HBC83K553

BOSCH

[fr] Mode d’emploi .....2

9000615067

# fr Table des matières


**Consignes de sécurité ... 2**
Avant l'encastrement ... 2
Indications pour votre sécurité ... 2
Indications concernant les micro-ondes ... 3
Causes de dommages ... 4
**Votre nouvel appareil ... 4**
Bandeau de commande ... 5
Touches et affichage ... 5
Thermostat ... 5
Sélecteur des fonctions ... 5
Compartiment de cuisson ... 5
Accessoire ... 6
**Avant la première utilisation ... 7**
Réglage de l'heure ... 7
Chauffer le four ... 7
Nettoyer les accessoires ... 7
**Réglage du four ... 7**
Mode de cuisson et température ... 7
**Les micro-ondes ... 7**
Conseils pour les récipients ... 7
Puissances micro-ondes ... 8
Réglage des micro-ondes ... 8
**Mode MicroCombi ... 8**
Régler le mode MicroCombi ... 8
**Mode séquentiel 1,2,3 ... 9**
Réglage du mode séquentiel ... 9
**Réglage des fonctions de temps ... 9**
Minuterie ... 9
Durée ... 9
Heure ... 10
**Modifier les réglages de base ... 10**
**Arrêt automatique ... 11**
**Entretien et nettoyage ... 11**
Nettoyants ... 11
Nettoyage du cache en verre ... 12
**Tableau des pannes ... 13**
Tableau de dérangements ... 13
Changer la lampe du four ... 14
Remplacement du joint de porte ... 14
**Service après-vente ... 14**
Numéro E et numéro FD ... 14
**Conseils concernant l'énergie et l'environnement ... 15**
Economie d'énergie ... 15
Elimination écologique ... 15
**Testés pour vous dans notre laboratoire ... 15**
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ... 15
Astuces concernant les micro-ondes ... 18
Gâteaux et pâtisseries ... 18
Conseils pour la pâtisserie ... 20
Rôtissage et grillade ... 20
Conseils pour les rôtis et grillades ... 24
Gratins, gratins de pomme de terre, toasts ... 24
Plats cuisinés ... 24
**Plats tests ... 25**
Cuisson de pâtisseries ... 25
Grillades ... 26
**L'acrylamide dans certains aliments ... 26**


Vous trouverez des informations supplementaires 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**

# ⚠ Consignes de sécurité

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

## Avant l'encastrement

**Avaries de transport**

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

**Raccordement électronique**

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir la garantie.

**Installation et branchement**

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

## Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

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

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

**Compartiment de cuisson chaud**

**Risque de brûlure !**

- Ne touchez jamais les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne touchez jamais les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Éloignez toujours les jeunes enfants.
- Ne préparez jamais de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson.

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson.

**Risque d'incendie !**

- Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

**Risque de court-circuit !**

Ne coincez jamais le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble risque de fondre.

**Risque de s'ébouillanter !**

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

**Accessoires et récipients chauds**

**Risque de brûlure !**

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

**Porte ou joint de porte du compartiment de cuisson endommagé(e)**

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

N'utilisez jamais l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé(e). De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Utilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

**Surfaces rouillées**

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

Si l'appareil n'est pas correctement nettoyé, la surface de l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez régulièrement l'appareil.

**Boîtier ouvert**

**Risque de choc électrique !**

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

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

Ne retirez jamais le boîtier. Il vous protège de l'échappement d'énergie des micro-ondes.

**Environnement chaud ou humide**

**Risque de court-circuit !**

N'exposez jamais l'appareil à une forte chaleur ou humidité.

**Réparations inexpertes**

**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, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

## Indications concernant les micro-ondes

**Préparation d'aliments**

**Risque d'incendie !**

Utilisez les micro-ondes uniquement pour préparer des aliments consommables. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

**Récipient**

**Risque de blessure !**

- 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.
- N'utilisez jamais de récipients qui ne sont pas appropriés aux micro-ondes.

**Risque de brûlure !**

Les aliments chauds peuvent chauffer le récipient. Servez-vous toujours de maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

**Puissance et temps des micro-ondes**

**Risque d'incendie !**

Ne réglez jamais une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer et endommager l'appareil. Suivez les indications de cette notice d'utilisation.

**Emballages**

**Risque d'incendie !**

- Ne réchauffez jamais les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur.
- Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

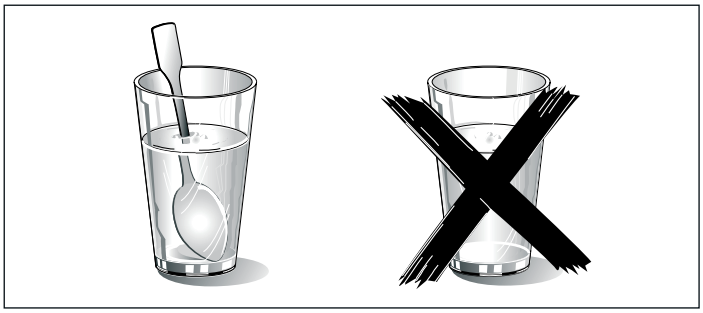
**Risque de brûlure !**

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Respectez les indications figurant sur l'emballage. Servez-vous toujours de maniques pour retirer les mets.

**Boissons**

**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. Placez toujours une cuillère en plastique dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



**Risque d'explosion !**

- Ne chauffez jamais des boissons dans des récipients hermétiquement fermés.
- Ne chauffez jamais trop les boissons alcoolisées.

**Aliments pour bébé**

**Risque de brûlure !**

Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Retirez toujours le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme. Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

**Aliments avec coquille ou peau**

**Risque de brûlure !**

- Ne faites jamais cuire des œufs dans leur coquille. Ne réchauffez jamais des œufs durs. Ils pourraient éclater en explosant. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percez leur jaune.
- Lorsque vous utilisez des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

**Déshydrater des aliments**

**Risque d'incendie !**

Ne déshydratez jamais des aliments aux micro-ondes.

**Aliments avec une faible teneur en eau**

**Risque d'incendie !**

Ne décongelez pas et ne réchauffez pas à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

**Huile alimentaire**

**Risque d'incendie !**

Ne chauffez jamais d'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

## Causes de dommages

**Attention !**

- Formation d'étincelles. Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, feuille alu ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Ne placez aucune plaque à pâtisserie ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille lu. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.
- Barquettes en aluminium. N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud. Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager l'émail.
- Aliments humides. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

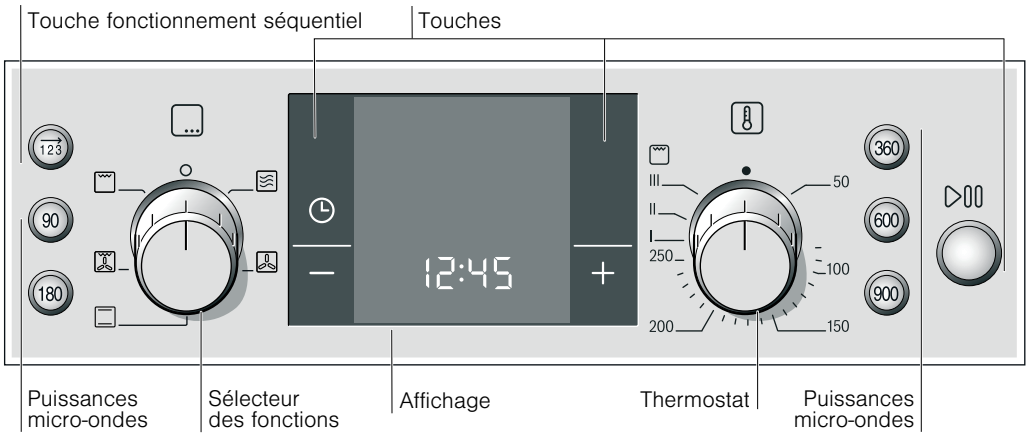
  Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
- Jus de fruit. Ne garnissez pas trop la lèchefrite lorsque vos gâteaux aux fruits sont très juteux. Le jus de fruits qui s'écoule de la lèchefrite laisse des taches définitives.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte. Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint fortement encrassé. Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets. Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transporter l'appareil. Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.
- Fonctionnement des micro-ondes sans aliments. Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments dans le compartiment de cuisson. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide des récipients fait exception à cette règle (voir « Conseils pour la vaisselle »).
- Pop corn au micro-ondes. N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.

# Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Nous vous fournissons également des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Bandeau de commande

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




**Manettes**

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

**Touches**

Il y a de sondes sous les différentes touches. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fort. Effleurez simplement le symbole respectif.

Exception : La touche mode séquentiel et les touches pour les puissances micro-ondes sont des boutons-poussoirs normaux.

## Touches et affichage

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

| Touche | | Utilisation |
|---|---|---|
| 123 | | Sélectionner le mode de fonctionnement séquentiel |
| 90 | | Sélectionner la puissance micro-ondes 90 watts |
| 180 | | Sélectionner la puissance micro-ondes 180 watts |
| 360 | | Sélectionner la puissance micro-ondes 360 watts |
| 600 | | Sélectionner la puissance micro-ondes 600 watts |
| 900 | | Sélectionner la puissance micro-ondes 900 watts |
| ◷ | Fonctions temps | Sélectionner le minuteur 🔔, la durée et l'heure ◷. Afficher l'heure de la fin. |
| – | Moins | Réduire les valeurs de réglage. |
| + | Plus | Augmenter les valeurs de réglage. |
| ▷II | Marche/Pause | Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement<br>Pression longue = annuler le fonctionnement |

Les parenthèses [ ] autour du symbole correspondant indiquent quelle fonction de temps est à l'avant-plan dans l'affichage.

## Thermostat

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

| Position | | Signification |
|---|---|---|
| ● | Position zéro | Le four ne chauffe pas. |
| 50-250 | Plage de température | Température du compartiment de cuisson en °C. |
| **I, II, III** | Positions gril | Positions du gril.<br>I = Position 1, faible<br>II = Position 2, moyen<br>III = Position 3, puissant |

Tant que le four n'a pas atteint la température réglée, le symbole est allumé dans l'affichage. En mode gril, le symbole n'est pas allumé.

## Sélecteur des fonctions

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

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

## Compartiment de cuisson

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

**Ventilateur de refroidissement**

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

**Attention !**

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

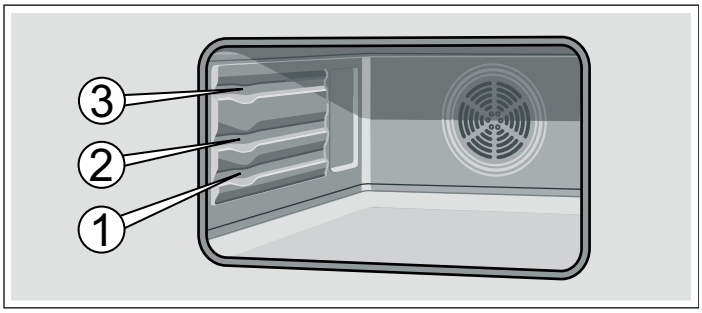
**Remarques**

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

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

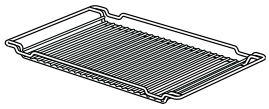
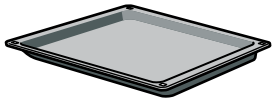
## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.




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

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro HEZ/HMZ.

| | |
|---|---|
|  | **Grille**<br>Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis et grillades.<br>La grille peut être utilisée avec la courbure vers le haut ⌒ ou vers le bas ⌣ . |
|  | **Lèchefrite HEZ862000**<br>Pour des gros rôtis, gâteaux secs et fondants, soufflés et gratins. Elle sert également de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. A cet effet, enfournez la lèchefrite au niveau 1.<br>Enfournez la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four. |

**Accessoires en option**

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

| Accessoires en option | Numéro HEZ | Utilisation |
|---|---|---|
| Plaque à pâtisserie émaillée | HEZ861000 | Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.<br>Enfourner la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four. |
| Lèchefrite en verre | HEZ863000 | Pour de gros rôtis, gâteaux fondants, gratins et gratins de pomme de terre. Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. Pour cela, enfournez la lèchefrite en verre au niveau 1. La lèchefrite peut aussi être utilisée comme vaisselle en mode micro-ondes. |
| Cocotte en verre | HEZ915001 | Pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour les programmes automatiques. |

**Articles Service après-vente**

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

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

# Avant la première utilisation

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

## Réglage de l'heure

Après le raccordement de l'appareil, le symbole ◷ et quatre zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ◷.
   L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **−**.

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

## Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle ⊟ à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle ⊟.
2. Régler le thermostat sur 240 °C.
3. Appuyer sur la touche ▷II.

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

## Nettoyer les accessoires

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

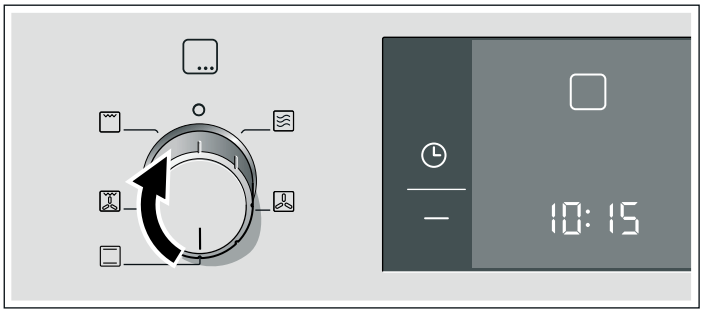
# Réglage du four

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

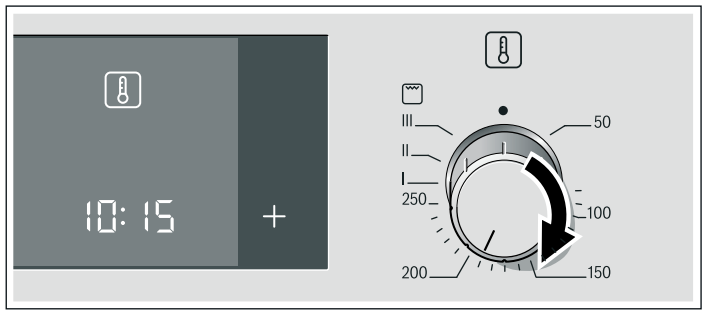
## Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle ⊟ à 190 °C.

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




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




3. Appuyer sur la touche ▷II.

Le four commence à chauffer.

#### Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

#### Modifier les réglages

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

# Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un autre mode de cuisson. Cette notice vous informe sur la vaisselle à utiliser et le réglage approprié des micro-ondes.

**Remarque .**

Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*, vous trouverez de nombreux exemples de décongélation, de réchauffage et de cuisson utilisant les micro-ondes.

## Conseils pour les récipients

#### Récipients appropriés

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

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

**Récipients inappropriés**

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

**Attention !**

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

**Test de la vaisselle**

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

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

1. Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale.
2. Vérifiez régulièrement la température.

Le récipient doit être froid ou tiède.

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

## Puissances micro-ondes

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

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

**Remarques**

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

## Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 600 W, durée 17 minutes.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur ≋.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
   La puissance 600 W s'allume et une durée de référence est affichée.
3. Régler la durée à l'aide de la touche + ou −.
4. Appuyer sur la touche ▷II.

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

**La durée est écoulée**

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

**Ouvrir entre-temps la porte du four**

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

**Modifier la durée**

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

**Modifier la puissance micro-ondes**

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

**Annuler le fonctionnement**

Appuyer sur la touche ▷II pendant env. 4 secondes et tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

**Remarques**

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

# Mode MicroCombi

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

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

**Modes de cuisson appropriés**

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

## Régler le mode MicroCombi

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

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions et la température avec le thermostat.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
   Une durée de référence apparaît.
3. Régler la durée à l'aide de la touche + ou −.
4. Appuyer sur la touche ▷II.

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

**La durée est écoulée**

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

**Ouvrir entre-temps la porte du four**

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

**Arrêter le fonctionnement**

Appuyer brièvement sur la touche ▷II. Le four est en état Pause. Réappuyer sur ▷II, le fonctionnement continue.

**Modifier la durée**

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

**Modifier la puissance micro-ondes**

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

**Annuler le fonctionnement**

Maintenir la touche ▷II appuyée pendant env. 4 secondes, ou régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

# Mode séquentiel 1,2,3

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

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

## Réglage du mode séquentiel

Réglez une durée pour chaque fonctionnement séquentiel.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur ≋.
2. Appuyer sur la touche 123→.
   Le 1→ pour le premier fonctionnement séquentiel apparaît dans l'affichage.
3. Régler la première puissance micro-ondes et la première durée.
4. Appuyer sur la touche 123→.
   Le 2→ pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.
5. Régler la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.
6. Appuyer sur la touche 123→.
   Le 3→ pour le troisième fonctionnement séquentiel apparaît.
7. Régler la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.
8. Appuyer sur la touche ▷II.

Le fonctionnement démarre. La première étape du mode séquentiel apparaît dans l'affichage. La durée s'écoule visiblement.

**La durée est écoulée**

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

**Modifier le réglage**

Le réglage peut uniquement être modifié avant le démarrage. Appuyez successivement sur la touche 123→ jusqu'à ce que le numéro du fonctionnement séquentiel apparaisse. Modifiez le réglage.

**Ouvrir entre-temps la porte du four**

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

**Arrêter le fonctionnement**

Appuyer brièvement sur la touche ▷II. Le four est en état Pause. Réappuyer sur ▷II, le fonctionnement continue.

**Annuler le fonctionnement**

Appuyer sur la touche ▷II pendant env. 4 secondes ou tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

**Demander la durée**

Appuyez une fois sur la touche ◷.

**Remarque .**

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

# Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche ◷ permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. Le parenthèses [ ] vous indiquent sur quelle fonction de temps vous êtes positionné. La touche **+** ou **−** vous permet de régler directement une fonction de temps déjà réglée, lorsque le symbole de temps figure entre parenthèses.

## Minuterie

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

1. Appuyer une fois sur la touche ◷.
   Les symboles de temps s'allument dans l'affichage, 🔔 figure entre les parenthèses.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche **+** ou **−**.
   Valeur de référence touche **+** = 10 minutes
   Valeur de référence touche **−** = 5 minutes

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

**Le temps du minuteur est écoulé**

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

**Modifier le temps du minuteur**

Vous pouvez modifier à tout moment le temps du minuteur au moyen de la touche **+** ou **−**.

**Annuler la durée réglée du minuteur**

Ramener le temps du minuteur à 0:00 au moyen de la touche **−**. La modification sera validée après quelques secondes. Le minuteur est désactivé.

**Interroger les réglages de temps**

Pour interroger le minuteur 🔔 ou l'heure ◷, appuyer sur la touche ◷jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

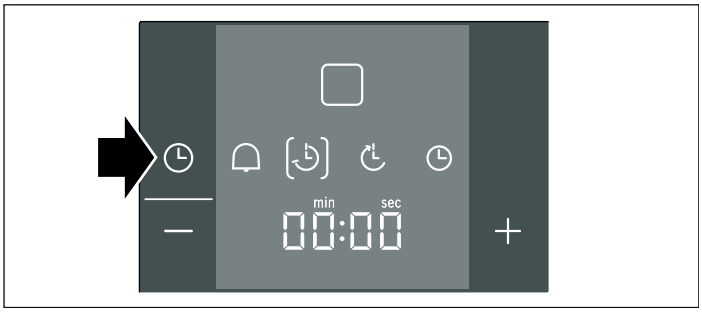
## Durée

Vous pouvez régler au four la durée de cuisson de vos aliments. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est

écoulée. Vous ne devez ainsi pas interrompre ce que vous faites pour aller éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple illustré: durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. À l'aide du thermostat, réglez la température ou la position gril.
3. Appuyez deux fois sur la touche ◷.
   Dans l'affichage apparaît 00:00. Les symboles de temps sont allumés, ◷ figure entre les parenthèses.




4. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **−**.
   Valeur de référence touche**+**= 30 minutes
   Valeur de référence touche**−**= 10 minutes

5. Appuyer sur la touche ▷II.

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage et le symbole [◷] est allumé. Les autres symboles de temps s'effacent.

**La durée est écoulée**

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

**Modifier la durée**

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

**Annuler la durée**

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

**Interroger les réglages de temps**

Si le minuteur et une durée sont réglés, les deux symboles sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.

Pour interroger le minuteur 🔔, la durée ◷ ou l'heure ◷, appuyer répétitivement sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

**Interroger l'heure de la fin**

Si vous avez réglé une durée pour votre plat et vous voulez savoir à quelle heure le plat sera prêt, vous pouvez interroger l'heure de la fin.

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

Pour appeler l'heure de la fin ◷, appuyer sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

## Heure

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

1. Appuyer sur la touche ◷.
   L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **−**.

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

**Modifier l'heure**

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche ◷.
   Les symboles de temps s'allument dans l'affichage, ◷ figure entre les parenthèses.
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **−**.

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

**Masquer l'heure**

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

# Modifier les réglages de base

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

| Réglage de base | | Sélection 0 | Sélection 1 | Sélection 2 | Sélection 3 |
|---|---|---|---|---|---|
| **c0** | Luminosité de l'éclairage de la visualisation | - | Nuit | moyenne* | Jour |
| **c1** | **Durée du signal**<br>Temps d'émission du signal après écoulement d'une durée. | - | env. 10 sec. | env. 2 min.* | env. 5 min. |

* Réglage usine

| Réglage de base | | Sélection 0 | Sélection 1 | Sélection 2 | Sélection 3 |
|---|---|---|---|---|---|
| **c2** | **Affichage heure**<br>Représentation de l'horloge dans l'affichage lorsque le four est éteint. | uniquement pendant la cuisson* | permanent* | - | - |
| **c3** | **Poursuite du fonctionnement**<br>Manière dont le fonctionnement se poursuit lorsque la porte du four est ouverte puis refermée.<br>Continuer le fonctionnement après fermeture porte :<br>Off<br>*Continuer le fonctionnement avec ▷II | Désactivé* | Automatique | - | - |
| **c4** | **Temps d'attente avant validation d'un réglage** | - | env. 2 sec. | env. 5 sec.* | env. 10 sec. |
| **c5** | **Tension en service** | 220-230 V* | 230-240 V | - | - |
| **c6** | **Restauration des réglages usine**<br>Restaurer les réglages de base. | non* | oui | - | - |

* Réglage usine

**Le four doit être éteint.**

1. Appuyer sur la touche ◷ pendant env. 4 secondes.
   Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c 12 pour la sélection 2 apparaît dans l'affichage.
2. Modifier le réglage de base à l'aide de la touche + ou −.
3. Confirmer à l'aide de la touche ◷.
   Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. La touche ◷ vous permet de parcourir tous les niveaux et de modifier les réglages via les touches + ou −.
4. A la fin, appuyer sur la touche ◷ pendant env. 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

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

# Arrêt automatique

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

**L'arrêt automatique s'active**
Un signal retentit. F8 apparaît à l'affichage. Le four s'arrête de chauffer.

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

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

# Entretien et nettoyage

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

**⚠ Risque de court-circuit !**

N'utilisez jamais de nettoyant à pression ou à vapeur.

**⚠ Risque de brûlure !**

Ne nettoyez jamais l'appareil juste après l'avoir éteint. Laissez refroidir l'appareil.

**Remarques**

- Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux (verre, plastique et métal).
- Des ombres semblables à des stries peuvent apparaître sur la vitre de la porte : elles proviennent des reflets de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.
- Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

## Nettoyants

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

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

- de nettoyants fortement alcoolisés.

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

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

**Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson**

La paroi arrière et la voûte sont revêtues d'émail autonettoyant. Elles se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes peuvent parfois disparaître uniquement après plusieurs utilisations du four.

**Remarques**

- Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec du produit de nettoyage pour four. Si du produit de nettoyage pour four parvenait par mégarde sur la paroi arrière ou la voûte, essuyez immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.
- Ne jamais utiliser des produits de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer.
- Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

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

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

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

## Nettoyage du cache en verre

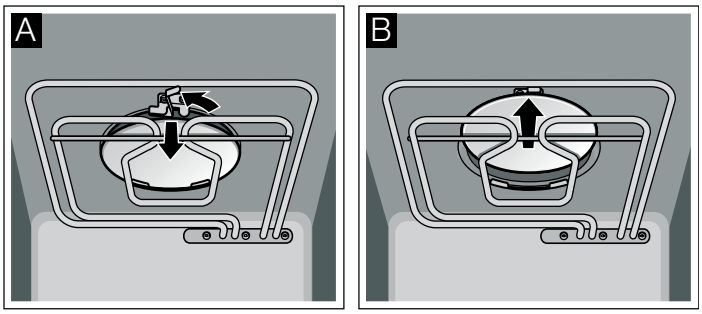
Pour le nettoyage, vous pouvez retirer le cache en verre de la voûte du four

**⚠ Risque de brûlure !**

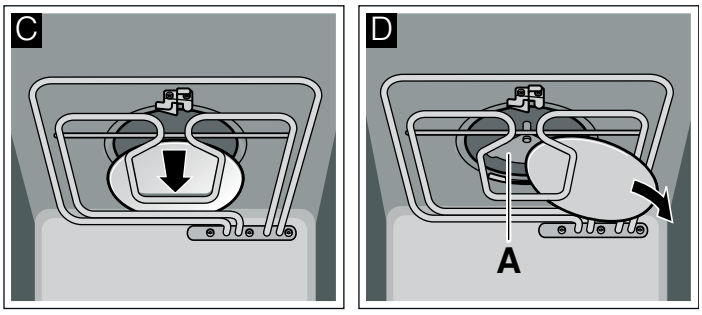
Ne procédez pas à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

**Dépose**

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




4. Reglissez-le légèrement en arrière. (Figure C)
5. Pivotez-le latéralement vers le bas et retirer-le. (Figure D)




**⚠ Risque de blessure !**

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

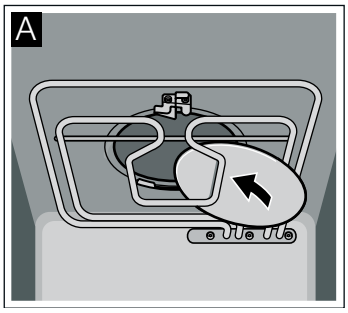
En cas d'encrassement léger :
Lavez le cache en verre à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

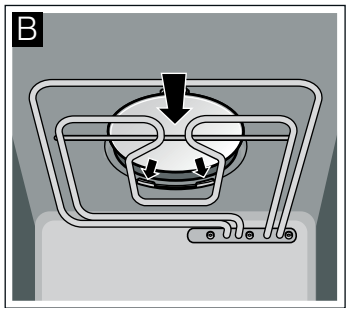
En cas d'encrassement important :
Nettoyez le couvercle en verre comme les surfaces émaillées dans le four.

**Pose**

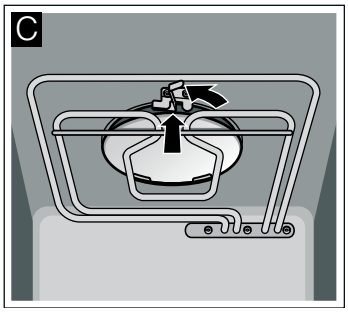
1. Introduisez le cache, la face lisse vers le bas, et posez-le sur la résistance du gril. (Figure A)

**2.** Avec les deux mains, glissez-me vers l'arrière dans les deux crochets. (Figure B)




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




Retirez le torchon du four.

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

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

# Tableau des pannes

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

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

**⚠ Risque de choc électrique !**

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

## Tableau de dérangements

| Panne | Cause possible | Remède/remarques |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | Fusible défectueux | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état. |
| | La fiche n'est pas connectée | La connecter |
| | Coupure de courant | Vérifier si la lumière marche dans la cuisine. |
| ◷et trois zéros sont allumés dans l'affichage. | Coupure de courant | Réglez à nouveau l'heure. |
| F8 apparaît dans l'affichage. | L'arrêt automatique s'est activé. | Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. |
| Le micro-ondes ne se met pas en marche. | La porte n'est pas complètement fermée. | Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Assurez-vous que les surfaces du joint de porte sont propres. Vérifiez que le joint de porte n'est pas tordu. |
| | Le micro-ondes n'a pas été mis en marche | Appuyer sur la touche ▷II. |
| L'appareil ne chauffe pas à la température réglée. | Vous n'avez pas appuyé sur la touche ▷II. | Appuyer sur la touche ▷II. |
| Le mode micro-ondes s'arrête sans raison apparente. | Le mode micro-ondes est en panne. | Si cette panne se réitère, appelez le service après-vente. Le four peut fonctionner sans micro-ondes. |
| Au micro-onde, les aliments chauffent plus lentement qu'avant. | La puissance micro-ondes réglée est trop faible. | Sélectionnez une puissance plus forte. |
| | Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. | Si vous doublez la quantité, doublez la durée |
| | Les mets étaient plus froids que d'habitude. | Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps. |

**Messages d'erreur**

Si un message d'erreur accompagné d eE apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ◷. Réglez ensuite l'heure à nouveau. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

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

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

## Changer la lampe du four

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

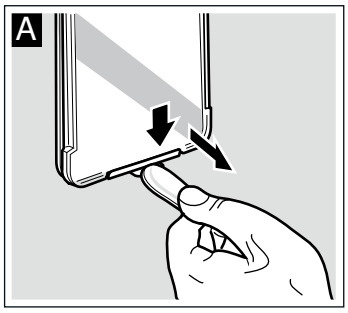
**⚠ Risque de choc électrique !**

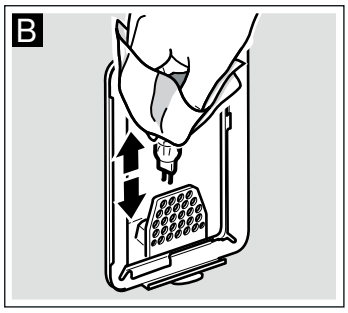
Ne replacez jamais la lampe du four lorsque l'appareil est connecté. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

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

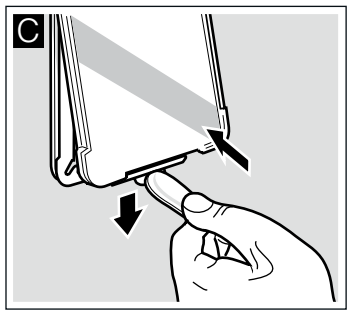
**Procédez de la manière suivante**

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




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




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

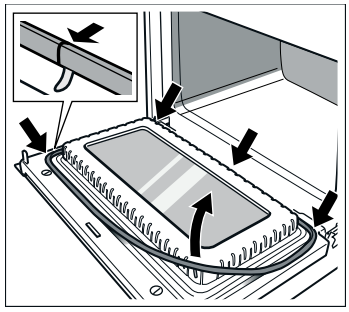
## Remplacement du joint de porte

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

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

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

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



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

# Service après-vente

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

## Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique portant ces numéros se trouve dans le four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

| **N° E** | **N° FD** |
|---|---|

| **Service après-vente ☏** |
|---|

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 formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

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

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

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

## Economie d'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

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

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

## Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil répond à 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.

# Testés pour vous dans notre laboratoire

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

**Remarques**

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez le préchauffage uniquement s'il est indiqué dans les tableaux.

  Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
- Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires (en option) auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

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

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

**Décongélation**

**Remarques**

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.

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

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

**Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés**

**Remarques**

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.
- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

| Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés | Poids | Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes | Remarques |
|---|---|---|---|
| Menu, plat, plat cuisiné | 300-400 g | 600 W, 11-15 min. | Retirez la préparation de son emballage, couvrez-la pour chauffer |
| Potage | 400-500 g | 600 W, 8-13 min. | Récipient fermé |
| Potées/Ragoûts | 500 g | 600 W, 10-15 min. | Récipient fermé |
| | 1 kg | 600 W, 20-25 min. | |

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

**Réchauffer des préparations**

**⚠ Risque de brûlure !**

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.

**Attention !**

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

**Remarques**

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

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

**Cuire des préparations**

**Remarques**

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.
- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

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

**Pop-corn pour micro-ondes**

**Remarques**

- Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, p. ex. le couvercle d'un moule à soufflé, une assiette en verre ou un récipient en verre (Pyrex)
- Placez toujours le récipient sur la grille enfournée au niveau 1.
- N'utilisez pas d'assiette en porcelaine ni d'assiette fortement bombée.
- Effectuez les réglages comme décrit dans le tableau. Vous devrez peut-être modifier le temps selon le produit et la quantité utilisés.
- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et secouez-le. Attention, c'est chaud !

**⚠ Risque de brûlure !**

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

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

## Astuces concernant les micro-ondes

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

## Gâteaux et pâtisseries

**À propos des tableaux**

**Remarques**

- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des plats dorés plus uniformément.
- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.
- Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.

**Moules**

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

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

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

** Placez sur la lèchefrite

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

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

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

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

* Préchauffez le compartiment de cuisson.

## Conseils pour la pâtisserie

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

## Rôtissage et grillade

**À propos des tableaux**

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

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

**Récipient**

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

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

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

**Conseils pour le rôtissage**

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

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

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

Volaille :
Retournez les pièces de volaille après les ⅔ du temps.

**Conseils pour les grillades**

Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks uniquement lorsqu'ils sont grillés.

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

La viande rouge, p. ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche (p. ex. veau ou porc). Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.

La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

**Conseils pour la cuisson à l'étuvée**

Pour étuver du poisson, utilisez un récipient avec couvercle.

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

**Bœuf**

**Remarques**

- Retournez le rôti de bœuf à braiser après ⅓ et⅔ du temps. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez le filet de bœuf et le rosbif à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez les steaks après les ⅔ du temps.

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

**Veau**

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

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

**Porc**

**Remarques**

- Retournez le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Placez le rôti dans le récipient, la couenne vers le haut. Incisez la couenne. Ne retournez pas le rôti. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Ne retournez pas le filet mignon de porc ni le kassler. À la fin, laissez reposer encore env. 5 minutes.
- Retournez la côte d'échine après les ⅔ du temps.

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

**Agneau et gibier**

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

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

**Divers**

**Remarques**

- À la fin, laissez reposer le pain de viande encore env. 10 minutes.
- Retournez les saucisses après les ⅔ du temps.

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

**Volaille**

**Remarques**

- Placez les poulets entiers, blanc de poulet et dindonneau avec le côté blanc vers le bas. Retournez aux ⅔ du temps.
- Placez la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retournez après les ⅔ et réglez la puissance micro-ondes sur 180 Watts.
- Placez les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne les retournez pas.

- Retournez les canards et oies après les ⅓ et ⅔ du temps.
- Placez les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le bas. Retournez-les à mi-cuisson.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.
- Retournez les rôtis de dinde ficelés après les ⅔ du temps.
- Placez les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retournez-les aux ⅔ du temps.

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

* Versez 50 ml d'eau dans la lèchefrite

**Poisson**

**Remarques**

- Pour faire griller un poisson entier, p. ex. truite, placez-le au centre de la grille.
- Pour cuire à l'étuvée du poisson entier, placez-le en position « à la nage ».

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

* Huilez la grille au préalable.

## Conseils pour les rôtis et grillades

| | |
|---|---|
| Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti. | Pour des petits morceaux de rôti, choisissez une température plus haute et une durée de cuisson plus courte. Pour des gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue. |
| Comment savoir si le rôti est cuit ? | Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson. |
| Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide. |
| Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide. |
| Le rôti n'est pas entièrement cuit. | Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes. |

## Gratins, gratins de pomme de terre, toasts

**Remarques**

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

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

## Plats cuisinés

**Remarques**

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

| Plats cuisinés | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température en ° C | Puissance micro-ondes en Watts | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pizza à pâte fine | Lèchefrite | 1 | | 210-230 | - | 20-25 |
| Pizza à pâte épaisse | Lèchefrite | 1 | | 200-220 | 90 W | 15-25 |
| Mini-pizzas | Lèchefrite | 1 | | 210-230 | - | 15-20 |
| Pizza-baguette | Lèchefrite | 2 | | 180-190 | - | 15-20 |
| Frites | Lèchefrite | 1 | | 220-230 | - | 20-25 |

* Recouvrez la lèchefrite de papier sulfurisé.
Le papier sulfurisé doit être approprié pour ces températures.

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

* Recouvrez la lèchefrite de papier sulfurisé.
Le papier sulfurisé doit être approprié pour ces températures.

# Plats tests

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

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

**Décongeler à l'aide du micro-ondes**

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

**Cuisson avec les micro-ondes**

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

**Cuire avec le mode combiné micro-ondes**

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

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

## Cuisson de pâtisseries

**Remarques**

- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Tourte aux pommes : placez des moules à manqué foncés côte à côte.

| | Récipient | Niveau | Mode de cuisson | Température °C | Temps de cuisson en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Biscuits dressés | Lèchefrite | 2 | | 160-180 | 20-30 |
| | Lèchefrite | 2 | | 150-170 | 20-30 |

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

### Grillades

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

* Préchauffez 5 minutes.

** Retournez à mi-cuisson.

# L'acrylamide dans certains aliments

**Quels aliments sont concernés?**
L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

910117
(1)