

Appareil à micro-ondes BM 220 /221

Table de matières

Avant le branchement de votre nouvel appareil .	4
Consignes de sécurité importantes	4
Avant l'encastrement	4
Installation et branchement	4
Remarques importantes	5
Consignes de sécurité	5
Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes	5
Votre nouvel appareil	8
Le bandeau de commande	8
Interrupteur principal	8
Bouton rotatif	8
Sélecteur de puissance pour le micro-ondes	8
Touches de commande	9
Affichage	9
Les accessoires	10
Avant la première utilisation	11
Chauffer l'enceinte de cuisson	11
Pré-nettoyage des accessoires	11
Ventilateur de refroidissement	11
Réglez l'heure	12
Les micro-ondes	13
Vaisselle	13
Les puissances micro-ondes	13
Réglages	14
Grillades	15
Réglages	15
Régler les micro-ondes et le gril en combiné ...	17
Réglages	17
Mode à 3 étapes	19
Programmes automatiques	20
Conseils pour les programmes automatiques	20
Tableau des programmes	21
Réglages	22
Memory	24
Mémoriser Memory	24
Démarrer Memory	25

Modifier la durée du signal	26
Entretien et nettoyage	27
Nettoyants	27
Incidents et dépannage	28
Service après-vente	29
Caractéristiques techniques	29
Tableaux et conseils	30
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes	30
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés .	31
Réchauffer des mets	32
Cuire des mets	32
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	33
Viande, volaille, poisson	33
Tableau de grillades	34
Gril combiné aux micro-ondes	35
Plats tests selon EN 60705	36

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

- **Élimination écologique**
Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

- **Avaries de transport**
Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.
- **Branchement électrique**
Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

L'appareil est un appareil encastrable.
Veuillez respecter la notice de montage spéciale.

L'appareil peut être encastré dans un meuble haut d'une largeur de 60 cm (profondeur d'au moins 30 cm et 85 cm au-dessus du sol).

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité réglementairement installée. Le fusible/disjoncteur la protégeant doit supporter 10 ampères. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de branchement. Si, une fois le four encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

Remarques importantes

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

Avertissement: Adultes et enfants

Des adultes et enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- s'ils ne sont physiquement, sensoriellement ou mentalement pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Avertissement: Enfants et micro-ondes

Les enfants ne doivent préparer des mets avec des micro-ondes seules que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.

Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Lors du mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

Avertissement: Enceinte de cuisson chaude

Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes ni les résistances chauffantes. Pendant le fonctionnement il se peut que des éléments accessibles deviennent très chauds. Risque de brûlures !

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'appareil. Risques d'incendie !

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Risque de brûlures ! Eteignez l'appareil. Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

Avertissement: Porte ou joint de l'appareil endommagé(e)

N'utilisez jamais les micro-ondes si la porte ou le joint de l'appareil est endommagé(e). Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Réutilisez les micro-ondes seulement lorsque l'appareil a été réparé.

Avertissement: Environnement

Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou à l'humidité. Risque de court-circuit !

Avertissement: Nettoyage insuffisant

Nettoyer régulièrement l'appareil. Enlever toujours tous les résidus d'aliments. En cas de nettoyage insuffisant, la surface peut être endommagée et l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie micro-ondes s'échappe !

Avertissement: Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Ne jamais ouvrir le boîtier. Le boîtier protège de l'échappement des micro-ondes.

L'appareil fonctionne avec de la haute tension. Electrocution !

Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes

Avertissement: Préparation d'aliments

Utiliser les micro-ondes exclusivement pour préparer des aliments. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer encore après plusieurs heures.

Risque d'incendie !

Les enfants ne doivent utiliser des appareils à micro-ondes que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.

⚠ Avertissement: Puissance et temps des micro-ondes

Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer. L'appareil peut être endommagé. Risque d'incendie !
Suivez les indications dans la notice d'utilisation.

⚠ Avertissement: Vaisselle

Ne jamais utiliser de la vaisselle qui n'est pas appropriée aux micro-ondes.

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 l'ustensile.
Risque de blessures !

Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud.
Risque de brûlures !
Servez-vous toujours de maniques pour retirer la vaisselle et les accessoires de l'appareil.

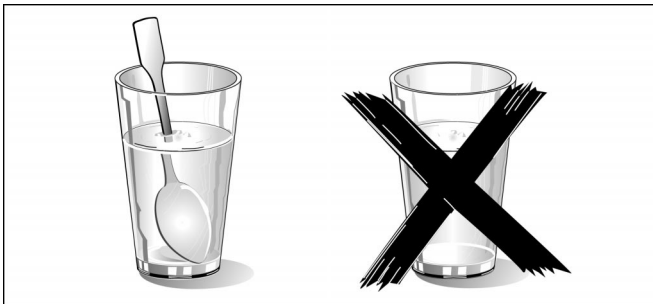
⚠ Avertissement: Emballage

Ne réchauffez jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur.
Risque d'incendie !
Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Risque de brûlures !
Suivez les indications figurant sur l'emballage.
Servez-vous toujours de maniques pour défourner les mets.

⚠ Avertissement: Boissons

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. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder ou jaillir. Risque de brûlures !
Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



Ne chauffez jamais des boissons ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion !

Ne jamais chauffer trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion !

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures ! Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

** Avertissement:** Aliments pour bébé

Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine. Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. Ce n'est qu'ainsi que la chaleur se répartit uniformément. Risque de brûlures ! Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

** Avertissement:** Aliments avec des coquilles ou des peaux

Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion, même après avoir désactivé les micro-ondes. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Risque de brûlures ! Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percez leur jaune.

Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

** Avertissement:** Déshydrater des aliments

Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Risque d'incendie !

** Avertissement:** Aliments avec une faible teneur en eau

Ne pas décongeler ou réchauffer à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments avec une faible teneur en eau, comme du pain. Risque d'incendie !

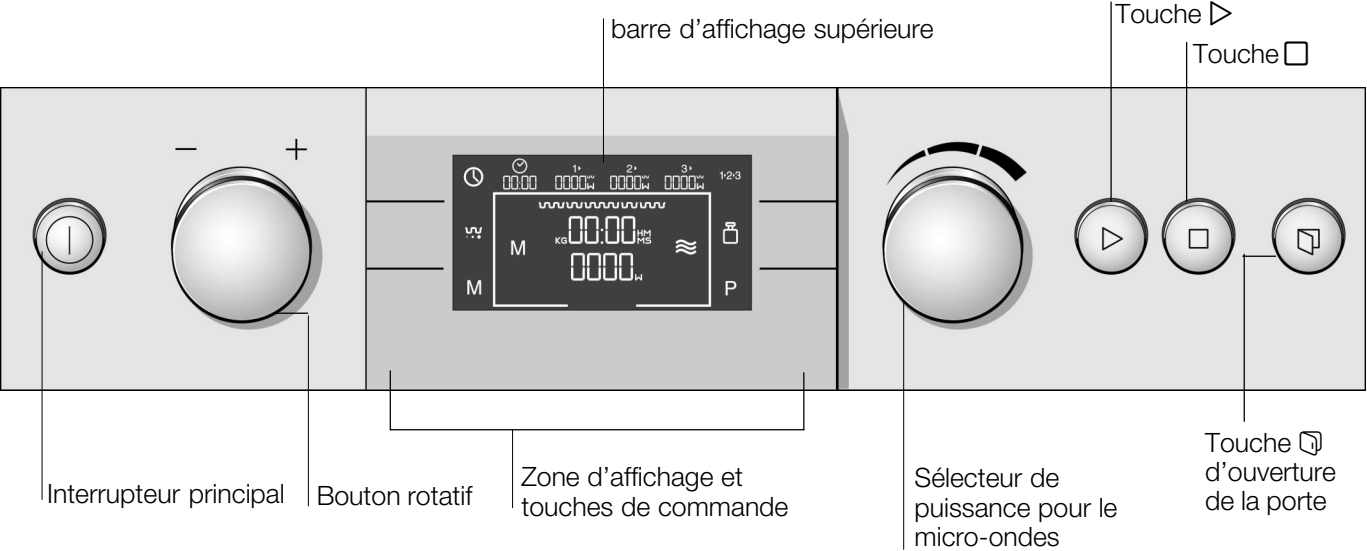
** Avertissement:** Huile alimentaire

Ne chauffez pas aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire. Risque d'incendie !

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs.

Le bandeau de commande



Interrupteur principal ①

L'interrupteur principal ① pour mettre votre appareil micro-ondes sous tension et hors tension.

- Mise sous tension
Appuyer sur la touche ①.
Votre appareil est maintenant opérationnel.
- Mise hors tension
Appuyer sur la touche ①.

Bouton rotatif

Le bouton rotatif permet de régler l'heure, la durée, le numéro de programme et le poids pour les programmes automatiques.

Le bouton rotatif peut être tourné vers la droite ou vers la gauche.

Plages	
0:01 MS à 1:30 HM	Durée Exception : 900 W = 0:01 MS à 30:00 MS
Poids	selon le programme

Sélecteur de puissance pour le micro-ondes

Le sélecteur de puissance permet de régler la puissance micro-ondes.

Le sélecteur de puissance peut être tourné vers la droite ou vers la gauche.

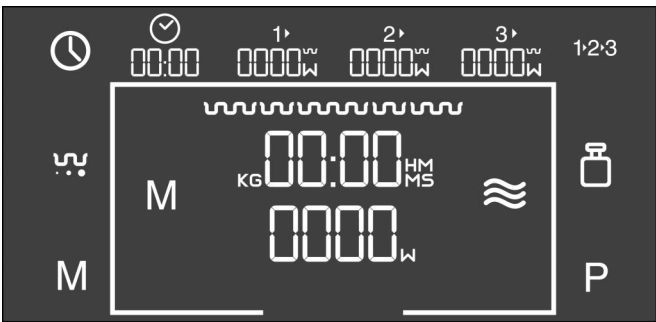
90 W	Pour décongeler des mets délicats.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360 W	Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
600 W	Pour réchauffer et faire cuire des mets.
900 W	Pour réchauffer des liquides.

Touches de commande

Les touches à gauche et à droite à côté de l'affichage sont activées par effleurement.



Touche Heure ⌚	Permet de régler l'heure.
Touche Gril 🔥	Permet de régler trois puissances gril différentes.
~~~~~ ~~~~~ ~~~~~	puissant moyenne faible
Touche «M»	Permet de sélectionner le mode Memory.
Touche «1·2·3» Mode à 3 étapes	Permet de laisser se dérouler successivement trois réglages micro-ondes différents.
Touche Poids «🍷»	Permet de régler le poids pour les programmes automatiques.
Touche «P»	Permet de régler les programmes automatiques.
Touche ⏻ Interrupteur principal	Pour mettre votre appareil micro-ondes sous tension et hors tension.
Touche ▶	Pour démarrer le mode micro-ondes.
Touche □	Pour arrêter le mode micro-ondes ou effacer le réglage
Touche «🔒» Touche d'ouverture de porte	Pour ouvrir la porte de l'appareil.



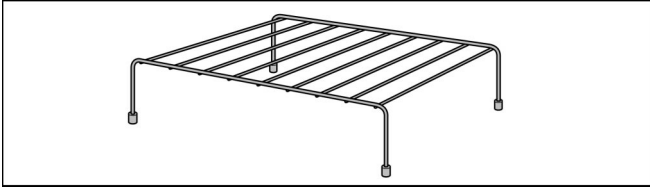
## Affichage

Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

## Les accessoires

### Grille

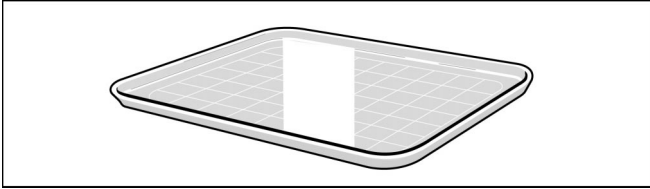
Comme surface support pour la vaisselle ou pour faire des grillades et pour gratiner.



### Lèchefrite en verre

Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller des aliments directement sur la grille. Pour cela, placez la grille dans la lèchefrite en verre.

En mode micro-ondes, la lèchefrite en verre peut aussi être utilisée comme vaisselle.



---

## Avant la première utilisation

---

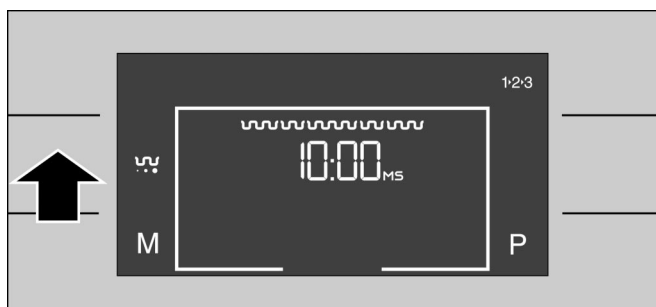
Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez l'appareil micro-ondes et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

### Chauffer l'enceinte de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, chauffez l'enceinte de cuisson à vide, porte fermée, pendant 10 minutes.

- 1 Appuyer sur la touche ①.
- 2 Appuyer 1 fois sur la touche .  
Gril  et 10:00 MS apparaissent dans l'affichage.
- 3 Appuyer sur la touche .



Un signal retentit après écoulement du temps. Appuyer sur la touche  ou ouvrir la porte de l'appareil.

### Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

### Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four.

Le four reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Mais le ventilateur de refroidissement se met toutefois en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

## Réglez l'heure



- 1 Appuyer sur la touche ①.
- 2 Effleurer la touche ②.  
Dans l'affichage supérieur apparaît le symbole ③ et 12:00 dans l'affichage.
- 3 Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.
- 4 Confirmer avec la touche ④.  
Le symbole ③ s'allume à l'affichage supérieur et l'heure apparaît.

- Désactiver l'heure  
Maintenir la touche ④ enfoncée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que l'affichage de l'heure s'éteigne.

**Remarques:** Entre 22:00 h et 06:00 h, l'affichage de l'heure est allumé avec moins de luminosité.

Si vous avez masqué l'heure, votre appareil fonctionne en mode «off» et à une faible veille.

## Les micro-ondes

Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler le micro-ondes.

Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée au mode gril.

Testez-le directement une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dans la tasse. Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.

- 1 Réglez le sélecteur de puissance sur 900 Watts.
- 2 A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute 30 secondes.
- 3 Appuyer sur la touche Marche « ▶ ».

Au bout de 1 minute 30 secondes, un signal sonore se fait entendre. L'eau est chaude.

Pendant que vous buvez le thé, veuillez lire encore une fois les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

- Tableaux et conseils  
Dans le chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson.

## Vaisselle

- Vaisselle appropriée  
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.

- Vaisselle inappropriée  
Ne jamais utiliser de la vaisselle en métal.  
Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes.

**Attention:** Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois de l'enceinte de cuisson et de la face intérieure de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

- Test de la vaisselle  
Ne jamais enclencher 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 vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

## Les puissances micro-ondes

Puissance micro-ondes	convient pour
900 Watts	Chauffer des liquides
600 Watts	Chauffer et faire cuire des aliments
360 Watts	Faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates
180 Watts	Décongeler et poursuivre la cuisson
90 Watts	Décongeler des mets délicats

## Réglages

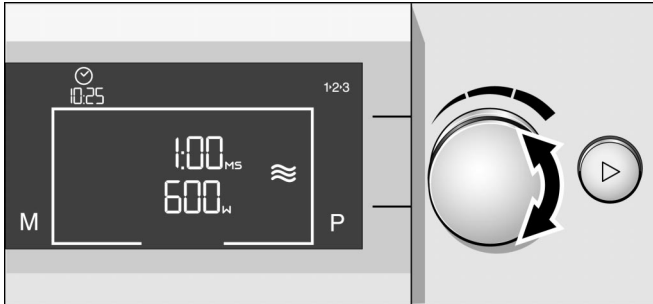
Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.

Exemple :

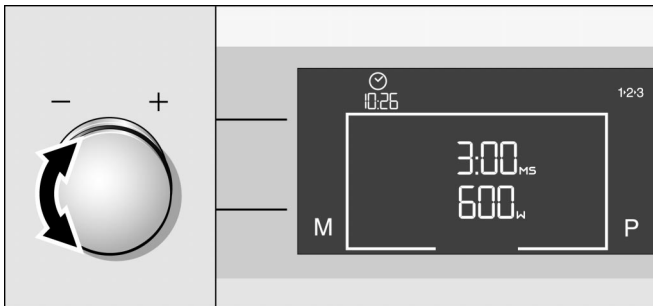
Puissance micro-ondes 600 W, 3 minutes

Enclencher l'interrupteur principal ①.

- 1 Avec le sélecteur de puissance, régler la puissance micro-ondes.

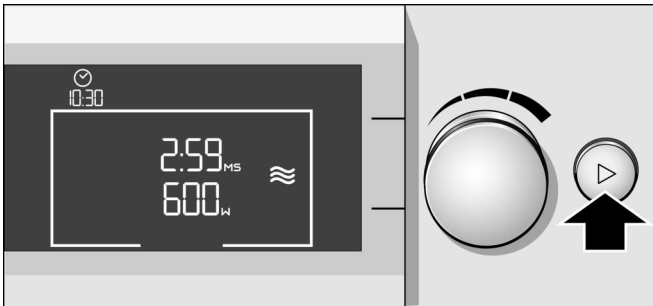


- 2 Régler la durée avec le bouton rotatif.



- 3 Appuyer sur la touche ▶.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



- La durée s'est écoulée  
Un signal sonore retentit après écoulement de la durée. L'appareil s'éteint. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche □.
- Modifier la durée  
Vous pouvez modifier à tout moment la durée.
- Interrompre  
Ouvrir la porte de l'appareil. Le fonctionnement micro-ondes est interrompu. Appuyer sur la touche ▶ après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.
- Annuler le réglage  
Appuyer deux fois sur la touche □ ou ouvrir la porte de l'appareil et appuyer une fois sur la touche □.

**Remarques:** Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

# Grillades

La résistance du gril assure une chaleur intensive à la surface et que les aliments sont uniformément dorés.

Les positions gril suivantes sont disponibles :

Positions gril			
Gril		puissant	appuyer 1 fois
Gril		moyen	appuyer 2 fois
Gril		faible	appuyer 3 fois

## Réglages

Exemple :  
Gril puissant, 15 min.

Enclencher l'interrupteur principal ①.

- 1

Effleurer 1 x la touche .

Une durée de référence de **10:00** MS apparaît dans l'affichage.

Pour régler une autre position de gril, effleurez une nouvelle fois la touche .

- 2

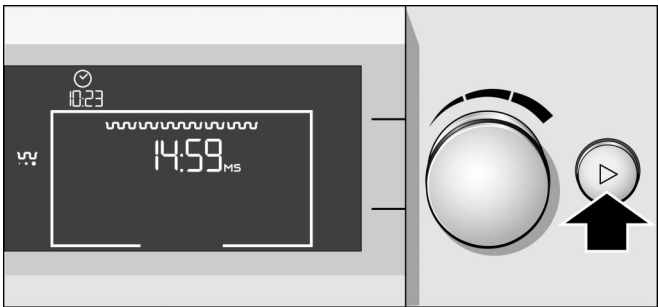
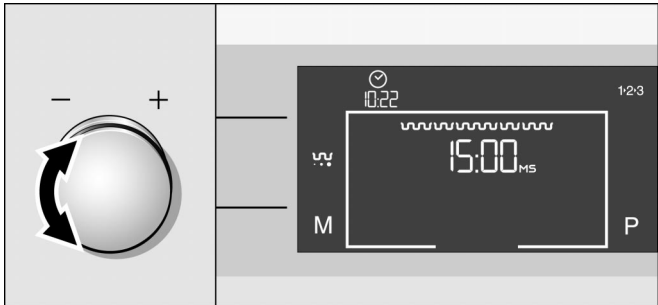
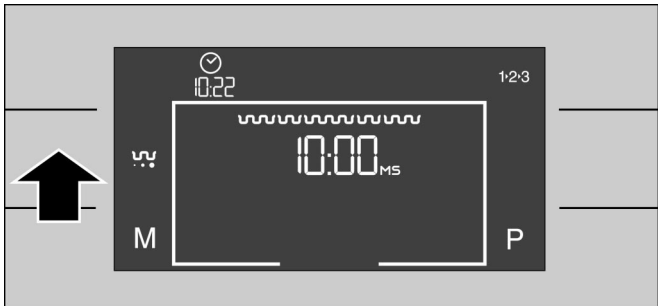
Régler la durée avec le bouton rotatif.

- 3

Appuyer sur la touche .

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

- La durée s'est écoulée  
Un signal sonore retentit après écoulement de la durée. L'appareil s'éteint. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche .
- Correction  
Vous pouvez modifier à tout moment la position gril.



- Interrompre  
Ouvrir la porte de l'appareil. Appuyer sur la touche ► après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.
- Annuler le réglage  
Appuyer deux fois sur la touche □ ou ouvrir la porte de l'appareil et appuyer une fois sur la touche □.

**Remarque:** Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

## Régler les micro-ondes et le gril en combiné

Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée au mode gril.

Les puissances 900 W et 600 W ne peuvent pas être combinées au gril.

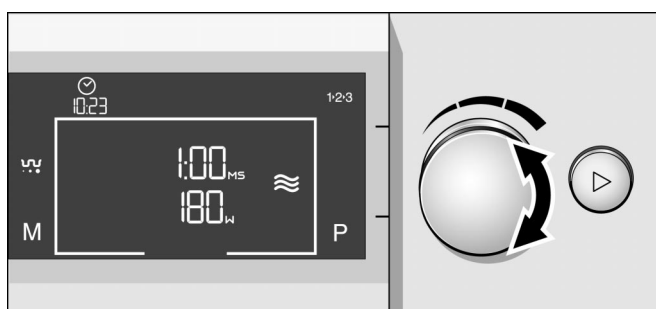
### Réglages

Exemple :

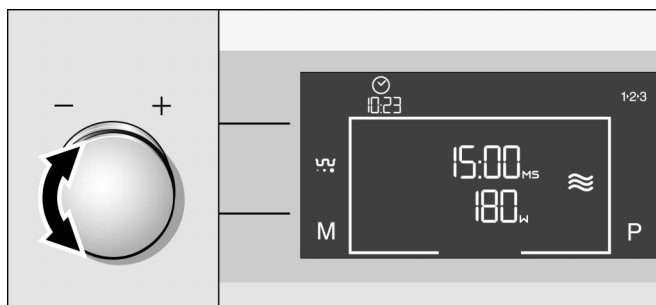
Puissance micro-ondes 180 W, 15 min., gril moyen

Enclencher l'interrupteur principal ①.

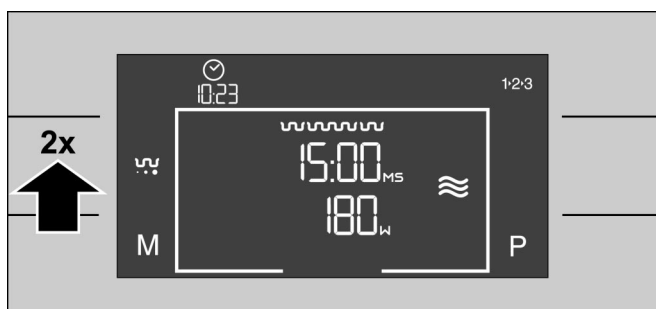
- 1 Avec le sélecteur de puissance, sélectionner la puissance micro-ondes.



- 2 Régler la durée avec le bouton rotatif.

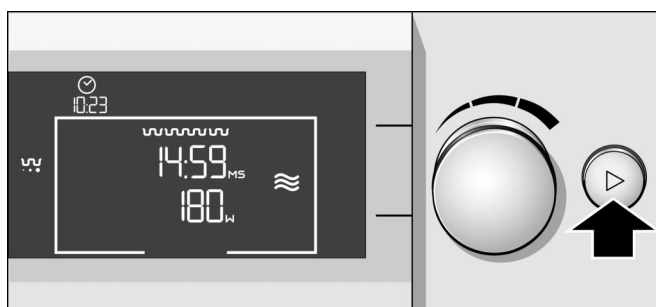


- 3 Appuyer successivement sur la touche , jusqu'à ce que la position gril souhaitée apparaisse.



- 4 Appuyer sur la touche .

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



- La durée s'est écoulée  
Un signal retentit. L'appareil s'éteint. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche .
- Modifier le réglage  
Vous pouvez modifier à tout moment la position gril ou la durée.

- Interrompre  
Ouvrir la porte de l'appareil. Le fonctionnement micro-ondes est interrompu. Appuyer sur la touche ▷ après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.
- Annuler le réglage  
Appuyer deux fois sur la touche □ ou ouvrir la porte de l'appareil et appuyer une fois sur la touche □.

**Remarques:** Vous pouvez également régler d'abord le gril et ensuite la puissance micro-ondes et la durée.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

## Mode à 3 étapes

Si votre mets nécessite plusieurs réglages, utilisez le mode à 3 étapes.

Exemple : Gratin de chou-fleur

1. étape 600 W, 15 min.
2. étape 600 W, 5 min.
3. étape 360 W, 8 - 10 min. et faible puissance de gril.

Utilisez exclusivement une vaisselle appropriée aux micro-ondes et résistante à la chaleur.

Mettre l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur principal ①.

- 1 Appuyer sur la touche 1•2•3.  
Dans la barre d'affichage apparaît 1• pour la première étape.
  - 2 Régler la première étape. Pour cela, régler le puissance micro-ondes souhaitée, la durée et éventuellement la position gril.
  - 3 Appuyer sur la touche 1•2•3 et régler la deuxième étape.
  - 4 Appuyer sur la touche 1•2•3 et régler la troisième étape.
  - 5 Appuyer sur la touche ▷.  
La durée totale apparaît dans l'affichage. Le réglage qui s'écoule actuellement passe de la barre d'affichage supérieure dans l'affichage.
- La durée totale s'est écoulée  
Un signal retentit, l'appareil s'éteint. Appuyer sur la touche □ ou ouvrir la porte de l'appareil. Une heure réglée réapparaît.
  - Interrompre  
Ouvrir la porte de l'appareil. Le fonctionnement est interrompu. Après avoir fermé la porte, réappuyer sur la touche ▷. Le fonctionnement continue.
  - Annuler le réglage  
Appuyer deux fois sur la touche □.
  - Modifier une position avant le démarrage.  
Appuyer successivement sur la touche 1•2•3, jusqu'à ce que le réglage apparaisse dans l'affichage.  
Maintenant, vous pouvez modifier.

**Remarque:** La puissance 900 W ne peut être sélectionnée qu'une fois.

L'ordre du réglage respectif est indifférent. Vous pouvez commencer par la durée, la puissance micro-ondes ou par le gril.

Le mode gril ne peut pas être combiné avec 900 ou 600 W.

Le ventilateur continue à fonctionner lorsque vous ouvrez entre-temps la porte de l'appareil.

### Conseils pour les programmes automatiques

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 de la vaisselle appropriée aux micro-ondes, p.ex. en verre, en céramique ou la lèchefrite en verre. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.

Placez les aliments dans l'appareil froid.

A 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 nombreux plats vous entendrez un signal après un certain temps. Retournez l'aliment ou remuez-le.

- **Décongélation**  
Placez l'aliment surgelé sur un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.

Après la décongélation, laissez encore l'aliment décongeler à cœur pendant 10 à 30 minutes pour que la température s'égalise.

Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. En retournant les aliments, enlevez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

Placez de la viande de boeuf, 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.

En cas 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 la vaisselle, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

- **Pommes de terre**  
Pommes de terre à l'anglaise 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.

Pommes de terre en robe des champs : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les en piquez la peau plusieurs fois. Mettez les pommes de terre encore humides dans la vaisselle, sans ajouter de l'eau.

- **Riz**  
Le riz mousse fortement lors de la cuisson. Pour cette raison, utilisez un récipient à bord haut avec couvercle. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité de liquide.

N'utilisez pas de riz en sachet.

- **Légumes**  
Légumes, frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes, surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

- **Pommes de terre au four**  
Utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les en piquez la peau plusieurs fois. Placez les pommes de terre encore humides sur la grille.
- **Demis-poulets**  
Placer les demis-poulets sur la grille, côté peau vers le haut.  
Afin de récupérer la graisse ou le jus de viande qui s'égoutte, placez la grille dans la lèchefrite en verre.

- **Temps de repos**  
Certains mets nécessitent encore un temps de repos dans l'enceinte 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		convient pour	Fourchette de poids	Vaisselle/ accessoire
<b>Décongélation</b>				
Viande et volaille	P1	rôti, morceaux plats de viande, viande hachée, poulet, poularde, canard	0,2-2,0 kg	Récipient peu profond, ouvert.
Poisson	P2	poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	0,1-1,0 kg	Récipient peu profond, ouvert.
Brot und Kuchen*	P3	pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, gâteaux à pâte levée, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits	0,2-1,5 kg	Récipient peu profond, ouvert.
<b>Cuire</b>				
Pommes de terre	P4	pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs	0,2-1,0 kg	Récipient fermé.
Riz	P5		0,05-0,3 kg	Récipient haut, fermé.
Légumes frais	P6	chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,15-1,0 kg	Récipient fermé.
Légumes surgelés	P7	chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15-1,0 kg	Récipient fermé.
Pommes de terre au four	P8	poids par pomme de terre env. 200 g-250 g	0,2-1,5 kg	Grille
Gratins, surgelés	P9		0,3-1,0 kg	
Poulet, demis	P10		0,5-1,8 kg	Grille Lèchefrite en verre

* Des tartes à la chantilly, à la crème, des gâteaux au coulis, avec du glaçage ou de la gélatine sont inappropriés.

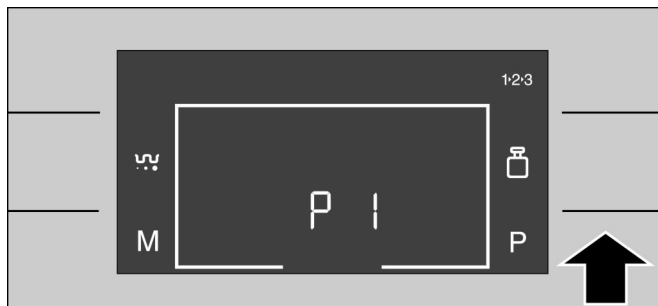
## Réglages

Avec les programmes automatiques vous pouvez décongeler facilement des aliments et préparer rapidement et sans problème de nombreux mets.

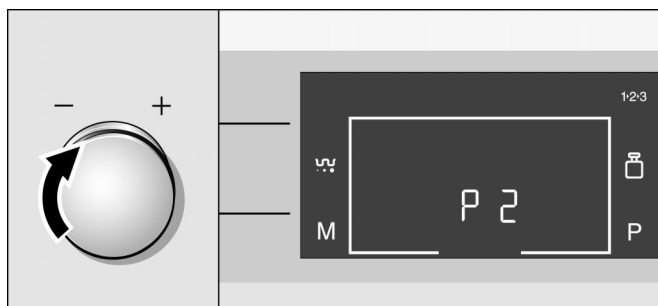
Exemple :  
P2 Poisson entier, 1,0 kg

Enclencher l'interrupteur principal ①.

1 Appuyer sur la touche «P».



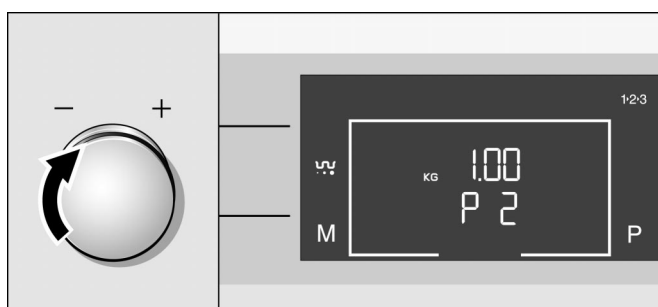
2 Sélectionner le programme à l'aide du bouton rotatif.



3 Appuyer sur la touche « $\bar{\text{P}}$ ».  
Le poids de référence apparaît à l'affichage.

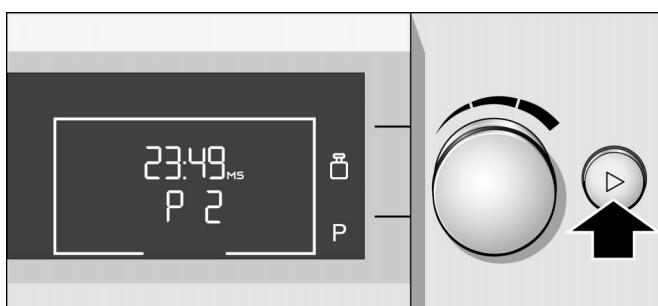


4 A l'aide du bouton rotatif, régler le poids du mets.



5 Appuyer sur la touche ▷.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



- La durée s'est écoulée  
Un signal retentit. L'appareil s'éteint. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche □.
- Interrompre  
Ouvrir la porte de l'appareil. Appuyer sur la touche ▷ après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.
- Annuler le réglage  
Appuyer deux fois sur la touche □ ou ouvrir la porte de l'appareil et appuyer une fois sur la touche □.

**Remarque:** La durée ne peut pas être modifiée.

Lors de certains programmes il est nécessaire de remuer ou de retourner les aliments. Un signal retentit.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Si vous appuyez sur la touche « ⏏ » pendant le mode automatique, le poids réglé apparaît pour env. 3 secondes.

Si «kg» clignote dans l'affichage après la mise en marche, vous n'avez pas programmé le poids. Régler le poids et appuyer sur la touche ▷.

---

## Memory

---

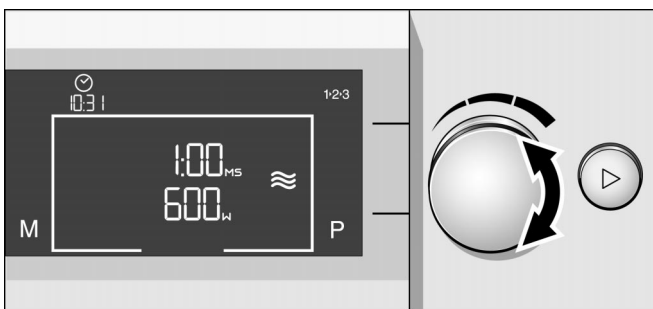
Memory vous permet de composer votre propre programme. Vous pouvez mémoriser les réglages et les appeler à tout moment.

La fonction Memory est utile lorsque votre plat demande plusieurs réglages différents, ou lorsque vous préparez un plat assez souvent.

### Mémoriser Memory

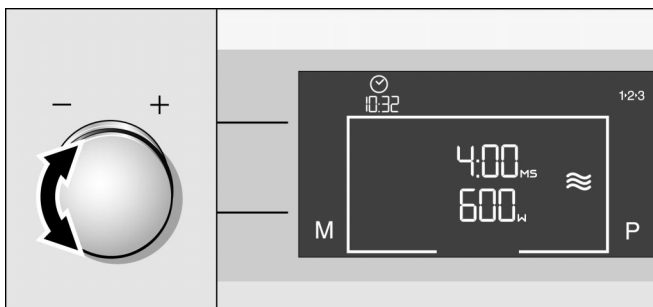
Exemple :  
600 W, 4 min.

Enclencher l'interrupteur principal ①.



- 1 Avec le sélecteur de puissance, sélectionner la puissance micro-ondes.

- 2 Régler la durée avec le bouton rotatif.



- 3 Appuyer sur la touche «M», jusqu'à ce qu'un signal retentisse.

Le réglage est mémorisé.

- Effacer l'emplacement-mémoire et le réaffecter

- 1 Effleurer la touche «M». Les anciens réglages apparaissent.
- 2 Appuyer sur la touche «M», jusqu'à ce que le réglage s'éteigne dans l'affichage.
- 3 Régler à nouveau.

## Démarrer Memory

Vous pouvez rappeler facilement les réglages mémorisés pour votre plat.

Placez votre plat dans l'enceinte de cuisson.

Exemple :

600 W, 4 min.

Enclencher l'interrupteur principal ①.

**1** Effleurer la touche «M».

Les réglages mémorisés apparaissent à l'affichage.

**2** Appuyer sur la touche ►.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

- La durée s'est écoulée  
Un signal retentit. L'appareil s'éteint. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche □.
- Interrompre  
Ouvrir la porte de l'appareil. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Après avoir fermé la porte, appuyer sur la touche ► Le fonctionnement continue.
- Interrompre Memory  
Appuyer deux fois sur la touche □ ou ouvrir la porte de l'appareil et appuyer une fois sur la touche □.

Vous ne pouvez modifier la position gril ou la durée qu'après la mise en marche.

Le programme réglé reste mémorisé après une panne de courant.



## Modifier la durée du signal

Après écoulement de la durée réglée, vous entendrez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal sonore.

Durée du signal		Retentissements
courte	5 05	5
moyenne	5 30	30 Réglage de base
longue	5 50	50

Exemple :

5 retentissements du signal

- 1 Appuyer sur la touche «P», jusqu'à ce que 5 30 apparaisse dans l'affichage.
- 2 Avec le bouton rotatif, sélectionner la durée de signal.
- 3 Appuyer sur la touche «P», jusqu'à ce que «P» clignote dans l'affichage et un signal retentisse. Le réglage est mémorisé.

## Entretien et nettoyage

### Avertissement:

N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur. Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants. La surface peut être endommagée. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

## Nettoyants

<b>Extérieur de l'appareil</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux
<b>avec une façade en aluminium</b>	Un nettoyant doux pour vitres. Avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas, passer horizontalement et sans pression sur les surfaces.
<b>avec une façade en inox</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux Enlever immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf  Des nettoyants spéciaux pour inox s'achètent au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
<b>Enceinte de cuisson</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre, sécher avec un chiffon doux.
<b>Joint</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
<b>Vitres de la porte</b>	Nettoyant pour vitres
<b>Accessoires</b>	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle.

## Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas connectée.	Connecter.
	Panne de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	Fusible grillé	Vérifiez dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Fausse manoeuvre	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles pour l'appareil et réarmez-le après env. 10 secondes.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche « □ ».
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche « ▷ » après le réglage.	Appuyez sur la touche « ▷ » ou annulez le réglage au moyen de la touche « □ ».
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche « ▷ ».	Appuyez sur la touche « ▷ ».
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.
L'appareil s'arrête peu de temps après le démarrage. Le message d'erreur « H95 » apparaît à l'affichage.	La porte n'est pas correctement fermée.	Rouvrir la porte et la fermer correctement, si le dérangement persiste, appelez le service après-vente
Le message d'erreur « Er1 » apparaît à l'affichage.	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er11 » apparaît à l'affichage.	Les touches sont encrassées ou la mécanique est bloquée	Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches, si le dérangement persiste, appelez le service après-vente
Le message d'erreur « Er4 » apparaît à l'affichage.	Il y a une surchauffe extrême (évtl. feu à l'intérieur). Puissance micro-ondes trop forte	N'ouvrez pas la porte, retirez la fiche de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles, laissez refroidir.
A l'affichage apparaît le message d'erreur « Er18 ».	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.

**Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.**

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

---

## Service après-vente

---

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Aussi, les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

- Numéro E et numéro FD  
Indiquez toujours au service après-vente le numéro de produit (N° E) et le numéro de fabrication (N° FD.) de votre appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil dans l'encadré ci-dessous.

---

N° E	FD
Service après-vente 📞	

---

## Caractéristiques techniques

---

Alimentation électrique	230 V, 50 Hz
Puissance connectée totale	1990 W
Puissance micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz

---

Dimensions (HxLxP)	
- appareil	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- enceinte de cuissonGarraum	22,0 x 35,0 x 27,0 cm

---

Poids	16,65 kg
Conforme aux normes VDE	oui
Signe CE de conformité	oui

---

Cet appareil répond 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 ménager de particuliers.

## Tableaux et conseils

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître la puissance micro-ondes idéale pour votre plat et quel accessoire vous devez utiliser. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

### 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 de la vaisselle, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

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.

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité – quasiment double durée,  
Demi quantité – demi-durée.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.

- **Décongélation**  
Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le fond de l'enceinte de cuisson.

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

Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. En retournant les aliments, enlevez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 30 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. Ensuite, vous pouvez vider les volailles.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	Retournez plusieurs fois.
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g 500 g 800 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
Viande hachée, mixte	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W 5-10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8-13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
Volailles ou morceaux de volaille	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	Retournez plusieurs fois.
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson en un seul morceau	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	Retournez entre-temps.
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g 500 g	180 W, 6-9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
Beurre	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Enlevez l'emballage complètement
Pain, entier	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	Retournez entre-temps.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.

## Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

Placez la vaisselle sur le fond de l'enceinte de cuisson.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient approprié aux micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme.  
Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.

Une fois réchauffés, laissez reposer les mets 2 - 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.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400g	600 W, 8-13 min.	
Potages	400 g	600 W, 8-12 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10-15 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10-15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10-15 min.	Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.
Acompagnements	250 g	600 W, 3-7 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8-12 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 7-11 min. 600 W, 14-17 min.	Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crème	450 g	600 W, 10-15 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

## Réchauffer des mets

Placez la vaisselle sur le fond de l'enceinte de cuisson.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient approprié aux micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.

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

**⚠ Avertissement:** Ajoutez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides, pour éviter le retard d'ébullition. En cas d'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur remontent à la surface du liquide. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)		600 W, 5-8 min.	
Boissons	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½-1 min. 900 W, 1-2 min. 900 W, 3-4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ min. 360 W, ½-1 min. 360 W, 1-2 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
Potage, 1 tasse 2 tasses	175 g 350 g	600 W, 1-2 min. 600 W, 2-3 min.	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	Séparez les tranches de viande.
Ragoût	400 g 800 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 7-8 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	

## Cuire des mets

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais.

Faites cuire les mets dans un récipient fermé. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.

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

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

Utiliser la grille comme surface support :

- en cas de mets qui demandent un temps de cuisson plus de 20 minutes
- en cas de mets qui ne nécessitent pas d'être remués.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 22-25 min.	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7-12 min.	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 5-10 min. 600 W, 10-15 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1-2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Accompagnements, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g, remuez.
Riz	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 9-12 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2-3 fois avec un fouet.

## Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

<b>Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité de mets préparée.</b>	Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle suivante : Double quantité – double durée, Demi quantité – demi-durée.
<b>Le mets est trop sec.</b>	La fois suivante, réglez une plus courte durée de cuisson ou sélectionnez une puissance micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez plus de liquide.
<b>Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.</b>	Régalez un temps plus long. Des quantités plus importantes et des mets plus hauts demandent une durée de cuisson plus longue.
<b>Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.</b>	Remuez de temps en temps; la fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.
<b>Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.</b>	La fois suivante, sélectionner une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

**Remarque:** De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

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

## Viande, volaille, poisson

- Concernant les tableaux

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

- Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle appropriée aux micro-ondes et résistante à la chaleur. Les plats à rôtir en métal s'utilisent uniquement sans les micro-ondes.

- Conseils pour les rôtis

Pour faire rôtir des aliments, utilisez un plat haut. Mettez l'aliment dans un récipient approprié puis posez-le sur la grille basse.

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

A la viande, ajoutez 40-50 ml de liquide, et 120 - 150 ml de liquide aux rôtis à braiser, ceci suivant leur taille. Retournez les morceaux de viande à mi-cuisson. Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

## Tableau de grillades

Grillez toujours sur la grille, la porte de l'appareil fermée et sans préchauffage.

Toutes les valeurs indiquées sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la nature des aliments.

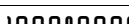
Rincez la viande à l'eau froide et séchez-la avec du papier absorbant.

Salez la viande seulement une fois grillée.

Afin de récupérer le jus de viande, placez la grille dans la lèchefrite en verre.

Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et dessèche.

La viande rouge, p.ex. du bœuf dore plus vite qu'une viande blanche comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de viande blanche ou des filets de poisson à griller ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

Position			
Gril		puissant	Appuyer 1 fois sur la touche 
Gril		moyen	Appuyer 2 fois sur la touche 
Gril		faible	Appuyer 3 fois sur la touche 

Gril	Quantité	Poids	Position gril	Temps en minutes	Remarques
Steaks (échine)	3-4 pièces	chacun env. 120 g	puissant	1. face: env. 15 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	1-2 cm d'épaisseur
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacun env. 150 g	puissant	1. face: env. 5 - 10 minutes 2. face: env. 7 - 12 minutes	
Darnes de poisson	2-3 pièces	chacune env. 150 g	puissant	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 8 - 12 minutes	Huiler la grille au préalable.
Poisson, entier p.ex. truite	2-3 pièces	chacun env. 150 g	moyen	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	Huiler la grille au préalable.
Brunir des toasts	2-6 tranches		puissant	1. face: env. 3 - 4 minutes 2. face: env. 3 - 4 minutes	
Gratiner des toasts	2-6 tranches		moyen / puissant	Selon la garniture: env. 5 - 9 minutes	

Réglez le bouton rotatif sur la première durée. Retournez les grillades et réglez ensuite la durée pour la 2. face.

## Gril combiné aux micro-ondes

Pour faire rôtir des aliments, utilisez un plat haut. Ainsi l'enceinte de cuisson restera propre.

Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

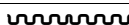
Vérifiez si la taille du récipient est adaptée à l'enceinte de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.

Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez l'aliment après le temps plus court indiqué.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer encore 5 - 10 minutes. Le jus de viande se répartira uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous coupez la viande.

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, l'appareil éteint.

Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.

Position			
Gril		puissant	Appuyer 1 fois sur la touche 
Gril		moyen	Appuyer 2 fois sur la touche 
Gril		faible	Appuyer 3 fois sur la touche 

	Poids	Puissance micro-ondes, W	Position gril	Durée en minutes	Remarques
Rôti de porc, p.ex. échine	750 g env.	360 W	faible	35-40 min.	Retourner après 15 minutes env..
Roti de viande hachée max. 7 cm de haut	750 g env.	360 W	moyen	25 min. env.	
Poulet, ½	1200 g env.	360 W	puissant	40 min.	
Morceaux de poulet, p.ex. quarts de poulet	800 g env.	360 W	moyen	20-25 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Magret de canard	800 g env.	180 W	puissant	25-30 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (d'ingrédients pré-cuits) max. 3 cm de haut	1000 g env.	360 W	faible	25-30 min. env.	Le parsemer de fromage.
Gratin de pommes de terre (de pommes de terre crues)	1000 g env.	360 W	moyen	35 min. env.	
Poisson, gratiné	500 g env.	360 W	puissant	15 min. env.	Du poisson surgelé doit être décongelé au préalable.
Soufflé au fromage blanc max. 5 cm de haut	1000 g env.	360 W	faible	20-25 min.	

## Plats tests selon EN 60705

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

### Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biscuit, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake en Pyrex*, 28 cm de longueur

* Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.

### Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande, 500 g	Programme 1, 500 g ou 180 W, 9 min. + 90 W, 8-10 min.	Pyrex n° 218, Ø 24 cm

### Cuisson avec les micro-ondes et gril

Plat	Puissance micro-ondes W, position gril, durée en minutes	Remarques
Gratin dauphinois, 1000 g	360 W, + position gril moyen, 30-35 min.	Pyrex rond, Ø 22 cm
Gâteaux	–	non recommandé
Poulet, demis env. 1100 g	360 W + position gril puissant, 40-45 min.	Grille, lèchefrite en verre







**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 MÜNCHEN  
GERMANY

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000 560 985 • G900525 • fr

**GAGGENAU**