarte avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-180	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190	15-20
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	3		160-170	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		160-180	15-20
Biscuits					
Muffins	Plaque à muffins	2		160-180	15-25
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-160	25-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	35-45
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-45
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	25-35
Pain & petits pains					
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	2		200-210	35-45
Fougasse	Lèchefrite	3		250-275	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Viandes					
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	120-140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	140-160
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	110-130
Poisson					
Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		190-210	25-35
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	2		190-210	45-55
Filet de poisson, nature, étuvé	Récipient fermé	2		190-210	15-25

Downloaded from www.vandenborre.be

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide	
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Cuisson basse température

La cuisson à basse température est une cuisson lente. On l'appelle également cuisson douce.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (ex. : parties délicates du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau ou des volailles), qui doivent rester rosées ou à point. La viande reste fondante, tendre et délicate.

L'avantage pour vous est que vous pouvez mieux planifier vos menus, car la viande cuite à basse température se réchauffe sans problème. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande. Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les cartilages et les bords gras. La graisse donne un goût très prononcé à la viande lors de la cuisson à basse température. Vous pouvez également utiliser de la viande marinée ou épicée. N'utilisez pas de viande décongelée.

Après la cuisson à basse température, la viande peut être immédiatement coupée. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Grâce à cette méthode de cuisson, la viande reste rosée, sans être crue ou pas assez cuite.

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

Récipient

Utilisez un récipient plat, comme un plat de service en porcelaine ou en verre. Mettez le plat à préchauffer dans le compartiment de cuisson.

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille au niveau 2.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson à basse température juste après les tableaux de réglages.

Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours avec une préparation réfrigérée. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 15 min.

Faites revenir la viande à forte température, suffisamment longtemps de chaque côté et également sur les extrémités. Placez immédiatement la viande dans le récipient préchauffé. Enfournez de nouveau le récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

Valeurs de réglage recommandées

La température de cuisson douce et la durée dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la qualité de la viande. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Mode de cuisson utilisée :
■ Cuisson basse température

Plat	Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Volailles						
Magret de canard, 400 g	Récipient ouvert	2		6-8	90*	45-60
Blanc de poulet, pièce de 200 g	Récipient ouvert	2		5-7	90*	30-60
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient ouvert	2		8-10	90*	150-210
* Préchauffer						

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Porc						
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	2		6-8	80*	90-120
Médaillons de porc, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	90-120
Bœuf						
Rôti de bœuf (culotte), 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-270
Filet de bœuf, entier,1 kg	Récipient ouvert	2		4-6	80*	150-210
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		6-8	80*	210-270
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	30-60
Veau						
Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240
Rôti de veau, 10-15 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240
Filet de veau, entier, 800 g	Récipient ouvert	2		5-7	80*	120-150
Filets mignons, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	45-90
Agneau						
Selle d'agneau, désossée, pièce de 200 g	Récipient ouvert	2		5-7	80*	120-180
Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé	Récipient ouvert	2		6-8	80*	180-240

* Préchauffer

Astuces de cuisson à basse température

Cuisson des magrets de canard à basse température.	Posez le magret froid dans la poêle et cuisez-le d'abord du côté de la peau. Puis cuisez-le à basse température pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant.
La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude qu'après une cuisson normale.	Pour que la viande cuite ne refroidisse pas trop vite, réchauffez les assiettes et servez la sauce très chaude.

Déshydratation

Avec la chaleur tournante 4D, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des herbes et des légumes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits bien égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :
- 1ère grille : niveau 3
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparer les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines,

Downloaded from www.vandenborre.be

plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous désirez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Mode de cuisson utilisée :
- Chaleur tournante 4D

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g)	1-2 grilles	-		80	5-9
Fruits à noyau (prunes)	1-2 grilles	-		80	8-10
Racines comestibles (carottes), râpées, blan-chies	1-2 grilles	-		80	5-8
Champignons en rondelles	1-2 grilles	-		60	6-9
Herbes, nettoyées	1-2 grilles	-		60	2-6

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

⚠ Mise en garde
Risque de blessure !
Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux propres et intacts. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

Utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de pots trop grands ou trop hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparer des fruits et des légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes sains. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyautez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits
Mettez les fruits en bocaux avec une solution sucrée, chauffée et écumée (env. 400 ml pour un pot de 1 litre). Dans un litre d'eau :
- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes
Mettez les légumes dans les bocaux avec de l'eau bouillie.

Essuyez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placez les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Versez 500 ml d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Terminer la mise en conserve

Fruits
Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteignez l'appareil dès que tous les bocaux moussent. Après avoir laissé reposer les pots, sortez-les du compartiment de cuisson.

Légumes
Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux moussent, réduisez la température à 120 °C et laissez les pots mousser dans le compartiment de cuisson fermé, comme indiqué dans le tableau. Éteignez l'appareil ensuite et laissez reposer encore quelques minutes, comme indiqué dans le tableau.

Retirez les pots du compartiment de cuisson et posez-les sur un chiffon propre. Ne posez pas les pots chauds sur un dessous de plat froid ou humide, car ils pourraient éclater. Recouvrez les bocaux, afin de les protéger des courants d'air. Ne retirez les pinces qu'une fois que les pots sont froids.

Valeurs de réglage recommandées

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve des fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de pots, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre. Avant de changer de température ou d'éteindre, vérifiez que le contenu des pots mousse bien. Le contenu des pots ne commence à mousser qu'après 30 à 60 minutes environ.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mode de cuisson utilisée :

- Chaleur tournante 4D

Plat	Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Mettre en conserves					
Légumes, p. ex. carottes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition: 30-40
				120	Dès l'ébullition: 30-40
				-	Chaleur rémanente : 30
Légumes, p. ex. concombre	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition: 30-40
				-	Chaleur rémanente : 30
Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition: 30-40
				-	Chaleur rémanente : 35
Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition: 30-40
				-	Chaleur rémanente : 25

Laisser lever la pâte

Avec votre appareil, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à température ambiante. Utilisez le mode de cuisson par convection naturelle. Commencez toujours la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte
Ajustez les réglages et préchauffez l'appareil comme indiqué dans le tableau. Placez le bol de pâte sur la grille.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Couvrez la pâte.

Fermentation individuelle
Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Si vous désirez préchauffer, effectuez la fermentation individuelle hors de l'appareil dans un endroit chaud.

Valeurs de réglage recommandées

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Mode de cuisson utilisée :

- Convection naturelle

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, facile	Saladier	2		35-40	25-30
	Plaque à pâtisserie	2		35-40	10-20
Pâte à la levure de boulanger, épaisse et grasse	Saladier	2		35-40	20-40
	Plaque à pâtisserie	2		35-40	15-25

Décongeler

Pour décongeler des fruits, légumes, volailles, viandes, poissons et pâtisseries, utilisez le mode de fonctionnement micro-ondes.

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le sur la grille dans un récipient adapté aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → *"Les micro-ondes" à la page 18*

Enfournez la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18 °C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire. Pour une décongélation plus facile, procédez en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Conseil : Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les

Downloaded from www.vandenborre.be

aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Conseil : Si vous avez d'autres quantités que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond environ à une durée double.

Mode de cuisson utilisée :
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Pain, petits pains					
Pain, 500 g	Récipient ouvert	2		180	3
				90	10-15
Petits pains	Grille	2		180	5-10
				90	5-10
Gâteau					
Gâteau, fondant, 500 g	Récipient ouvert	2		180	5
				90	15-20
Gâteau, sec, 750 g	Récipient ouvert	2		180	2
				90	10-15
Viande & volaille					
Poulet, entier, 1,2 kg*	Récipient ouvert	2		180	10
				90	10-15
Morceaux de volaille, 250 g*	Récipient ouvert	2		180	3
				90	5-10
Canard, 2 kg*	Récipient ouvert	2		180	10
				90	30-40
Viande, morceau entier, par ex. rôti (viande crue) 800 g*	Récipient ouvert	2		180	15
				90	10-15
Viande, morceau entier, par ex. rôti (viande crue) 1 kg*	Récipient ouvert	2		180	15
				90	20-30
Viande, morceau entier, par ex. rôti (viande crue) 1,5 kg*	Récipient ouvert	2		180	15
				90	25-35
Viande, en morceaux ou en tranches, par ex. goulasch (viande crue), 500 g*	Récipient ouvert	2		180	8
				90	5-10
Viande hachée, mélangée, 200 g*	Récipient ouvert	2		90	8-15
Viande hachée, mélangée, 500 g*	Récipient ouvert	2		180	5
				90	10-15
Viande hachée, mélangée, 800 g*	Récipient ouvert	2		180	10
				90	15-20
Poisson					
Poisson entier, 300 g*	Récipient ouvert	2		180	3
				90	10-15
Filet de poisson, 400 g*	Récipient ouvert	2		180	5
				90	10-15
Fruits, légumes					
Baies, 300 g	Récipient ouvert	2		180	5-10

* retourner après 1/2 du temps

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Légumes, 600 g	Récipient ouvert	2		180	10
				90	8-13
Divers					
Décongeler du beurre, 125 g	Récipient ouvert	2		90	7-9
* retourner après 1/2 du temps					

Faire réchauffer des plats au microondes

Les plats peuvent être réchauffés au microondes ou bien être décongelés et réchauffés en une seule étape.

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Les plats réchauffent plus rapidement et de manière plus homogène dans les récipients adaptés aux microondes. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les aliments uniformément en les disposant le plus à plat possible dans le récipient. Les aliments ne doivent pas être superposés.

Couvrez les aliments. Vous obtiendrez ainsi un meilleur résultat de cuisson. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

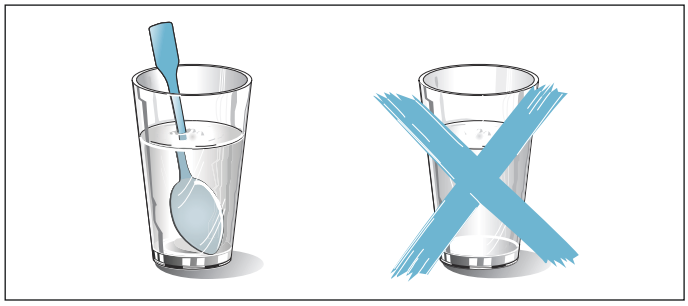
Remuez de temps en temps deux à trois fois les aliments ou retournez-les. Une fois réchauffées, laissez encore reposer les préparations 1 à 2 minutes pour que la température s'égalise.

Si vous réchauffez des aliments pour bébé, déposez le flacon sans tétine ni couvercle sur la grille. Une fois chauffé, bien remuer ou mélanger le flacon et contrôler impérativement la température.

Les mets transmettent la chaleur au récipient. Même en mode microondes strict, il peut devenir très chaud.

Conseil : Si vous avez d'autres quantités que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond environ à une durée double.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !
Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



Attention !
Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un 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 étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les valeurs de réglage pour le réchauffage au microondes de différents mets et boissons. Les durées sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent du récipient, de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid.

Si aucune valeur n'est indiquée pour votre plat, orientez-vous d'après les mets similaires figurant dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Essuyez le compartiment de cuisson une fois la préparation terminée.

Mode de cuisson utilisée :
- Micro-ondes

Plat	Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Réchauffer des boissons					
200 ml (bien mélanger)	Récipient ouvert	2		900	1-3

Downloaded from www.vandenborre.be

Plat	Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
400 ml (bien mélanger)	Récipient ouvert	2		900	2-6
Faire chauffer les aliments pour bébés					
Biberon de lait, 150 ml (bien mélanger)	Récipient ouvert	2		360	1-3
Légumes, du réfrigérateur					
250 g	Récipient fermé	2		600	3-8
Légumes, surgelés					
en vrac, 250 g	Récipient fermé	2		600	8-12
Épinards à la crème, congelés en galets, 450 g (bien mélanger)	Récipient fermé	2		600	11-16
Plats, réfrigérés					
Plat, 1 portion	Récipient fermé	2		600	4-8
Potage, ragoût, 400 ml (bien mélanger)	Récipient fermé	2		600	5-7
Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz	Récipient fermé	2		600	5-10
Gratins, 400 g, p. ex. lasagnes, gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	2		600	5-10
Plats, surgelés					
Plat, 1 portion	Récipient fermé	2		600	11-15
Potage, ragoût, 200 ml (bien mélanger)	Récipient fermé	2		900	2-4
Garnitures, 500 g, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz	Récipient fermé	2		600	7-10
Gratins, 400 g, p. ex. lasagnes, gratin de pommes de terre	Récipient fermé	2		600	11-15

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Vous évitez ainsi la formation de condensation et n'avez pas besoin d'essuyer le compartiment de cuisson.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Couvrez les plats, le cas échéant.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plats d'essai

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils.

Selon la norme EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 et la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Tourte aux pommes
Tourtes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Tourtes aux pommes sur deux niveaux : superposez les moules démontables foncés.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Biscuit à l'eau
Biscuit à l'eau sur deux niveaux : superposez les moules démontables sur la grille.

Remarques
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Cuisson					
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	25-40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140*	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160*	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150*	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150*	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		140*	35-45
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Tourte aux pommes	2 x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		170-180	60-80
Tourte aux pommes	2 x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		180-200	60-80
Tourte aux pommes, 2 niveaux	2 x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser fonction de réchauffage rapide
** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Downloaded from www.vandenborre.be

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :
- Gril grande surface

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Posi-tion du gril	Durée en min.
Griller					
Brunir des toasts*	Grille	5		3	3-5
Hamburger de bœuf, 12 pièces**	Grille	4		3	25-30

* ne pas préchauffer

** retourner après 2/3 du temps de cuisson

Préparation au micro-ondes

Pour les préparations au micro-ondes, utilisez toujours un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés au micro-ondes. → *"Les micro-ondes" à la page 18*

Lorsque vous déposez votre récipient sur la grille, enfourner la grille avec l'inscription « micro-ondes » vers la porte de l'appareil et courbure vers le bas.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Gril air pulsé
- Micro-ondes

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en min.
Décongélation avec les micro-ondes						
Viandes	Récipient ouvert	2		-	180	5
					90	10-15
Cuisson au micro-ondes						
Lait aux œufs	Récipient ouvert	2		-	360	20
					180	20-25
Génoise	Récipient ouvert	2		-	600	7-9
Rôti de viande hachée	Récipient ouvert	2		-	600	22-27
Cuisson avec le mode combiné micro-ondes						
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	2		170-190	360	25-30
Gâteau	Récipient ouvert	2		200-220	180	20-25
Poulet	Grille	2		200-220	360	25-35

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

9001080398 950122