

SIEMENS



## Four compact avec micro ondes

HB84K.52

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

fr Mode d'emploi

Register  
your  
product  
online



# Table des matières

<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>3</b>	<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>14</b>
Causes de dommages .....	6	Nettoyants .....	15
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>7</b>	Nettoyage du cache en verre.....	15
Le bandeau de commande .....	7	Nettoyage des vitres .....	16
Touches et affichage.....	7	<b>Tableau des pannes</b> .....	<b>17</b>
Thermostat .....	7	Tableau des pannes.....	17
Sélecteur des fonctions .....	7	Changer la lampe du four .....	18
Compartiment de cuisson.....	8	Remplacement du joint de porte .....	18
<b>Vos accessoires</b> .....	<b>8</b>	<b>Service après-vente</b> .....	<b>18</b>
Introduction des accessoires .....	8	Numéro E et numéro FD.....	18
Accessoires en option .....	8	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>19</b>
Articles Service après-vente .....	9	Economie d'énergie.....	19
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>9</b>	Elimination écologique.....	19
Réglage de l'heure .....	9	<b>Programmes automatiques</b> .....	<b>19</b>
Chauffer le four.....	9	Récipient.....	19
Nettoyer les accessoires.....	9	Réglage .....	19
<b>Réglage du four</b> .....	<b>9</b>	Décongeler et cuire avec les programmes automatiques.....	20
Mode de cuisson et température .....	9	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire.</b> .....	<b>22</b>
<b>Les micro-ondes</b> .....	<b>10</b>	Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes.....	22
Conseils pour les récipients .....	10	Astuces concernant les micro-ondes .....	25
Puissances micro-ondes .....	10	Gâteaux et pâtisseries .....	25
Réglage des micro-ondes.....	10	Conseils pour la pâtisserie .....	27
<b>Mode MicroCombi</b> .....	<b>11</b>	Rôtissage et grillade .....	27
Régler le mode MicroCombi .....	11	Conseils pour les rôtis et grillades.....	30
<b>Mode séquentiel 1,2,3</b> .....	<b>11</b>	Gratins, gratins de pomme de terre, toasts.....	31
Régler le mode séquentiel.....	11	Plats cuisinés.....	31
<b>Réglage des fonctions de temps</b> .....	<b>12</b>	<b>Plats tests</b> .....	<b>32</b>
Minuterie .....	12	Cuisson de pâtisseries .....	32
Durée.....	12	Grillades.....	32
Heure de fin .....	12	<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>33</b>
Heure.....	13		
<b>Sécurité enfants</b> .....	<b>13</b>		
Activer la sécurité enfants.....	13		
Désactiver la sécurité enfants .....	13		
Sécurité enfants en cas de mode programmes automatiques .....	13		
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>14</b>		
<b>Arrêt automatique</b> .....	<b>14</b>		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) et la boutique en ligne : [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Précautions de sécurité importantes

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.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

### **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.
- 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.
- L'appareil devient très chaud. Si l'appareil est installé dans un meuble encastré doté d'une porte décorative, il se produit une accumulation de chaleur lorsque la porte décorative est fermée. Garder impérativement la porte décorative ouverte lorsque l'appareil est en marche.

### **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.

### **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. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte soient toujours propres ; voir également le chapitre *Entretien et Nettoyage*.
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler 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.

- La préparation de mets aux micro-ondes sans grille conduit à une surcharge de l'appareil. Le couvercle en verre peut se casser. Préparer toujours les mets avec la grille et en utilisant un accessoire approprié.

### **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.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- 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.
- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.
- L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utiliser uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

### **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.
- 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.
- 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.

### **Risque de brûlure !**

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil.

Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés

- 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.
- 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.

### Risque de blessure !

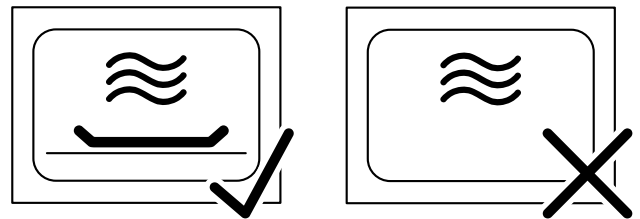
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière 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.

### Causes de dommages

#### Attention !

- Formation d'étincelles : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, feuille alu ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne placez aucune plaque à pâtisserie ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson d'une feuille lue. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.
- Barquettes en aluminium : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- 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 endommager l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.  
Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
- Jus de fruit : Ne garnissez pas trop la lèchefrite lorsque vos gâteaux aux fruits sont très juteux. Le jus de fruits qui s'écoule de la lèchefrite laisse des taches définitives.

- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coinciez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Eau de condensation dans le compartiment de cuisson : De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Pour éviter de la corrosion, essuyez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.
- Joint 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 comme surface d'assise ou pour déposer des objets : Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transporter l'appareil : Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.
- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).



- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.

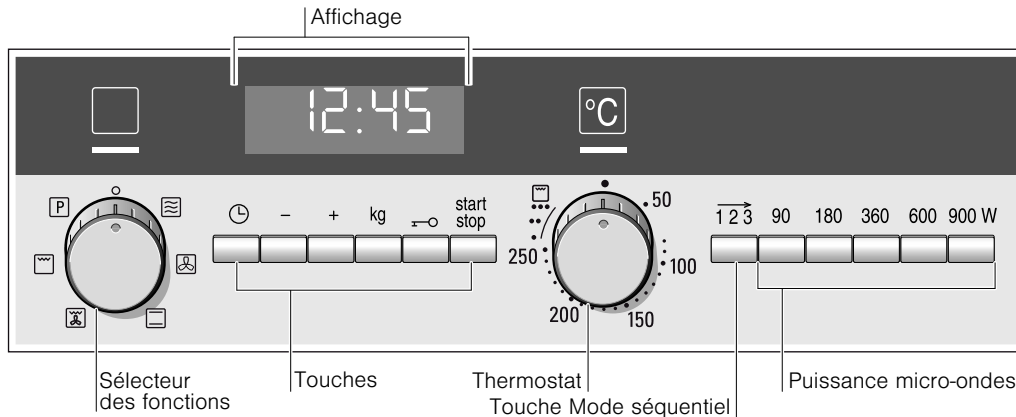
# Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Nous vous fournissons également des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Le bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



### Manettes

Les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position 0.

### Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions. L'affichage vous permet de lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
	Fonctions temps Sélectionnez Minuterie , Durée $I \rightarrow$ , Heure de fin $\rightarrow$ et Heure .
-	Moins Réduire les valeurs de réglage.
+	Plus Augmenter les valeurs de réglage.
kg	kilogramme Sélectionner kilogramme pour les programmes.
	Sélectionner la sécurité enfants
	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement
$\rightarrow$ 123	Sélectionner le mode séquentiel
90	Sélectionner la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélectionner la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélectionner la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W
900	Sélectionner la puissance micro-ondes 900 W

La flèche ► précédant le symbole correspondant indique la fonction de temps active dans l'affichage. Exception : pour l'heure, le symbole s'allume uniquement lorsque vous procédez à une modification.

### Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

Position	Signification
●	Position zéro Le four ne chauffe pas.
50-250	Plage de température Température du compartiment de cuisson en °C.
•, ••, •••	Positions gril Positions du gril . • = Position 1, faible •• = Position 2, moyen ••• = Position 3, puissant

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. En mode gril, la lampe ne s'allume pas.

### Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
o	Position zéro Le four est éteint.
	Fonctionnement du micro-ondes Pour régler les puissances micro-ondes.
	Chaleur tournante Pour faire cuire des gâteaux dans des moules sur un niveau.
	Convection naturelle Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour les gâteaux dont la garniture est humide (p. ex. gâteau au fromage blanc).
	Gril air pulsé Pour de la volaille ou de gros morceaux de viande.
	Gril Pour griller de grandes quantités d'aliments peu épais et de petite taille (p. ex. steaks, saucisses).
P	Programmes 5 programmes de décongélation 15 programmes de cuisson Le mode de cuisson et la durée sont définis en fonction du poids

**Remarque :** Lorsque vous effectuez un réglage, le voyant lumineux situé au-dessus du sélecteur des fonctions s'allume.

## Compartiment de cuisson

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

### Ventilateur de refroidissement

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

### Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

### Remarques

- Après le fonctionnement du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

- L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

La lampe du compartiment de cuisson s'allume uniquement si vous appuyez sur la touche <sup>start</sup>stop.

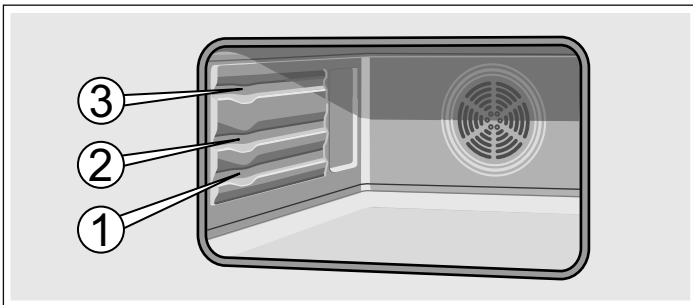
## Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

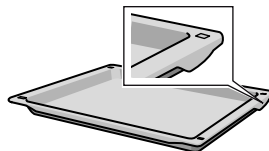
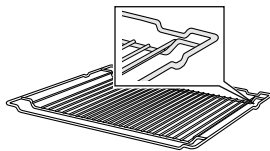
### Introduction des accessoires

Vous pouvez introduire les accessoires à 3 niveaux différents dans le compartiment de cuisson.



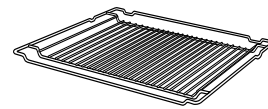
### Remarques

- Les accessoires peuvent être retirés jusqu'à environ la moitié, sans qu'ils ne basculent. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.
- En introduisant l'accessoire, veillez à ce que l'indentation de la grille et de la lèchefrite soit orientée vers l'arrière du compartiment de cuisson.



- Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur son fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.


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

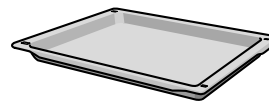


### Grille

Pour des récipients en verre, porcelaine ou des récipients en plastique microondable, des moules à gâteau, rôtis et pièces à griller.

### Remarques

- Introduire la grille dans le compartiment de cuisson, l'indentation vers l'arrière.
- Introduire la grille avec la courbure vers le bas , la face ouverte vers la porte du compartiment de cuisson.
- En mode micro-ondes, introduire la grille toujours à la hauteur 1.



### Lèchefrite HZ86U000

Pour des gros rôtis, gâteaux secs et fondants, gratins et gratins de pomme de terre. Elle sert également de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. Pour cela, enfournez la lèchefrite à la hauteur 1.

### Remarques

- Introduire la lèchefrite dans le compartiment de cuisson, l'indentation vers l'arrière.
- Introduire la lèchefrite dans le four, partie inclinée en direction de la porte du compartiment de cuisson.

## Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Accessoires en option	Numéro HZ	Utilisation
plaque à pâtisserie émaillée	HZ86B000	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfourner la plaque à pâtisserie jusqu'en butée, la partie inclinée en direction de la porte de l'appareil.




Accessoires en option	Número HZ	Utilisation
Cocotte en verre	HZ915001	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour les programmes automatiques.

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

## Avant la première utilisation

Vous trouverez ici des instructions à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois et de préparer vos aliments. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.


### Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole  et trois zéros s'allument dans l'affichage.

Vous réglez l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

### Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement, réglez une heure en mode convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le

## Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.


Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.

Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.

Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Aérez la cuisine pendant que le four chauffe.

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur Convection naturelle .

2. Réglez le thermostat sur 240 °C.

3. Appuyez sur la touche **start stop**.

Éteignez le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

### Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

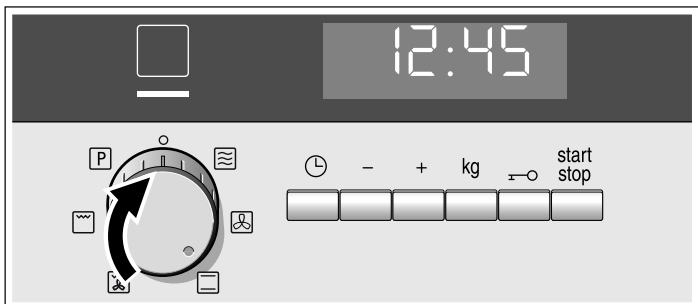
## Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

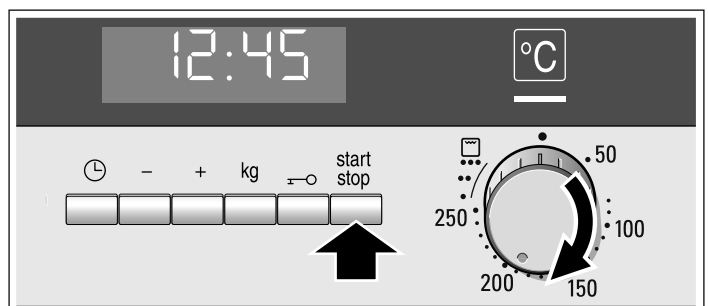
### Mode de cuisson et température

Exemple illustré : convection naturelle  à 190 °C.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.



2. À l'aide du thermostat, réglez la température ou la position gril.



3. Appuyez sur la touche **start stop**.

Le four commence à chauffer.

### Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

## Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

# Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un autre mode de cuisson. Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler les micro-ondes.

### Remarques

- Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*, vous trouverez de nombreux exemples de décongélation, de réchauffage et de cuisson utilisant les micro-ondes.
- Préparer toujours les mets avec la grille et en utilisant un accessoire approprié.

## Conseils pour les récipients

### 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, les préparations restent froides.

### Attention !

Formation d'étincelles : le métal - p. ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 des parois du four 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 suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez le test suivant :

1. Placez le récipient vide dans l'appareil sur la grille à la hauteur 1, pendant ½ à 1 minute, à la puissance maximale.
2. Vérifiez régulièrement la température.

Le récipient doit être froid ou tiède.

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

## Puissances micro-ondes

Ces touches permettent de régler la puissance micro-ondes souhaitée.



90 W	Pour décongeler des préparations délicates.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360 W	Pour cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates
600 W	Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
900 W	Pour réchauffer des liquides.

### Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 Watt pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 1 heure et 30 minutes.

## Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 360 W, durée 17 minutes.


1. Réglez le sélecteur des fonctions sur .
2. Appuyez sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.  
La touche s'allume. Une durée de référence s'affiche.
3. Réglez la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.
4. Appuyez sur la touche .

L'appareil entre en fonctionnement. La durée s'écoule visiblement.


### Remarques

- Pour éviter de la corrosion, essayez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.
- Vous pouvez laisser refroidir le compartiment de cuisson, la porte de l'appareil ouverte, en cas de micro-ondes seules, c.-à-d. sans mode de cuisson.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche .

### Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le four cesse de fonctionner. Appuyez brièvement sur la touche  une fois la porte refermée. Le fonctionnement continue.


### Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez la touche **+** ou **-**.


### Modifier la puissance micro-ondes

Appuyez sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Réglez la durée à l'aide de la touche **+** ou **-** et remettez l'appareil en marche.

### Annuler le fonctionnement

Appuyez env. 4 secondes sur la touche  et tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

### Remarques





- Lorsque vous réglez le sélecteur des fonctions sur , la puissance micro-ondes maximale est proposée par défaut .
- Le ventilateur peut continuer à fonctionner si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

## Mode MicroCombi


Dans ce cas, un mode de cuisson fonctionne en même temps que les micro-ondes. Ce mode vous permet p. ex. de préparer du pain de viande. Si vous enclenchez en plus les micro-ondes, le pain de viande sera prêt plus tôt.


Vous pouvez enclencher toutes les puissances micro-ondes. Exception : 900 Watt.

### Modes de cuisson appropriés

-  Chaleur tournante
-  Convection naturelle
-  Gril à chaleur tournante
-  Gril


### Régler le mode MicroCombi

Exemple : micro-ondes 360 W, 17 minutes et chaleur tournante  190 °C.


1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions et la température avec le thermostat.
2. Appuyez sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.  
Une durée de référence apparaît.
3. Réglez la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.
4. Appuyez sur la touche .

L'appareil entre en fonctionnement. La durée s'écoule visiblement.



### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode combiné est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche .

### Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le four cesse de fonctionner. Appuyez brièvement sur la touche  une fois la porte refermée. Le fonctionnement continue.

### Arrêter le fonctionnement

Appuyez brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Réappuyez sur , le fonctionnement reprend.


### Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez la touche **+** ou **-**.

### Modifier la puissance micro-ondes

Appuyez sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Réglez la durée à l'aide de la touche **+** ou **-** et remettez l'appareil en marche.

### Annuler le fonctionnement

Appuyez sur la touche  env. 4 secondes, ramenez le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.









## Mode séquentiel 1,2,3

En mode séquentiel vous pouvez régler jusqu'à trois puissances et temps micro-ondes différents successifs et les démarrer ensuite.

### Récipient


Utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes et résistant à la chaleur.

### Régler le mode séquentiel


1. Réglez le sélecteur des fonctions sur .
2. Appuyez sur la touche <sub>123</sub>.  
Le  pour le premier fonctionnement séquentiel apparaît dans l'affichage.
3. Réglez la première puissance micro-ondes et la première durée.
4. Appuyez sur la touche <sub>123</sub>.  
Le  pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.
5. Réglez la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.
6. Appuyez sur la touche <sub>123</sub>.  
Le  pour le troisième fonctionnement séquentiel apparaît.
7. Réglez la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.
8. Appuyez sur la touche .

L'appareil entre en fonctionnement. La première étape du mode séquentiel apparaît dans l'affichage. La durée s'écoule visiblement.


### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche .

### Modifier le réglage

Le réglage peut uniquement être modifié avant le démarrage. Appuyez successivement sur la touche  jusqu'à ce que le numéro du fonctionnement séquentiel apparaisse. Modifiez le réglage.


### Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le four cesse de fonctionner. Appuyez brièvement sur la touche  une fois la porte refermée. Le fonctionnement continue.

### Arrêter le fonctionnement

Appuyez brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Réappuyez sur , le fonctionnement reprend.

### Annuler le fonctionnement

Appuyez env. 4 secondes sur la touche  et tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.






### Demander la durée

Appuyez une fois sur la touche .

### Remarque :








Vous pouvez aussi combiner un mode de cuisson avec le mode séquentiel. Réglez d'abord le mode de cuisson.



# Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche  permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. La flèche  vous indique au niveau de quelle fonction de temps vous êtes positionné. Avec la touche  ou  vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche  précède le symbole de temps.


## Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.



1. Appuyer une fois sur la touche .  
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche  ou .  
Valeur de référence touche  = 10 minutes  
Valeur de référence touche  = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. Dans l'affichage, le symbole   est allumé et le temps de minuterie s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.


### Le temps de minuterie est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 0:00. Désactiver la minuterie au moyen de la touche .


### Modifier le temps de la minuterie








Modifier le temps de minuterie au moyen de la touche  ou . La modification sera validée après quelques secondes.

### Annuler le temps de la minuterie

Au moyen de la touche , remettre le temps de minuterie sur 0:00. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

### Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche .

Pour interroger la minuterie , la durée  , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche  précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.



## Durée

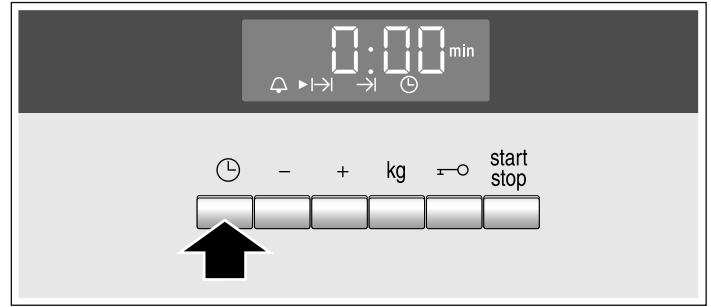
Vous pouvez régler au four la durée de cuisson de vos aliments. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Vous ne devez ainsi pas interrompre ce que vous faites pour aller éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.





Exemple illustré : durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. À l'aide du thermostat, réglez la température ou la position grill.

3. Appuyez deux fois sur la touche .



0:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .




4. Réglez la durée à l'aide des touches  ou .  
Valeur de référence touche  = 30 minutes  
Valeur de référence touche  = 10 minutes






5. Appuyez sur la touche .

Le four se met en marche. Dans l'affichage, la durée s'écoule visiblement et le symbole   est allumé. Les autres symboles de temps s'effacent.



### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. 0:00 apparaît dans l'affichage. Appuyez sur la touche . Le signal s'arrête. Tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.


### Modifier la durée








Modifier la durée au moyen de la touche  ou . La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

### Annuler la durée

Remettre la durée sur 0:00 au moyen de la touche . La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

### Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche .



Pour interroger la minuterie , la durée  , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche  précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

## Heure de fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle vos aliments doivent être prêts. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p. ex. enfourner vos aliments le matin et régler de manière à ce qu'ils soient prêts à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent.

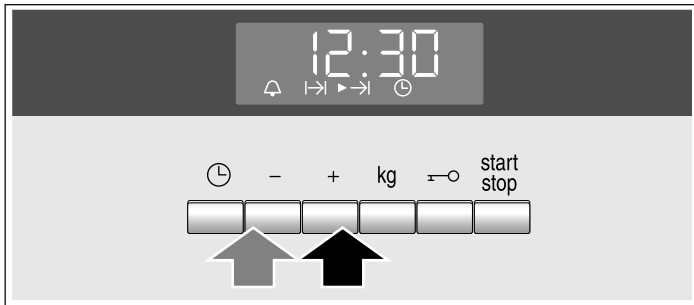
Exemple illustré : il est 10:30 : la cuisson dure 45 minutes et doit être terminée à 12:30.


1. Réglez le sélecteur du mode de cuisson.
2. Réglez le thermostat.
3. Appuyez deux fois sur la touche .
4. Réglez la durée à l'aide des touches **+** ou **-**.
5. Appuyez sur la touche .



La flèche **▶** précède **→**. L'heure à laquelle les aliments seront prêts apparaît dans l'affichage.




6. Différez l'heure de fin à l'aide des touches **+** ou **-**.




7. Appuyez sur la touche .


Le réglage est validé. Le four est en position de veille et se met en marche au moment défini. L'affichage indique l'heure à laquelle la préparation sera prête et la flèche **▶** précède le symbole **→**. Le symbole  et  s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et la flèche **▶** précède le symbole **→**. Le symbole **→** s'éteint.

#### La durée est écoulée


Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00. Appuyez sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou

appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

#### Modifier l'heure de la fin




Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche . Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

#### Annuler l'heure de la fin


Remettre l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four se met en marche. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche .


#### Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche **▶**.

Pour interroger la minuterie , la durée **I→**, l'heure de la fin **→** ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche **▶** précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.



#### Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .
- L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.
2. Réglez l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.
- L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

#### Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .
- Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche **▶** précède .
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.
- L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

#### Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

## Sécurité enfants


Le four est équipé d'une sécurité enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même si la sécurité enfants est activée.

### Activer la sécurité enfants


Condition préalable : aucune durée n'est réglée et le sélecteur des fonctions est placé sur la position zéro.

Appuyez sur la touche  pendant env. quatre secondes.

Le symbole  apparaît dans l'affichage. La sécurité enfants est activée.

### Désactiver la sécurité enfants

Appuyez sur la touche  pendant env. quatre secondes.

Le symbole  s'éteint dans l'affichage. La sécurité enfants est désactivée.

### Sécurité enfants en cas de mode programmes automatiques

Si le mode programmes automatiques est réglé, la sécurité enfants ne fonctionne pas.

# Modifier les réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages selon vos habitudes.

Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
<b>c0</b> Luminosité de l'éclairage de la visualisation	-	Nuit	moyenne*	Jour
<b>c1</b> <b>Durée du signal</b> Temps d'émission du signal après écoulement d'une durée.	-	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
<b>c2</b> <b>Affichage heure</b> Représentation de l'horloge dans l'affichage lorsque le four est éteint.	uniquement pendant la cuisson*	permanent*	-	-
<b>c3</b> <b>Poursuite du fonctionnement</b> Manière dont le fonctionnement se poursuit lorsque la porte du four est ouverte puis refermée.  Continuer fonct. apr. fermet.porte : désactivé *Continuez le fonctionnement avec <small>start</small> / <small>stop</small>	Désactivé*	Automatique	-	-
<b>c4</b> <b>Temps d'attente avant validation d'un réglage</b>	-	env. 2 sec.	env. 5 sec.*	env. 10 sec.
<b>c5</b> <b>Tension en service</b>	220-230 V*	230-240 V	-	-
<b>c6</b> <b>Restauration des réglages usine</b> Restaurer les réglages de base.	non*	oui	-	-

\* Réglage usine

## Le four doit être éteint.

- Appuyez sur la touche  $\ominus$  pendant 6 secondes env.  
Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p. ex.  $\text{c} \quad \text{12}$  pour la sélection 2 apparaît dans l'affichage.
- Modifiez le réglage de base à l'aide de la touche  $+$  ou  $-$ .

- Confirmez à l'aide de la touche  $\ominus$ .

Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. La touche  $\ominus$  vous permet de parcourir tous les niveaux et de modifier les réglages via les touches  $+$  ou  $-$ .

- À la fin, appuyez sur la touche  $\ominus$  pendant 6 secondes env. Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez modifier de nouveau vos réglages de base à tout moment.

# Arrêt automatique

Si pendant plusieurs heures vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil, l'arrêt automatique sera activé. Le four s'arrête de chauffer. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

## L'arrêt automatique s'active

Un signal retentit. F8 apparaît à l'affichage. Le four s'arrête de chauffer.

Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

## Supprimer l'arrêt automatique

Afin que l'arrêt automatique ne s'active pas importunément, réglez une durée. Le four chauffe jusqu'à ce que la durée se soit écoulée.

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes, il gardera longtemps un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

## Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

## 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

## Remarques

- Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux (verre, plastique et métal).

- Des ombres semblables à des stries peuvent apparaître sur la vitre de la porte : elles proviennent des reflets de la lampe du four.
- 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 du four. 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.
- Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou décapants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos décapant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

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

Niveau	Nettoyants
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utilisez uniquement un produit de nettoyage pour four lorsque le four est refroidi. Utilisez de préférence une éponge pour inox.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette.
Vitre extérieure de la porte	Nettoyant pour vitres : Essuyez immédiatement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.
Vitre interne de la porte	Nettoyant pour vitres : Essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.

Niveau	Nettoyants
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.

## Surface autonettoyante du compartiment de cuisson

La paroi arrière du four est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes peuvent parfois disparaître uniquement après plusieurs utilisations du four.

### Remarques

- Ne traitez jamais la surface autonettoyante avec un produit de nettoyage pour four. Si un produit de nettoyage pour four entrainé en contact avec la paroi arrière, retirez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage décapants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne traitez jamais la surface autonettoyante avec une spirale à récurer.
- Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

## Nettoyage du fond du compartiment de cuisson et des parois latérales

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée.

En cas d'encrassement important, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement lorsque le four est froid.

## Nettoyage du cache en verre

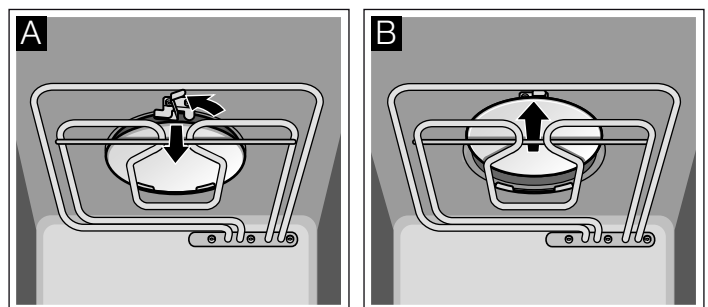
Pour le nettoyage, vous pouvez retirer le cache en verre de la voûte du four

### ⚠ Risque de brûlure !

Ne procédez pas à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

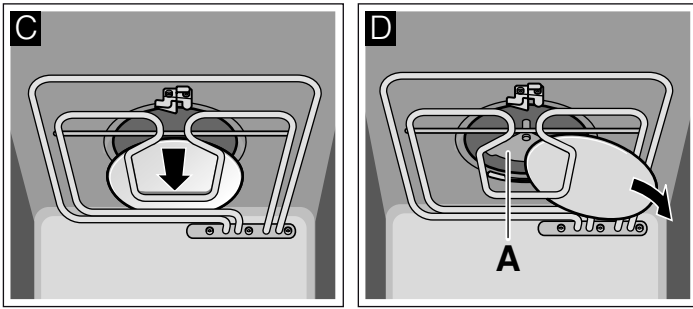
### Dépose

1. Placez un torchon dans le four.
2. Tirez vers l'avant la patte située sur la voûte du four. (Figure A)  
Avec le pouce de l'autre main, poussez le devant du cache en verre vers le bas. Relâchez la patte.
3. Avec les deux mains, glissez le cache vers l'avant et reposez-le sur la résistance du gril. (Figure B)



4. Reglissez-le légèrement en arrière. (Figure C)

5. Pivotez-le latéralement vers le bas et retirez-le. (Figure D)



**⚠ Risque de blessure !**

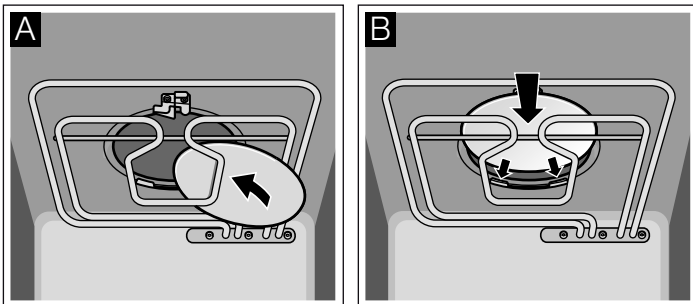
Ne touchez et ne nettoyez jamais l'antenne de micro-ondes (A) !

En cas d'encrassement léger :  
Lavez le cache en verre à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

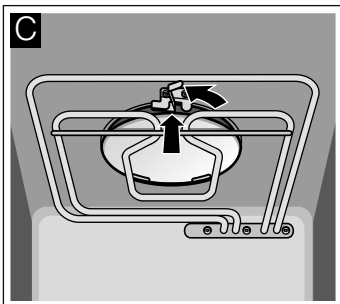
En cas d'encrassement important :  
Nettoyez le couvercle en verre comme les surfaces émaillées dans le four.

**Pose**

1. Introduisez le cache, la face lisse vers le bas, et posez-le sur la résistance du gril. (Figure A)
2. Avec les deux mains, glissez-le vers l'arrière dans les deux crochets. (Figure B)



3. Tirez la patte vers l'avant et poussez le cache en verre vers le haut. Relâchez la patte. (Figure C)



Retirez le torchon du four.

**⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !**

N'utilisez jamais l'appareil sans le cache micro-ondes en verre.  
De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

**Nettoyage des vitres**

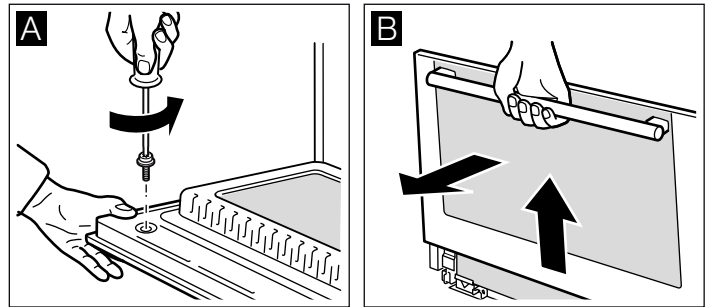
Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les vitres de la porte du four.

**⚠ 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

**Dépose**

1. Ouvrir la porte du four.
2. Desserrer les deux vis sur la porte avec un tournevis TORX (TORX 20). Ce faisant, tenir la vitre de la porte avec une main. (Fig. A)
3. Inclinez la porte et retirez la vitre en tirant la poignée de porte vers le haut. (Fig. B)



4. Fermez la porte.

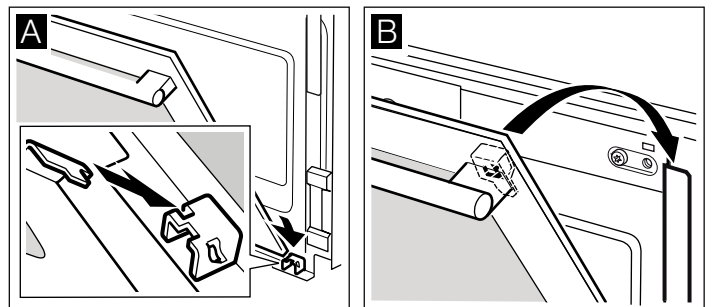
**Remarque :** Nettoyez les vitres à l'aide d'un produit à vitres et d'un chiffon doux.

**⚠ 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.

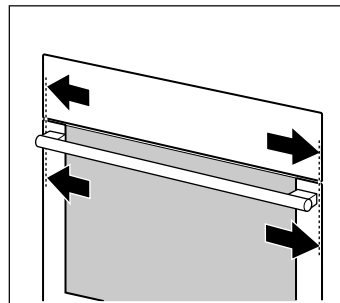
**Pose**

1. Avec les deux mains, insérer la vitre de la porte dans le guidage. (Fig. A)
2. Pousser la vitre de la porte vers le bas, la lever légèrement et l'accrocher en haut. (Fig. B)



**Attention !**

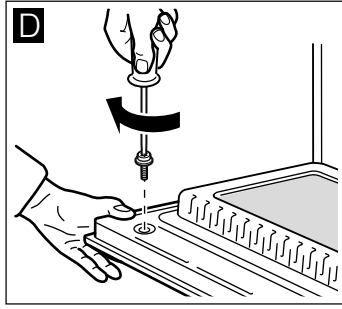
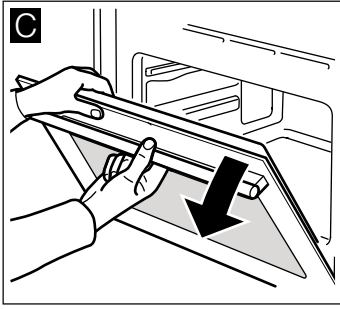
Veillez à ce que la vitre de la porte soit au même niveau que le bandeau de commande.



3. Ouvrir complètement la porte en tenant les vitres avec une main. (Fig. C)



4. Pousser de nouveau la porte vers le bas et visser les vis avec un tournevis TORX (TORX 20) sans serrer, fermer la porte. (Fig. D)



### Attention !

Vous devez uniquement réutiliser le four lorsque les vitres sont correctement remontées.

## Tableau des pannes

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





Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*.

Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

### ⚠ 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.

## Tableau des pannes

Panne	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état.
	La fiche n'est pas connectée	Connectez-la
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière dans la cuisine s'allume.
⊕ et trois zéros sont allumés dans l'affichage.	Coupure de courant	Réglez à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas. Le deux-points dans l'affichage clignote.	Le four est en mode démonstration.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez après env. 20secondes. Vous disposez alors d'env. 2 minutes pour maintenir la touche  enfoncée pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le deux-points soit allumé en continu.
F8 apparaît dans l'affichage.	L'arrêt automatique s'est activé.	Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.
Le micro-ondes ne se met pas en marche.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Assurez-vous que les surfaces du joint de porte sont propres. Vérifiez que le joint de porte n'est pas tordu.
	Le micro-ondes n'a pas été mis en marche	Appuyez sur la touche  .
L'appareil ne chauffe pas à la température réglée.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche  .	Appuyez sur la touche  .
Le mode micro-ondes s'arrête sans raison apparente.	Le mode micro-ondes est en panne.	Si cette panne se réitère, appelez le service après-vente. Le four peut fonctionner sans micro-ondes.
Au micro-onde, les aliments chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance micro-ondes réglée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus forte.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Si vous doublez la quantité, doublez la durée
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les aliments régulièrement.

## Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche **⏸**. Réglez ensuite l'heure à

nouveau. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

Vous pouvez remédier vous-même à certains messages d'erreur.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
Le message d'erreur « E101 » ou « E104 » apparaît dans l'affichage de l'heure.	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente. Le mode micro-ondes seules est possible.
Le message d'erreur « E010 », « E310 », « E009 » ou « E309 » apparaît dans l'affichage de l'heure.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.

## Changer la lampe du four

Vous pouvez remplacer la lampe du four. Des ampoules halogènes de 12 V, 20 W résistantes aux températures élevées sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

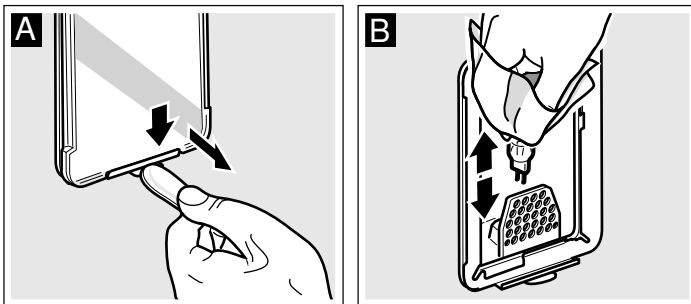
### ⚠ Risque de choc électrique !

Ne remplacez jamais la lampe du four lorsque l'appareil est connecté. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

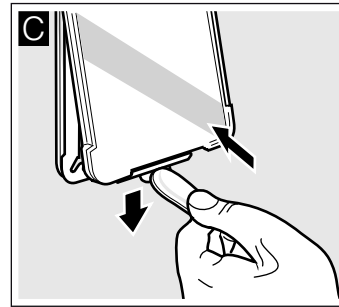
**Remarque :** Retirez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

### Procédez de la manière suivante

1. Coupez le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Étalez un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Retirez le cache en verre. Pour ce faire, ouvrez le cache par le bas  
Si le cache en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Figure A)
4. Retirez l'ampoule et remplacez-la par le même type d'ampoule. (Figure B)



5. Remettez en place le cache en verre. (Figure C)



6. Retirez le torchon à vaisselle. Réarmez le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnectez la fiche secteur.

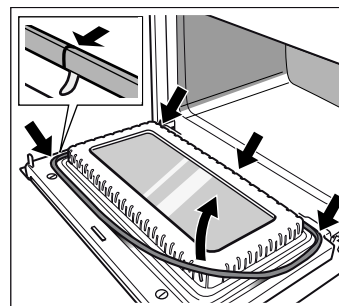
## Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, vous devez le changer. Des joints de rechange pour votre appareil sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

### ⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !

N'utilisez jamais l'appareil si le joint de porte est défectueux. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Réutilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez l'ancien joint de porte.
3. 5 crochets sont fixés sur le joint de porte. À l'aide de ces crochets, accrochez le joint neuf à la porte du four.



**Remarque :** Pour des raisons techniques, les bords du joint de porte se rejoignent centrés en bas de porte.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

### Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de

mieux vous aider. La plaque signalétique portant ces numéros se trouve dans le four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

## Service après-vente

Veillez 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.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

« Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

## Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

### Economie d'énergie

Préchauffez le four 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 moules absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

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 pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 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.

## Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Il vous suffit de sélectionner le programme et d'entrer le poids de votre préparation. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous avez le choix entre 20 programmes.

### Récipient

Les programmes automatiques sont uniquement appropriés pour le rôtissage dans un récipient fermé. Utilisez pour tous les programmes un récipient fermé à bord haut. Placez le récipient sur la grille, niveau 1.

### Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300°C), par ex. récipients en verre ou en vitrocéramique.

### Récipients inappropriés

Des récipients en terre cuite non vernie ou des récipients en plastique ou avec des poignées en plastique sont inappropriés.

Des récipients en métal sont inappropriés.

Les micro-ondes sont utilisées lors de certains programmes. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Le mets sera moins doré et la viande moins cuite.

### Taille des récipients


La viande doit recouvrir le fond du récipient environ aux deux-tiers. Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.

La distance entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

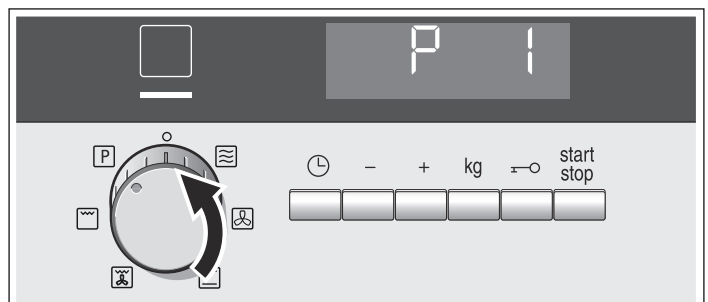
### Réglage

Après avoir choisi un programme, réglez le four. Le thermostat doit être sur la position zéro.

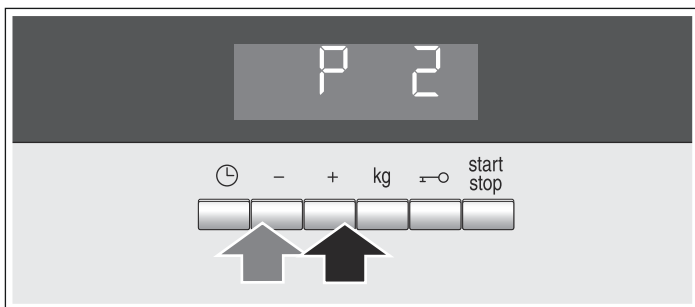
Exemple illustré : brioche (programme 2) d'1 kilo.

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur Programmes automatiques .

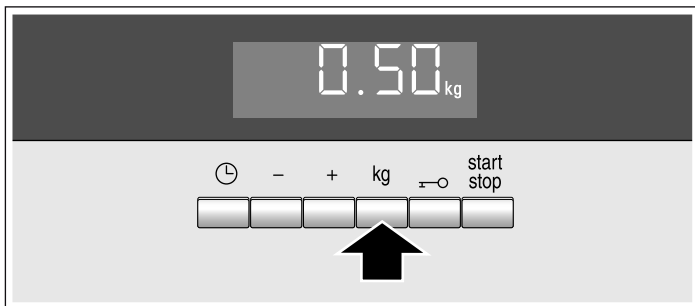
Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage.



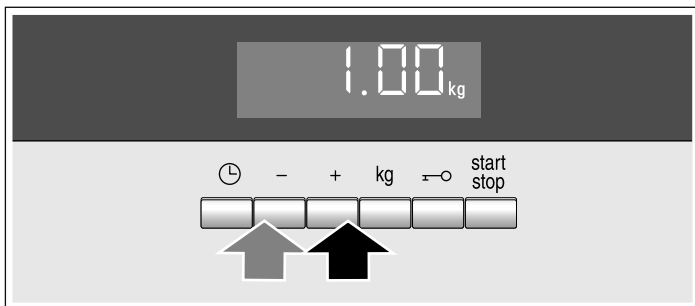
2. Sélectionnez le numéro du programme à l'aide de la touche + ou -.



3. Appuyez sur la touche kg.  
0,50 kg apparaît dans l'affichage comme poids de référence.



4. Réglez le poids à l'aide de la touche + ou -.



5. Appuyez sur la touche <sup>start</sup>stop.

Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement et les symboles ► et I→I apparaissent.

#### Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. 00:00 apparaît dans l'affichage. Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche ⏸.

#### Modifier le programme

Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme ni le poids.

#### Annuler le programme

Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

#### Modifier la durée et l'heure de la fin

Les programmes automatiques ne permettent pas de modifier la durée ni l'heure de la fin.

### Décongeler et cuire avec les programmes automatiques

#### Remarques

- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, p. ex. en verre, en céramique ou la lêchefrite. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- À la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respective et les accessoires nécessaires.
- Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Lors de la préparation de nombreux plats, un signal retentit au bout d'un moment. Retournez les aliments ou remuez-les.

#### Décongeler

##### Remarques

- Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18 °C.
- Placez les aliments surgelés sur un récipient plat, p. ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Recouvrez les parties délicates et qui dépassent avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci évite qu'elles ne précuisent. Veillez à ce que la feuille d'aluminium ne touche pas les parois du compartiment de cuisson.
- Après la décongélation, laissez encore les aliments décongeler à cœur pendant 10 à 90 minutes afin que la température s'égalise.
- Du liquide se forme lors de la décongélation de viande, de volaille ou de poisson. Enlevez ce liquide lorsque vous retournez l'aliment. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Placez de la viande de bœuf, d'agneau ou de porc d'abord avec le côté gras au contact du récipient.
- Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.
- S'il s'agit de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.
- Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas. Recouvrez les cuisses et les ailes avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.
- Si vous décongelez un poisson entier, recouvrez la nageoire caudale avec une feuille d'aluminium ; s'il s'agit de filets de poisson, recouvrez les bords et s'il s'agit de darnes de poisson, recouvrez les extrémités qui dépassent.

Numéro du programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
<b>Décongeler</b>			
1	Pain entier***	Pain de froment, pain bis, pain com-plet	Récipient plat ouvert Grille, niveau 1
2	Gâteau, sec*	Génoise sans glaçage, ni nappage, gâteau à pâte levée	Récipient plat ouvert Grille, niveau 1

\* Signal pour retourner à env. la moitié du temps

\*\* Signal pour retourner après 1/3 et 2/3 du temps

\*\*\* Signal pour retourner après 2/3 du temps

Numéro du programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement	
3	Viande hachée*	Viande hachée de bœuf, d'agneau, porc	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert Grille, niveau 1
4	Volaille entière**	Poulet, canard	0,70 - 2,00	Récipient plat ouvert Grille, niveau 1
5	Poisson entier**	Truite, morue, cabillaud	0,20 - 1,20	Récipient plat ouvert Grille, niveau 1

\* Signal pour retourner à env. la moitié du temps

\*\* Signal pour retourner après 1/3 et 2/3 du temps

\*\*\* Signal pour retourner après 2/3 du temps

## Cuire

### Légumes

#### Remarques

- Légumes frais :  
Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes surgelés :  
Décongelez uniquement des légumes blanchis et non précuits. Ne décongelez pas de légumes surgelés avec de la sauce à la crème. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. S'il s'agit d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.
- Laissez reposer les légumes encore env. 5 minutes après la fin du programme.

### Pommes de terre

#### Remarques

- Pommes de terre à l'eau :  
Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez deux

cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

- Laissez reposer les pommes de terre encore env. 5 minutes après la fin du programme. Égouttez au préalable l'eau produite.

### Riz

#### Remarques

- N'utilisez pas de riz en sachet. Le riz produit beaucoup d'écume lors de la cuisson. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux à deux fois et demi son volume d'eau.
- Laissez reposer le riz encore env. 5-10 minutes après la fin du programme.

### Poisson

**Remarque :** Filet de poisson, frais :

Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

Numéro de programme.	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement	
<b>Cuire</b>				
6	Légumes, frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille Niveau 1
7	Légumes, surgelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille Niveau 1
8	Pommes de terre à l'eau*	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille Niveau 1
9	Riz, riz long grain*		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé Grille, niveau 1
10	Filet de poisson frais à l'étuvée	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient fermé, grille Niveau 1

\* Signal pour remuer après la moitié du temps.

## Cuire avec le mode combiné

### Pizza

**Remarque .** Utilisez des pizzas précuites, surgelées.

### Volaille

#### Remarques

- Placez le poulet dans le récipient, le côté blanc vers le bas.
- Placez les morceaux de poulet dans le récipient, côté peau vers le haut.
- Faites cuire du blanc de dinde sans la peau. Ajoutez 100 à 150 ml de liquide au blanc de dinde. Après l'avoir retourné, rajoutez encore 50 à 100 ml de liquide, si nécessaire.
- Laissez reposer le blanc de dinde encore 10 minutes après la fin du programme.

## Viande

### Remarques

- Faites cuire du rosbif d'abord avec le côté gras vers le bas.
- Rôti de bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau et rôti de porc : Le rôti doit recouvrir aux deux-tiers le fond du récipient.

Ajoutez 50 ml de liquide au rôti. Après l'avoir retourné, rajoutez encore 50-100 ml de liquide, si nécessaire.

- Ajoutez 50 à 100 ml de liquide au pain de viande.
- Laissez reposer le rôti encore 10 minutes après la fin du programme.

Numéro de programme.	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
<b>Cuire avec le mode combiné</b>			
11	Pizza, surgelée	Pizza à fond mince, précuite	0,30 - 0,50 Lèchefrite Niveau 1
12	Lasagne bolognaise, surgelée		0,40 - 1,00 Récipient ouvert, grille Niveau 1
13	Poulet, frais***	Poulet entier	0,80 - 1,80 Récipient haut, fermé Grille, niveau 1
14	Morceaux de poulet, frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,40 - 1,20 Récipient haut, fermé Grille, niveau 1
15	Blanc de dinde, frais*	Blanc de dinde sans peau	0,80 - 2,00 Récipient fermé, grille Niveau 1
16	Rôti de bœuf à braiser, frais**		0,80 - 2,00 Récipient fermé, grille Niveau 1
17	Rosbif, frais*	Rosbif d'une épaisseur de 5 à 6 cm	0,80 - 2,00 Récipient ouvert, grille Niveau 1
18	Rôti de porc, frais***	Rôti d'échine désossé, rôti roulé	0,80 - 2,00 Récipient fermé, grille Niveau 1
19	Gigot d'agneau, frais*	Gigot d'agneau sans os	0,80 - 2,00 Récipient fermé, grille Niveau 1
20	Pain de viande	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50 Récipient fermé, grille Niveau 1

\* Signal pour retourner à env. la moitié du temps

\*\* Signal pour retourner après  $\frac{1}{3}$  et  $\frac{2}{3}$  du temps

\*\*\* Signal pour retourner après  $\frac{2}{3}$  du temps

## Testés pour vous dans notre laboratoire.

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

### Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid et vide. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
- Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.
- En cas de micro-ondes seules, c.-à-d. sans un mode de cuisson, utilisez toujours la grille à la hauteur 1.

### Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour les micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent des récipients, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

Les tableaux indiquent souvent des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale : Si vous doublez la quantité, doublez la durée, Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps.

Enfournez la grille au niveau 1. Placez le récipient au milieu. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les aliments de tous les côtés.

### Décongélation

#### Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du

compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

- Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux

plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.

- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	Retournez plusieurs fois
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Lorsque vous les retournez, séparez les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10-15 min.	Retournez plusieurs fois, enlevez la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Retournez régulièrement
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Canard	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Retournez plusieurs fois
Oie	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Retournez toutes les 20 minutes, éliminez le liquide provenant de la décongélation
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retournez régulièrement
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Légumes, p. ex. petits pois	300 g	180 W, 8-13 min.	Remuez délicatement régulièrement
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fruits, p. ex. framboises	300 g	180 W, 7-10 min.	Remuez délicatement régulièrement, séparez les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	90 W, 7-9 min.	Retirez entièrement l'emballage
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retournez régulièrement
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gâteau sec, p. ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparez les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p. ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

### Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées

#### Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. 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 uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaueur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

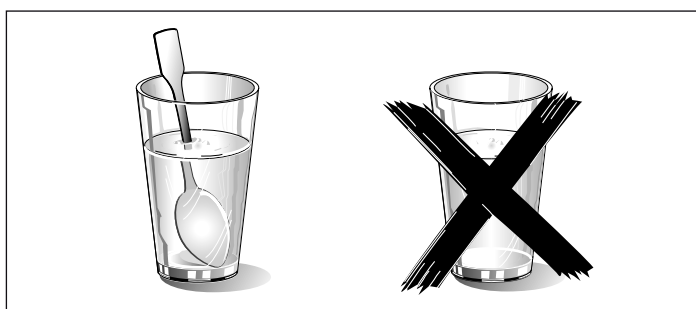
Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Retirez la préparation de son emballage, couvrez-la pour chauffer
Potage	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Récipient fermé

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Poisson, p. ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Garnitures, p. ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	récipient fermé ; ajoutez un peu de liquide
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-12 min.	récipient fermé ; ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faites cuire sans ajouter d'eau

### Réchauffer des préparations

#### ⚠ 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. Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



#### Attention !

Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

#### Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Réchauffer des préparations	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Retirez la préparation de son emballage, couvrez-la pour chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1-3 min.	Placez une cuillère dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Aliments pour bébé, p. ex. biberon de lait	50 ml	360 W, ½-1 min.	Placez le biberon sur le fond du compartiment de cuisson sans tétine ni couvercle ; après le réchauffage, agitez bien ou mélangez, contrôlez impérativement la température
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Potage 1 tasse	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
Potage, 2 tasses	de 175 g	900 W, 2-4 min.	
Potage, 4 tasses	de 175 g	900 W, 4-6 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600 W, 7-10 min.	Couvert
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5-7 min.	Récipient fermé
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Légumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajoutez un peu de liquide
	300 g	600 W, 3-5 min.	

### Cuire des préparations

#### Remarques

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils

forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.



- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaueur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des préparations	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 6-10 min.	Coupez en morceaux de même grosseur ; pour 100 g, ajouter 1 à 2 cuillère à soupe d'eau, puis remuez régulièrement
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-11 min.	Coupez en morceaux de même grosseur ; pour 100 g, ajouter 1 à 2 cuillère à soupe d'eau, puis remuez régulièrement
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajoutez une double quantité d'eau ; utilisez un récipient haut et fermé
	250 g	600 W, 7-9 min. 180 W, 15-20 min.	
Entremets, p. ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Remuez 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

### Pop-corn pour micro-ondes

#### Remarques

- Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, p. ex. le couvercle d'un moule à soufflé, une assiette en verre ou un récipient en verre (Pyrex)
- Placez toujours le récipient sur la grille enfournée au niveau 1.
- N'utilisez pas d'assiette en porcelaine ni d'assiette fortement bombée.

- Effectuez les réglages comme décrit dans le tableau. Vous devrez peut-être modifier le temps selon le produit et la quantité utilisés.
- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et secouez-le. Attention, c'est chaud !

#### Risque de brûlure !

- Ouvrez le cornet de pop corn avec précaution, de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- Ne réglez jamais sur la puissance micro-ondes maximale.

	Poids	Accessoire	Niveau	Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes
Pop-corn pour micro-ondes	1 cornet de 100 g	Récipient, grille	1	600 W, 4 min.

### Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : Si vous doublez la quantité, doublez la durée Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

### Gâteaux et pâtisseries

#### À propos des tableaux

#### Remarques

- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.

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

- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.
- Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.

## Moules

**Remarque :** Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Gâteau dans des moules	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	1		160-180	90 W	30-40
Génoise, fine (p. ex. gâteau sablés)	Moule à savarin/à cake	1		150-170	-	60-80
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	-	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof	1		160-180	90 W	30-40
Génoise, 2 œufs	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		150-160	-	20-25
Tarte génoise, 6 œufs (préchauffer)	Moule démontable en couleur foncée	1		170-180	-	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable sombre**	1		170-190	-	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée*	Moule démontable en couleur foncée	2		160-170	180 W	30-40
Gâteau suisse (Wähe)	Moule démontable en couleur foncée	1		190-200	-	40-50
Kouglof	Moule à Kouglof	1		160-180	90 W	30-40
Gâteau aux noix	Moule démontable en couleur foncée	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, fond mince, avec peu de garniture (préchauffer)	Plaque ronde à pizza	1		220-240	-	15-20
Gâteaux salés	Moule démontable sombre**	1		180-190	-	50-60

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

\*\* Placez sur la lèchefrite

Gâteau sur la lèchefrite	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Lèchefrite	2		160-180	-	25-35
Pâte à cake avec garniture fondante	Lèchefrite	1		160-180	90 W	30-40
Pâte levée avec garniture sèche	Lèchefrite	2		170-190	-	35-45
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	2		170-190	-	45-55
Pâte brisée avec garniture sèche	Lèchefrite	2		160-180	-	25-35
Pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	1		160-180	-	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	1		190-200	-	40-50
Biscuit roulé, préchauffer	Lèchefrite	2		170-190	-	10-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		160-180	-	40-50
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		150-170	-	60-70
Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Lèchefrite	2		140-150	-	65-75
Strudel, sucré	Lèchefrite	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Lèchefrite	1		210-230	-	25-35
Tarte flambée, préchauffer	Lèchefrite	2		240-250	-	15-20

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	2		150-170	20-30
Macarons	Lèchefrite	2		120-140	35-45

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Meringues	Lèchefrite	2	☐	80-100	90-110
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2	☐	160-180	35-45
Pâtisserie en pâte à choux	Lèchefrite	2	☐	200-220	30-40
Feuilletés	Lèchefrite	2	☐	170-190	25-25
Pâtisserie à base de pâte levée	Lèchefrite	2	☐	200-220	20-30

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*	Lèchefrite	2	☐	250 + 170	10 40-50
Fougasse*	Lèchefrite	2	☒	220-240	15-20
Petits pains*	Lèchefrite	2	☐	200-220	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés*	Lèchefrite	2	☐	190-210	15-25

\* Préchauffez le compartiment de cuisson.

## Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vous souhaitez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique.	Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Si vous utilisez en plus les micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	Enfoncez un couteau dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au couteau.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés et allongez le temps de cuisson. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a gonflé plus au centre que sur les bords.	Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (au fromage blanc par ex.) a un bel aspect, mais l'intérieur est pâteux (avec des filets d'eau).	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de farine puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. Si vous ne parvenez toujours pas à le démouler, utilisez un couteau pour décoller les bords avec précaution. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine.
Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule dans le compartiment de cuisson. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

## Rôtissage et grillade

### À propos des tableaux

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

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée *Conseils pour les rôtis et les grillades* faisant suite aux tableaux.

### Récipient

Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient approprié aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Les plats à rôtir en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans micro-ondes.

Le plat peut devenir très chaud. Utilisez des maniques pour le sortir du four.

Posez les récipients en verre très chauds sur un torchon sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

## Conseils pour le rôtissage

Pour le rôtissage de viande et de volaille, utilisez un plat à rôtir à bord haut.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.

Viande :

Ne mettez pas trop de liquide dans le récipient. Le fond doit être à peine recouvert. Pour du rôti à braiser, mettez un peu plus de liquide. Retournez les pièces de viande à mi-cuisson. Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Volaille :

Retournez les pièces de volaille après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

## Conseils pour les grillades

### Remarques

- Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks uniquement lorsqu'ils sont grillés.

- Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se desséchera.
- La viande rouge, p. ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche (p. ex. veau ou porc). Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.
- La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

## Conseils pour la cuisson à l'étuvée

Pour étuver du poisson, utilisez un récipient avec couvercle.

Ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide et un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

### Bœuf

#### Remarques

- Retournez le rôti de bœuf à braiser après  $\frac{1}{3}$  et  $\frac{2}{3}$  du temps. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez le filet de bœuf et le rosbif à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez les steaks après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Bœuf	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		190-210	-	120-140
Rôti de bœuf à braiser, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	-	140-160
Rôti de bœuf à braiser, env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		170-190	-	160-180
Filet de bœuf, médium, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	90 W	30-40
Filet de bœuf, médium, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		230-240	90 W	45-55
Rosbif, médium, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		240-250	180 W	30-40
Steak, médium, 3 cm d'épaisseur	Lèchefrite + Grille	1 3		3	-	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 5-10

### Veau

**Remarque :** Retournez le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.

Veau	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de veau, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-220	90 W	60-70
Rôti de veau, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-210	90 W	70-80
Rôti de veau, env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		190-200	90 W	80-100
Jarret de veau, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		190-200	-	120-130

### Porc

#### Remarques

- Retournez le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Placez le rôti dans le récipient, la couenne vers le haut. Incisez la couenne. Ne retournez pas le rôti. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Ne retournez pas le filet mignon de porc ni le kassler. À la fin, laissez reposer encore env. 5 minutes.
- Retournez la côte d'échine après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Porc	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti sans couenne (p. ex. échine), env. 750 g	Récipient fermé, grille	1		220-240	180 W	40-50
Rôti avec couenne (p. ex. épaule), env. 1,5 kg	Récipient ouvert, grille	1		180-200	-	150
Rôti avec couenne (p. ex. épaule), env. 2 kg	Récipient ouvert, grille	1		170-190	-	180
Filet mignon de porc, env. 500 g	Récipient fermé, grille	1		210-230	90 W	20-25
Rôti de porc, maigre, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-230	90 W	50-60
Rôti de porc, maigre, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	90 W	70-80
Rôti de porc, maigre, env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Kassler avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1	-	-	360 W	45-50
Côte d'échine, 2 cm d'épaisseur	Lèchefrite + Grille	1 3		2	-	1ère face : env. 15-20 2ème face : env. 10-15

### Agneau et gibier

**Remarque :** Retournez l'agneau et le gibier à mi-cuisson.

Agneau et gibier	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Selle d'agneau avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		190-210	-	40-50
Gigot d'agneau désossé, médium, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	-	90-100
Selle de chevreuil avec os, env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-220	-	40-50
Cuissot de chevreuil désossé, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-190	-	105-120
Rôti de sanglier, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	-	90-100
Rôti de cerf, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	-	90-100
Lapin, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	90 W	25-35

### Divers

#### Remarques

- À la fin, laissez reposer le pain de viande encore env. 10 minutes.

- Retournez les saucisses après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Divers	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Pain de viande, env. 1 kg de viande	Récipient ouvert, grille	1		170-190	600 W, 10 min. + 180 W, 40-50 min.	-
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces Pièce d'env. 150 g	Lèchefrite + Grille	1 3		3	-	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 5-10

### Volaille

#### Remarques

- Placez les poulets entiers, blanc de poulet et dindonneau avec le côté blanc vers le bas. Retournez aux  $\frac{2}{3}$  du temps.
- Placez la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retournez après les  $\frac{2}{3}$  et réglez la puissance micro-ondes sur 180 Watts.
- Placez les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne les retournez pas.
- Retournez les canards et oies après les  $\frac{1}{3}$  et  $\frac{2}{3}$  du temps.

- Placez les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le bas. Retournez-les à mi-cuisson.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.
- Retournez les rôtis de dinde ficelés après les  $\frac{2}{3}$  du temps.
- Placez les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retournez-les aux  $\frac{2}{3}$  du temps.

Volaille	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Récipient fermé, grille	1		230-250	360 W	25-35
Poularde, entière	Récipient fermé, grille	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Demi-poulet, pour 500 g	Récipient ouvert, grille	1		180-200	360 W	30-35
Morceaux de poulet, env. 800 g	Récipient ouvert, grille	1		190-210	360 W	30-35
Morceaux de poulet, env. 1,5 kg	Récipient ouvert, grille	1		190-210	360 W	35-40
Blanc de poulet, env. 500 g	Récipient ouvert, grille	1		190-210	180 W	25-30
Canard entier, 1,5 à 1,7 kg	Lèchefrite	1		170-190	180 W	60-80
Magret de canard, 2 pièces de 300 à 400 g	Grille + Lèchefrite*	2 1		3	90 W	18-22
Oie entière, 3 à 3,5 kg	Lèchefrite	1		170-190	180 W	80-90
Poitrine d'oie, 2 pièces de 500 g	Grille + Lèchefrite*	2 1		210-230	90 W	20-25
Cuisses d'oie, 4 cuisses d'env. 1,5 kg	Grille + Lèchefrite*	2 1		170-190	180 W	30-40
Dindonneau entier, env. 3 kg	Lèchefrite	1		170-180	180 W	60-70
Rôti de dinde ficelé, env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		190-200	180 W	60-70
Blanc de dinde, env. 1kg	Récipient fermé, grille	1		200-210	-	80-90
Gigot de dinde, env. 1,3 kg	Récipient fermé, grille	1		210-230	360 W	45-50

\* Versez 50 ml d'eau dans la lèchefrite

## Poisson

■ Pour cuire à l'étuvée du poisson entier, placez-le en position « à la nage ».

### Remarques

■ Pour faire griller un poisson entier, p. ex. truite, placez-le au centre de la grille.

Poisson	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Poisson entier, p. ex. truite d'env. 300 g, grillé	Lèchefrite + Grille*	1 3		2	-	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 8-12
Darne de poisson, p. ex. saumon 3 cm d'épaisseur, grillée	Lèchefrite + Grille*	1 3		3	-	1ère face : env. 10-12 2ème face : env. 8-12
Poissons entiers, 2 à 3 pièces de 300 g, grillés	Lèchefrite + Grille*	1 3		2	-	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 10-15
Poisson entier env. 1 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W	10-15
Poisson entier env. 1,5 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Poisson entier env. 2 kg, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filet de poisson, p. ex. lieu noir d'env. 800 g, étuvé	Récipient fermé, grille	1	-	-	600 W	9-14

\* Huilez la grille au préalable.

## Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Pour des petits morceaux de rôti, choisissez une température plus haute et une durée de cuisson plus courte. Pour des gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.

Comment savoir si le rôti est cuit ?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

Le rôti n'est pas entièrement cuit.

Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.

## Gratins, gratins de pomme de terre, toasts

### Remarques

- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Pour des gratins et gratins de pomme de terre, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.
- Mettez le gratin dans un récipient approprié aux micro-ondes puis déposez-le sur la grille.
- Laissez reposer les gratins et gratins de pomme de terre encore 5 minutes dans le four éteint.
- Pour des gratins, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm.
- Faites cuire les soufflés dans des ramequins ou dans un moule à soufflé à bord haut. Préchauffez le compartiment de cuisson.
- Toasts gratinés : placez 4 toasts côte à côte au milieu de la Lèchefrite. Répartissez 12 toasts uniformément sur la lèchefrite.

Gratins, gratins de pomme de terre, toasts	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient ouvert, grille	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Récipient ouvert, grille	1		160-180	-	40-50
Soufflés dans des ramequins	Grille	1		200-210	-	12-17
Gratin de pâtes, env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne env. 2 kg	Récipient ouvert, grille	2		180-200	600 W	20-30
Gratin dauphinois, ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ouvert, grille	1		170-190	600 W	20-25
Gratiner des toasts, 4 pièces	Lèchefrite	2		3	-	8-13
Gratiner des toasts, 12 pièces	Lèchefrite	2		3	-	9-14

## Plats cuisinés

### Remarques

- Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Ne superposez pas les frites, les croquettes ni les rôtis.
- Retournez les bâtonnets de poisson, sticks de poulet, nuggets et burgers aux légumes à mi-cuisson.
- Les tartes à la crème fraîche doivent être placées sans accessoire sur la sole du four, au niveau 0.

Plats cuisinés	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	1		210-230	-	20-25
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	1		200-220	90 W	15-25
Mini-pizzas	Lèchefrite	1		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Lèchefrite	2		180-190	-	15-20
Frites	Lèchefrite	1		220-230	-	20-25
Croquettes	Lèchefrite	1		200-220	-	25-35
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	2		200-220	-	25-35
Petits pains, baguette	Grille	2		200-220	-	15-20
Bretzels, pâtons	Lèchefrite*	2		190-210	-	20-25
Petits pains ou baguettes pré-cuits	Grille	2		140-150	-	12-15
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		190-210	180 W	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Lèchefrite	2		190-210	360 W	15-20
Hamburgers aux légumes	Lèchefrite	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Lèchefrite	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Grille	2		200-210	180 W	18-23

\* Recouvrez la lèchefrite de papier sulfurisé.

Le papier sulfurisé doit être approprié pour ces températures.

# Plats tests

Les laboratoires d'essai se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils combinés avec micro-ondes.

Selon les normes EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)




## Décongeler à l'aide du micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarque
Viande	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur le niveau 1 de la grille. Après env. 10 minutes, retirez la viande décongelée.

## Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Placez le moule Pyrex sur le niveau 1 de la grille.
Génoise	600 W, 8-10 min.	Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur le niveau 1 de la grille.
Pain de viande	600 W, 20-25 min.	Placez le moule Pyrex sur le niveau 1 de la grille.

## Cuire avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C	Remarque
Gratin de pommes de terre	600 W, 20-25 min.		170-190	Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur le niveau 1 de la grille.
Gâteau	180 W, 15-20 min.		180-200	Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur le niveau 1 de la grille.
Poulet*	360 W, 30-35 min.		200-220	Retournez au bout de 15 minutes.








\* Enfournez la grille au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1.

## Cuisson de pâtisseries



### Remarques

■ Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.

■ Tourte aux pommes : placez des moules à manqué foncés côte à côte.

	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuits dressés	Lèchefrite	2		160-180	20-30
	Lèchefrite	2		150-170	20-30
Petits gâteaux	Lèchefrite	2		150-170	25-35
	Lèchefrite	2		140-160	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		170-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur plaque	Lèchefrite	2		170-190	45-55
Tourte aux pommes	2 Moules à manqué Ø 20 cm + Lèchefrite	1		180-200	70-90

## Grillades

	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée, minutes
Dorer des toasts*	Grille	3		3	1-2
Beefburger 12 pièces**	Grille +	3		3	30
	lèchefrite	1			

\* Préchauffez 5 minutes.

\*\* Retournez à mi-cuisson.



# L'acrylamide dans certains aliments

## Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

<b>Conseils pour la préparation de plats avec une faible formation d'acrylamide</b>	
De manière générale	Réduisez au minimum les temps de cuisson. Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuire des petits gâteaux secs	Au max. à 200 °C avec la convection naturelle, au max. à 180 °C avec la chaleur tournante ou la chaleur tournante 3D. Au max. à 190 °C, avec la convection naturelle, au max. à 170 °C avec la chaleur tournante ou la chaleur tournante 3D. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez les aliments sur la plaque sur une couche et uniformément. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.





Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9000728051 45 (04) 940328