



MARQUE: BOSCH

REFERENCE: BFL634GS1

CODIC: 4103688



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Mikrowelle
Magnetron
Micro-ondes
Forno a microonde
BFL634G.1, BFR634G.1

















BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung3
[nl] Gebruiksaanwijzing23

[fr] Notice d'utilisation43
[it] Istruzioni per l'uso65

Table des matières

	Utilisation conforme	44
	Précautions de sécurité importantes	44
	Généralités	44
	Micro-ondes	45
	Causes de dommages	47
	Protection de l'environnement	47
	Elimination écologique	47
	Présentation de l'appareil	48
	Bandeau de commande	48
	Éléments de commande	48
	Écran	49
	Autres informations	49
	Fonctions du compartiment de cuisson	49
	Avant la première utilisation	50
	Première mise en service	50
	Utilisation de l'appareil	50
	Allumer et éteindre l'appareil	50
	Fonctionnement	51
	Réglage du mode de fonctionnement	51
	Les micro-ondes	51
	Récipient	51
	Puissances micro-ondes	52
	Réglage des micro-ondes	52
	Minuterie	53
	Programmes	53
	Réglage d'un programme	53
	Remarques concernant les programmes	54
	Temps de repos	54
	Tableau des programmes	55
	Réglages de base	56
	Modifier les réglages de base	56
	Liste des réglages de base	56
	Coupure de courant	56
	Modifier l'heure	56
	Nettoyage	57
	Nettoyants	57
	Anomalies, que faire ?	58
	Service après-vente	59
	Numéro E et numéro FD	59
	Données techniques	59

	Testés pour vous dans notre laboratoire	60
	Décongélation	60
	Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	61
	Réchauffer	62
	Cuire	63
	Astuces concernant les micro-ondes	63
	Plats tests	64
	Cuisson avec les micro-ondes seules	64
	Décongélation avec les micro-ondes seules	64

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



Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

⚠ Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde

Risque d'incendie !

Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

⚠ Mise en garde

Risque de brûlure !

- 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.

⚠ Mise en garde

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper 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.

⚠ Mise en garde

Risque de blessure !

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

⚠ Mise en garde**Risque de choc électrique !**

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

⚠ Mise en garde**Danger par magnétisme !**

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

Micro-ondes**⚠ Mise en garde****Risque d'incendie !**

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

- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ Mise en garde**Risque d'explosion !**

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ Mise en garde**Risque de brûlure !**

- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.

- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.
- 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.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !

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

⚠ Mise en garde
Risque de blessure !

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

⚠ Mise en garde
Risque de choc électrique !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ Mise en garde
Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. → "Nettoyage" à la page 57

Causes de dommages

Attention !

- Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Barquettes en aluminium : n'utilisez aucune barquette en aluminium dans l'appareil. La formation d'étincelles endommage l'appareil.
- Utilisation du micro-ondes sans aliments : faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne démarrez jamais le micro-ondes sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester rapidement un récipient. → *"Utilisation de l'appareil" à la page 50*
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → *"Nettoyage" à la page 57*
- Popcorn au micro-ondes : ne sélectionnez jamais une puissance trop élevée. Réglez au maximum sur 600 W. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre de la porte peut éclater en cas de surcharge.

Protection de l'environnement

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

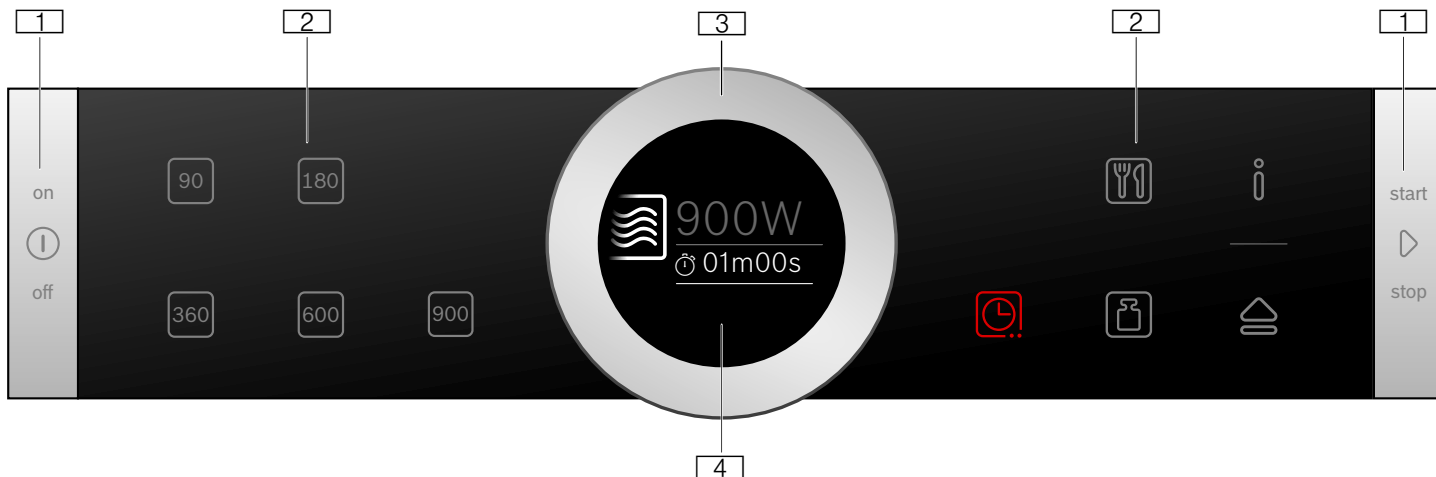


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

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

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



1 Touches

Les touches à gauche et à droite sur le bandeau de commande possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner. Sur les appareils qui n'ont pas de façade en inox, ces deux touches sont aussi des champs tactiles sans point de pression.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles il y a des sondes. Effleurez seulement le symbole respectif pour sélectionner la fonction.

3 Bague de commande

La bague de commande est installée de telle manière que vous puissiez la tourner à gauche ou à droite sans limitation. Appuyez légèrement sur la bague et déplacez-la avec le doigt dans le sens désiré.

4 Écran

Dans l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

Éléments de commande

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

Touches et champs tactiles

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

Symbole	Signification
Touches	
ⓘ	on/off Allumer et éteindre l'appareil

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles et d'une bague de commande. L'écran affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de fonctionnement sélectionné.

▶	start/stop	Démarrer ou arrêter le fonctionnement
Champs tactiles		
90	Puissance micro-ondes	Sélectionner 90 watts
180	Puissance micro-ondes	Sélectionner 180 watts
360	Puissance micro-ondes	Sélectionner 360 watts
600	Puissance micro-ondes	Sélectionner 600 watts
900	Puissance micro-ondes	Sélectionner 900 watts
🕒	Fonctions de temps	Sélectionner des fonctions de temps
🍴	Programmes	Sélectionner un programme
📏	Poids	Sélectionner un poids pour les programmes
ⓘ	Information	Appeler l'affichage d'informations Appeler les réglages de base en appuyant longtemps (env. 3 sec.)
🚪	Ouverture de porte automatique	Ouvrir la porte de l'appareil

Le champ tactile dont la valeur peut être modifiée dans l'écran ou est affichée à l'avant-plan, est allumé en rouge.

Bague de commande

Avec la bague de commande, vous modifiez les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. les programmes, le premier point réapparaît après le dernier.

Lors de certaines listes de sélection, par ex. la durée, vous devez ramener la bague de commande en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs avec en dessous une ligne blanche. La valeur à l'arrière-plan est représentée en gris.

Focus	La valeur dans le focus peut être modifiée directement, sans devoir la sélectionner au préalable. Après le démarrage d'un mode, la durée est toujours dans le focus.
Agrandissement	Aussi longtemps que vous modifiez la valeur dans le focus à l'aide de la bague de commande, seule cette valeur est affichée agrandie.



Ligne annulaire

A l'extérieur dans l'écran se trouve la ligne annulaire.

Lorsque vous modifiez une valeur, la ligne annulaire vous indique à quel endroit vous vous trouvez dans la liste de sélection. Selon la plage de réglage, la ligne annulaire est continue ou divisée en segments, selon la longueur de la liste de sélection.

Lors de l'écoulement d'une durée, un segment rouge s'éteint toutes les secondes. Après chaque minute pleine, les segments sont de nouveau rouges.

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée.

Effleurez sur le champ \bar{i} . L'indication est affichée pendant quelques secondes dans l'écran. En cas d'indications plus longues, feuillotez jusqu'à la fin avec la bague de commande.

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

Fonctions du compartiment de cuisson

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

Ouverture de porte automatique

La porte de l'appareil s'ouvre lorsque vous actionnez l'ouverture de porte automatique. Vous pouvez ouvrir complètement la porte de l'appareil à la main.

L'ouverture de porte automatique ne fonctionne pas en cas de panne de courant. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement.

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, cela arrête le fonctionnement.
- Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le fonctionnement ne continue pas automatiquement. Vous devez le démarrer manuellement.
- Si l'appareil est éteint pendant une longue durée, la porte de l'appareil s'ouvre avec un certain retard.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus d'env. 5 minutes, l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint. En actionnant l'ouverture de porte automatique, l'éclairage du compartiment de cuisson se rallume.

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

Ventilateur de refroidissement

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

Après le fonctionnement de l'appareil, le ventilateur peut continuer de fonctionner un certain temps.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Remarques

- L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement se met toutefois 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. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.



Avant la première utilisation


Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.

Première mise en service


Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran. Cela peut durer quelques secondes avant que l'invitation apparaisse.

Remarque : Vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 56

Régler la langue

1. Régler la langue désirée avec la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ . Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

1. Régler l'heure au moyen de la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ . Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée.



Utilisation de l'appareil

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

Allumer et éteindre l'appareil

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

Remarque : Le minuteur peut aussi être réglé lorsque l'appareil est éteint. Certains affichages et informations restent aussi visibles dans l'écran lorsque l'appareil est éteint.


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

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off  vous allumez l'appareil.

Tous les champs tactiles s'allument en rouge. Dans l'écran apparaît le logo Bosch et ensuite la puissance micro-ondes maximale.

L'appareil est opérationnel.

Le champ  est allumé en rouge.

Le réglage des modes de fonctionnement est expliqué dans les différents chapitres.

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off  vous éteignez l'appareil.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.


L'heure est affichée.

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


Fonctionnement

Certaines opérations sont identiques lors du fonctionnement de tous les modes. Vous apprendrez ci-après les opérations fondamentales.


Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode avec la touche start/stop .

Après le démarrage, vos réglages sont affichés dans l'écran. En outre, la ligne annulaire indiquant l'écoulement de la durée apparaît.

Remarque : Si le fonctionnement est arrêté par l'ouverture de la porte de l'appareil, il doit être redémarré avec la touche start/stop  après la fermeture de la porte de l'appareil.

Arrêter le fonctionnement

Vous pouvez arrêter et redémarrer le fonctionnement avec la touche start/stop .

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

Remarques


- Le fonctionnement est également arrêté en ouvrant la porte de l'appareil.
- Après une interruption ou l'arrêt du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Réglage du mode de fonctionnement

Après la mise en service de l'appareil, le mode de fonctionnement de référence réglé apparaît. Vous pouvez immédiatement démarrer ce réglage.

Si vous voulez régler un autre mode de fonctionnement, vous trouverez les descriptions précises pour cela dans les chapitres correspondants.

Il est généralement valable :

1. Effleurer le champ correspondant.
2. A l'aide de la bague de commande, modifier la sélection dans le focus.
3. Procéder à d'autres réglages, si nécessaire. Pour cela, effleurer le champ correspondant et modifier la valeur au moyen de la bague de commande.
4. Démarrer en appuyant sur la touche start/stop . Le fonctionnement démarre.

Les micro-ondes

Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement.

Pour utiliser les micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 60

Récipient

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

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

Attention !

Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

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

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

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

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

Puissances micro-ondes

Vous disposez des puissances micro-ondes suivantes.


Puissance	Mets	Durée maximale
90 W	pour décongeler des mets délicats	1 h 30 min.
180 W	pour décongeler et poursuivre la cuisson	1 h 30 min.
360 W	pour cuire de la viande et pour faire chauffer des mets délicats	1 h 30 min.
600 W	pour faire chauffer et cuire des mets	1 h 30 min.
900 W	pour chauffer des liquides	30 min.

Valeurs de référence :


L'appareil propose une durée pour chaque puissance micro-ondes. Vous pouvez la valider ou modifier dans la plage respective.

Réglage des micro-ondes

Exemple : Puissance micro-ondes 600 W, durée 5 minutes.

- Allumer l'appareil en appuyant sur la touche on/off .
L'appareil est opérationnel. La puissance micro-ondes maximale est affichée dans l'écran comme valeur de référence, elle peut être modifiée à tout moment.
- Effleurer le champ de la puissance micro-ondes désirée.



La puissance micro-ondes et une durée de référence sont affichées dans l'écran. Le champ  est allumé en rouge.

- Régler la durée désirée avec la bague de commande.



- Démarrer en appuyant sur la touche start/stop .



La durée s'écoule dans l'écran.

Remarques


- Lorsque vous allumez l'appareil, la puissance micro-ondes maximale apparaît toujours comme puissance de référence dans l'écran.
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil.

La durée est écoulée



Un signal retentit.

Le fonctionnement est terminé.

Arrêter le signal prématurément :

Effleurer le champ .

Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Remarque : Après l'effleurement de la touche , la fonction minuteur apparaît ; elle sera automatiquement masquée après un laps de temps. Réappuyez sur la touche  avec la possibilité d'allonger la durée.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment.

Modifier la durée avec la bague de commande.

Le fonctionnement continue.


Modifier la puissance micro-ondes

Cela est possible à tout moment.

Effleurer le champ pour la puissance micro-ondes désirée.

La durée reste inchangée.

Le fonctionnement continue.


Remarque : Si la durée réglée dépasse la durée maximale pour la puissance micro-ondes 900W, elle sera automatiquement réduite. Le fonctionnement ne continue pas. Démarrer le fonctionnement au moyen de la touche .

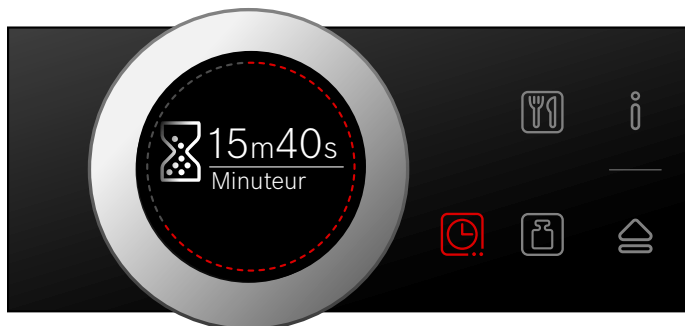
Minuterie


Vous pouvez utiliser le minuteur comme un minuteur de cuisine. Le minuteur fonctionne en parallèle aux autres réglages. Vous pouvez le régler à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il émet un signal sonore spécifique, de la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

Réglage du minuteur


Il est possible de régler au maximum 24 heures. Plus la valeur est grande, plus les incréments de temps sont grands.


1. Effleurer le champ .
Le minuteur s'affiche.
2. Régler le temps du minuteur avec la bague de commande.




3. Démarrer en effleurant le champ .
Remarque : Le minuteur se met aussi automatiquement en marche après quelques secondes.

Le temps du minuteur s'écoule. L'affichage recommute après peu de temps. Un symbole de réveil est affiché en plus dans l'écran.

Lorsque le temps du minuteur est écoulé, un texte d'indication apparaît brièvement et un signal retentit. Vous pouvez annuler le signal prématurément en effleurant le champ .

Remarque : Si un mode de fonctionnement avec une durée réglée est en cours, la durée se trouve dans le focus. Pour sélectionner le minuteur, effleurer le champ . Le temps du minuteur est affiché dans le focus pendant une certaine durée et peut être modifié.

Modifier le temps du minuteur

Pour modifier le temps du minuteur, effleurez le champ . Le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus et peut être modifié avec la bague de commande.

Annuler le minuteur



Si vous voulez annuler le minuteur, remettez le temps du minuteur à zéro. Après la validation de la modification, le symbole n'est plus allumé.

Programmes


Avec les programmes, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez un programme et entrez le poids de votre mets. Le programme se charge du réglage optimal.

Réglage d'un programme


Exemple : Programme "Décongeler du pain", poids 250 g.

1. Allumer l'appareil en appuyant sur la touche on/off .
L'appareil est opérationnel.
2. Effleurer le champ .
Le premier programme apparaît dans l'écran.
3. Régler le programme désiré avec la bague de commande.



4. Effleurer le champ .
Une valeur de référence pour le poids apparaît dans l'écran.
5. Régler le poids désiré avec la bague de commande.



6. Démarrer en appuyant sur la touche start/stop .
La durée s'écoule dans l'écran.

Remarques

- La durée est calculée par les programmes.
- Pour certains plats, des indications pour retourner ou remuer le mets apparaissent dans l'écran pendant la préparation. Suivez ces indications. Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, le fonctionnement s'arrête. Après la fermeture de la porte de l'appareil, redémarrer le fonctionnement. Si vous ne retournez ou ne remuez pas le mets, le programme continue toutefois normalement jusqu'à la fin.

Remarques concernant les programmes

Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. 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, par ex. en verre ou en céramique. Respectez les indications concernant les récipients dans le tableau des programmes.

A la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respective et les récipients nécessaires.

Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.

Lors de nombreux plats, un signal retentit au bout d'un moment. Retournez l'aliment ou remuez-le.

Décongeler :

- Congeler et stocker les aliments à plat et portionnés à -18°C.
- Placer l'aliment surgelé dans un récipient plat, par ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Après la décongélation, laisser encore l'aliment décongeler à cœur pendant 15 à 90 minutes afin que la température s'égalise.
- Décongeler uniquement la quantité de pain nécessaire. Il rassit très vite.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande ou de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- Placer la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

Légumes :

- Légumes frais : les couper en morceaux de même grosseur. Ajouter une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Des légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajouter 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. En cas d'épinards ou de chou rouge, ne pas ajouter de l'eau.

Pommes de terre :

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

Riz :

- Ne pas utiliser de riz complet ou en sachet.
- Ajouter au riz deux fois à deux fois et demi son volume d'eau.

Temps de repos

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

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

Tableau des programmes




Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient
Décongeler			
Pain*	Pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, cake, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits, gâteau sans glaçage, chantilly ou gélatine	0,20-1,50 kg	Récipient plat, ouvert Fond du compartiment de cuisson
Viande*	Rôtis, morceaux de viande peu épais, viande hachée, poulet, poularde, canard	0,20-2,00 kg	Récipient plat, ouvert Fond du compartiment de cuisson
Poisson*	Poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	0,10-1,00 kg	Récipient plat, ouvert Fond du compartiment de cuisson
Cuire			
Légumes frais**	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,15-1,00 kg	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Légumes congelés**	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15-1,00 kg	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Pommes de terre**	Pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs, morceaux de pommes de terre de même grosseur	0,20-1,00 kg	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Riz**	Riz, riz long grain	0,05-0,30 kg	Récipient haut, fermé Fond du compartiment de cuisson
*) Observer le signal pour retourner l'aliment			
**) Observer le signal pour remuer l'aliment			

Réglages de base

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

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer sur le champ **i** pendant env. 3 secondes. Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.
2. Confirmer les indications en effleurant le champ . Le premier réglage "Langue" apparaît dans l'écran.
3. Modifier le réglage en cas de besoin avec la bague de commande.
4. Effleurer le champ . Le réglage suivant apparaît dans l'écran et peut être modifié avec la bague de commande.
5. Parcourir tous les réglages au moyen du champ  et les modifier avec la bague de commande, en cas de besoin.
6. A la fin, appuyer sur le champ **i** pendant env. 3 secondes pour valider.

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.

Annuler

Si vous ne souhaitez pas mémoriser les modifications, vous pouvez annuler avec la touche on/off. Dans l'écran apparaît une indication que les réglages n'ont pas été mémorisés.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

Réglage	Sélection
Langue	Réglage des langues
Heure	Régler l'heure actuelle
Signal sonore	Durée courte Durée moyenne* Durée longue
Tonalité des touches	Activée Désactivée* (Tonalité de la touche on/off reste)
Luminosité de l'écran	Réglage sur 5 niveaux Niveau 3*
Affichage de l'heure	Activé* Désactivé
Assombrissement de nuit	Désactivé* Activé (écran assombri entre 22:00 et 6:00 heures)

Mode démonstration	Désactivé* Activé (est uniquement affiché dans les 3 premières minutes après une réinitialisation ou lors de la première mise en service)
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser*

* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)

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

Coupure de courant



Les modifications des réglages que vous avez définies sont conservées même après une panne de courant.

Après une panne de courant, vous devez uniquement procéder de nouveau aux réglages de la première mise en service.

Modifier l'heure

Si vous désirez adapter l'heure, par ex. de l'heure d'été à l'heure d'hiver, modifiez le réglage de base.

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer pendant env. 3 secondes sur la touche **i**. Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.
2. Confirmer les indications en effleurant le champ . Le premier réglage "Sprache" (langue) apparaît dans l'écran.
3. Effleurer le champ . Le réglage pour l'heure apparaît.
4. Modifier l'heure avec la bague de commande.
5. Pour valider, appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ **i**.

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.

Nettoyage

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

Mise en garde

Risque de brûlure !

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

Mise en garde

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.

Mise en garde

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Remarque : 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 additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Mettez toujours une tige d'ébullition/ cuillère dans le récipient pour empêcher 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 à récurer,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

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

Domaine	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Écran	Essuyer avec un chiffon doux ou un chiffon microfibrés légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée chaude : nettoyer avec une lavette, puis sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de vaporisateur pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Vitres de la porte	Produit nettoyant à vitres : nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint de porte Ne pas enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Anomalies, que faire ?

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

Conseil : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre suivant. Vous y trouverez de nombreux conseils et indications pour le


réglage optimal. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 60

Mise en garde

Risque de choc électrique !

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

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas, pas d'affichage dans l'écran	La fiche n'est pas connectée	Connecter l'appareil au secteur
	Coupure de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Manipulation incorrecte	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 60 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
L'appareil ne chauffe pas. Le symbole pour le mode démonstration  est affiché dans l'écran.	L'appareil se trouve en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base. Pour ce faire, séparer brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le boîtier à fusibles). Désactiver ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes dans les réglages de base.
La bague de commande est tombée du logement dans le bandeau de commande.	La bague de commande a été désencliquetée par mégarde.	La bague de commande est amovible. Remplacez la bague de commande simplement dans son logement dans le bandeau de commande et poussez-la, de sorte qu'elle s'encliquette et puisse être tournée comme d'habitude.
La bague de commande ne peut plus être tournée.	Des salissures se trouvent sous la bague de commande.	La bague de commande est amovible. Pour désencliqueter la bague de commande, retirez-la simplement de son logement. Ou appuyez sur le bord extérieur de la bague de commande, de sorte qu'elle pivote et puisse être facilement saisie. Nettoyez délicatement la bague de commande et son logement sur l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits agressifs ou récurant. Ne pas la mettre à tremper ni la nettoyer au lave-vaisselle. Ne pas enlever la bague de commande trop souvent, afin que son logement reste solide.
Éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas	Éclairage du compartiment de cuisson est défectueux	Appeler le service après-vente
Message d'erreur "Exxx"*		En cas de message d'erreur, éteindre l'appareil et le rallumer ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le service après-vente et leur communiquer le code d'erreur.

* Particularités :

Message d'erreur "E0532" : Ouvrir la porte de l'appareil et la refermer.

Message d'erreur "E6501" : Éteindre l'appareil. Attendre 10 minutes. Rallumer l'appareil.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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



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

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

Service après-vente 

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 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.

Données techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance connectée totale max.	1220 W
Puissance micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	10 A
Dimensions (h/l/p)	
- appareil	382 x 594 x 318 mm
- compartiment de cuisson	220 x 350 x 270 mm
Conforme aux normes VDE	
	oui
Marque CE	
	oui

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici une sélection de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons la puissance micro-ondes la plus appropriée à votre plat. Nous vous prodiguons également des conseils sur les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux sont toujours valables pour un compartiment de cuisson froid et vide. Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez les récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer les récipients chauds du compartiment de cuisson.

⚠ Mise en garde Risque de brûlure !

Du liquide brûlant peut déborder lors du retrait du récipient. Retirez le récipient du compartiment de cuisson avec prudence.

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

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif, elles dépendent du récipient utilisé, de la qualité, de la température et de la nature des aliments.

Les tableaux indiquent fréquemment 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 mode micro-ondes, la règle générale suivante s'applique : quantité multipliée par deux, durée quasiment multipliée par deux, quantité divisée par deux, durée divisée par deux.

Vous pouvez placer le récipient au centre de la grille ou sur le fond du compartiment de cuisson. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les aliments de tous les côtés.

Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le fond du compartiment de cuisson.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments 1-2 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.

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Viande de bœuf, de porc, de veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Retourner plusieurs fois
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Viande de bœuf, de porc, de veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	En les retournant, séparer les morceaux de viande.
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10-15 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois en cours de cuisson et enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner en cours de cuisson ; enlever le liquide de décongélation.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner en cours de cuisson
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Légumes, p. ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	Remuer délicatement en cours de cuisson
Fruits, p. ex. framboises	300 g	180 W, 6-9 min.	Remuer délicatement en cours de cuisson et séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Retirer complètement l'emballage
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Retourner en cours de cuisson
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-12 min.	

Plat	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Gâteau sec, p. ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Séparer les morceaux de gâteau. uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche
	750 g	180 W, 5 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 gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Ils se réchauffent plus rapidement et plus uniformément dans un récipient micro-ondable. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Les aliments peu épais cuisent plus vite que les 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 aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation.

Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

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

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

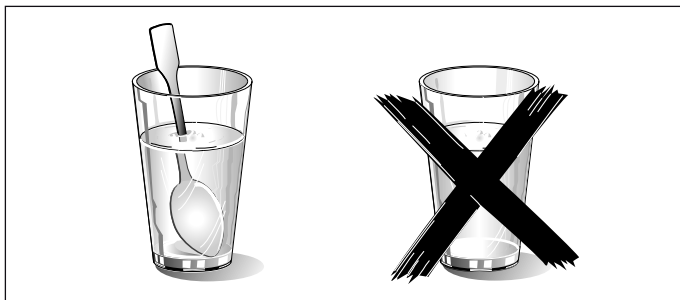
Plat	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	couvert
Potage	400 g	600 W, 8-12 min.	Récipient fermé
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
Poisson, p. ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	couvert
Soufflés, p. ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Utilisez la grille comme surface support pour le récipient
Garnitures, p. ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 3-7 min.	Récipient fermé, ajouter du liquide
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 7-11 min.	Récipient fermé, ajouter 1 c. à s. d'eau
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 10-15 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer

⚠ Mise en garde

Risque de brûlure !

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



Attention !

Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins

2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Ils se réchauffent plus rapidement et plus uniformément dans un récipient micro-ondable. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le processus de réchauffage. 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 antichaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)		600 W, 5-8 min.	-
Boissons	125 ml	900 W, ½-1 min.	Toujours placer une cuillère dans le verre, ne pas trop chauffer les boissons alcoolisées, vérifier régulièrement
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p. ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Biberon sans tétine ni couvercle, bien agiter ou remuer après le réchauffage ; contrôler impérativement la température
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Potage, 1 tasse	de 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Potage, 2 tasses	de 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Viande en sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Légumes, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cuire

Remarques

- Les aliments peu épais cuisent plus vite que les 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 antichaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Poulet entier, frais, sans abats	1200 g	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 6-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 - 2 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer en cours de cuisson
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 c. à s. d'eau pour 100 g ; remuer en cours de cuisson
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajouter deux fois le volume de liquide
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Entremets, p. ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Bien remuer le flan 2-3 fois avec un fouet pendant la cuisson
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	Remuer en cours de cuisson
Pop-corn pour micro-ondes	100 g	600 W, 3-4 min.	Toujours placer le cornet de pop corn sur la tablette en verre ; respecter les indications du fabricant

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments à préparer.	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 fois suivante, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Retournez plusieurs fois les grandes quantités de volaille ou de viande.

Plats tests

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

Selon la norme EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Moule Pyrex
Génoise, 475 g	600 W, 7-9 min.	Moule en pyrex Ø 22 cm.
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake Pyrex, 28 cm de long

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Viande, 500 g	Programme « Viande », 500 g ou 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Moule en pyrex, Ø 24 cm.