



MARQUE: BOSCH

REFERENCE: HMT 35 M 653 INOX

CODIC: 3191982



## **Afin que cuisiner soit aussi plaisant que déguster**

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre appareil micro-ondes.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre nouvel appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez de nombreuses recettes courantes et les valeurs de réglage. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table de matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Et maintenant bon appétit.

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>46</b>
Avant l'encastrement .....	46
Indications pour votre sécurité .....	46
Indications concernant les micro-ondes .....	48
Causes de dommages .....	51
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>52</b>
Bandeau de commande .....	52
Touches et affichage .....	53
Compartiment de cuisson .....	54
Accessoire .....	54
<b>Mettre l'appareil en service et hors service</b> ....	<b>55</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>56</b>
Réglage de l'heure .....	56
Nettoyer les accessoires .....	56
<b>Les micro-ondes</b> .....	<b>57</b>
Conseils pour les récipients .....	57
Puissances micro-ondes .....	58
Réglage des micro-ondes .....	58
<b>Mode séquentiel 1,2,3</b> .....	<b>59</b>
Régler le mode séquentiel .....	60
<b>Programmes automatiques</b> .....	<b>61</b>
Régler le programme .....	61
Conseils pour la programmation automatique .....	63
Tableau des programmes .....	65

# Table de matières

<b>Memory</b> .....	<b>66</b>
Enregistrer les réglages dans Memory .....	66
Démarrer Memory .....	66
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>68</b>
Réglages de base .....	68
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>69</b>
Nettoyants .....	70
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>72</b>
Changer la lampe du four .....	74
<b>Service après-vente</b> .....	<b>75</b>
Caractéristiques techniques .....	76
<b>Élimination écologique</b> .....	<b>77</b>
<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>77</b>
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ...	78
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	84
<b>Plats tests selon EN 60705</b> .....	<b>85</b>

---

# Consignes de sécurité

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

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

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

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

### Transporter l'appareil

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

### Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spécifique.

---

## Indications pour votre sécurité

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

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, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

## **Compartment de cuisson chaud**

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ouvrir prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte du compartiment de cuisson 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.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude du compartiment de cuisson. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool risquent de 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.

## **Accessoires chauds**

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.

## **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 !  
En cas de nettoyage insuffisant, 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 d'électrocution !  
Ne jamais enlever le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !  
Ne jamais enlever le boîtier. Il protège de l'échappement de l'énergie de micro-ondes.

## **Environnement chaud ou humide**

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

## **Réparations inexpertes**

Risque d'électrocution !  
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension. Le boîtier protège de l'échappement des micro-ondes.

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 encore après plusieurs heures.

## Récipients

Risque de blessures !

La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et le couvercle. 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 brûlures !

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

## Emballages

Risque d'incendie !

Ne réchauffez jamais les mets 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 brûlures !

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.

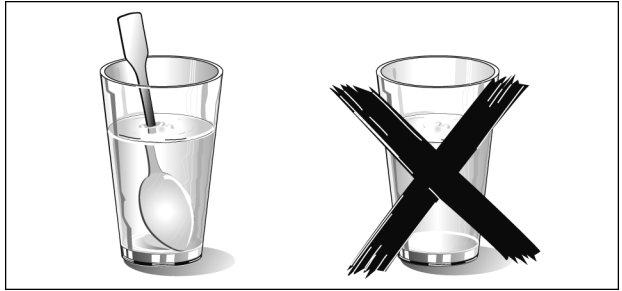
## Boissons

Risque de s'ébouillanter !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

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





Risque d'explosion !

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

Ne jamais chauffer trop les boissons alcoolisées.

### **Aliments pour bébé**

Risque de brûlures !

Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou 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 brûlures !

Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion, même après le fonctionnement des micro-ondes. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés.

Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percez leur jaune.

En cas d'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 jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.

**Aliments avec une faible teneur en eau**

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

**Huile alimentaire**

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

---

## Causes de dommages

**Eau dans le compartiment de cuisson chaud**

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur la plaque de fond en céramique.

**Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte**

Laisser refroidir le compartiment de cuisson exclusivement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est ouverte qu'un petit peu, 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. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint soit toujours propre.

**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 les récipients*).

**Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets**

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte de l'appareil ouverte. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

**Aliments humides**

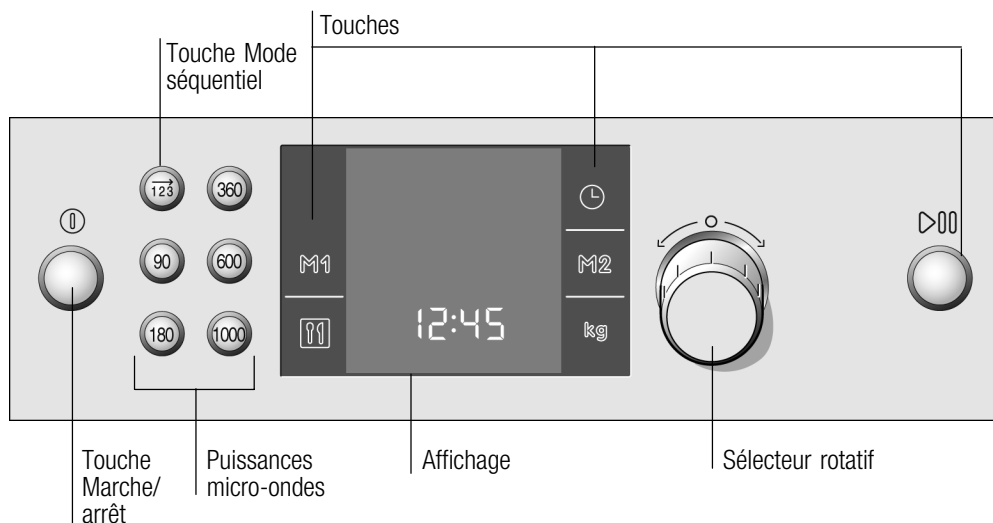
Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

# Votre nouvel appareil

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



### Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

### Touches

Il y a des 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 supplémentaires. Dans l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Symbole	Fonction de la touche
Ⓜ	Mettre l'appareil en service et hors service
90	Sélectionner la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélectionner la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélectionner la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W
1000	Sélectionner la puissance micro-ondes 1000 W
$\vec{123}$	Sélectionner le mode séquentiel
⌚	Fonctions de temps : Durée ⌚ et heure ⌚
M1 / M2	Sélectionner Memory
📖	Sélectionner le programme
kg	Sélectionner le poids
▷	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

### Remarques

Lorsque vous démarrez, la lampe dans le compartiment de cuisson s'allume.

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

Exception : Pour l'heure, le symbole ⌚ est seulement allumé lorsque vous modifiez.

---

## Compartiment de cuisson

### Ventilateur de refroidissement

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

### Remarques

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

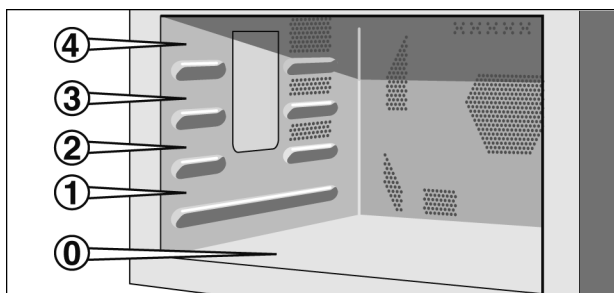
De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

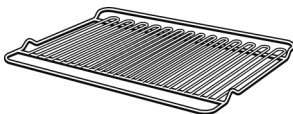
---

## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à quatre niveaux différents.

Vous pouvez placer la vaisselle aussi sur la sole du four (niveau 0).





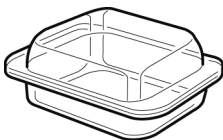
### Grille

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, grillades et plats surgelés.

Vous pouvez retirer la grille à deux tiers, sans qu'elle ne bascule. Il est ainsi facile de retirer les mets.

### Accessoires en option

D'autres accessoires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.



### Cocotte en verre HMZ21GB

pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour les programmes automatiques.

---

## Mettre l'appareil en service et hors service

Avec la touche **ⓘ** vous mettez l'appareil micro-ondes en service et hors service.

### Mise en service

Appuyer sur la touche **ⓘ**.

Sélectionnez le mode de fonctionnement désiré.

- Touche 90, 180, 360, 600 ou 1000 W pour une puissance micro-ondes
- Touche  $\vec{123}$  = mode séquentiel
- Touches **Ⓜ1** et **Ⓜg** = programmes automatiques
- Touche **M1** ou **M2** = programme Memory

Vous pouvez lire dans les différents chapitres comment procéder aux réglages.

### Mise hors service

Appuyer sur la touche **ⓘ**.

L'appareil se met hors service, l'heure apparaît dans l'affichage.

---

# Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets.

Lisez auparavant 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. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche ⊖.  
L'heure est réglée.

## Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera ainsi uniquement visible lorsque le four est en marche.

Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

### Remarque

Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

---

## Nettoyer les accessoires

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

---

# Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler les micro-ondes.

## Remarque

Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire* vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux 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

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

**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.

### Test de la vaisselle

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



Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. 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 désirée.

90 W	Pour décongeler des mets délicats.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360 W	Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des mets délicats.
600 W	Pour réchauffer et faire cuire des mets.
1000 W	Pour réchauffer des liquides.

Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.

### Remarque

Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 1000 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.

## Réglage des micro-ondes

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

1. Appuyer sur la touche ①.  
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.  
La puissance s'allume dans l'affichage et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.

- Appuyer sur la touche ▷|||. Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

#### **La durée est écoulée**

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⊖. Mettre l'appareil hors service au moyen de la touche ①.

#### **Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil**

Le fonctionnement s'arrête. Appuyer brièvement sur la touche ▷|||, après avoir refermé la porte. Le fonctionnement continue.

#### **Modifier la durée**

Cela est possible à tout moment. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

#### **Modifier la puissance micro-ondes**

Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif et redémarrer.

#### **Annuler le fonctionnement**

Appuyer sur la touche ▷||| et mettre l'appareil hors service au moyen de la touche ①.

#### **Remarques**

Lorsque vous mettez l'appareil en service au moyen de la touche ①, la puissance micro-ondes maximale apparaît toujours comme référence dans l'affichage.

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

---

## **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.

#### **Récipients**

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

## Régler le mode séquentiel

1. Appuyer sur la touche  $\text{①}$ .  
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche  $\vec{123}$ .  
Le  $\vec{1}$  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  $\vec{123}$ .  
Le  $\vec{2}$  pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.
5. Régler la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.
6. Appuyer sur la touche  $\vec{123}$ .  
Le  $\vec{3}$  pour le troisième fonctionnement séquentiel apparaît.
7. Régler la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.
8. Appuyer sur la touche  $\triangleright 00$ .  
Le fonctionnement démarre. La durée totale et le symbole  $\vec{1}$  pour le premier fonctionnement séquentiel apparaissent dans l'affichage.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche  $\text{⊖}$ .

### Modifier le réglage

Une modification peut uniquement être effectuée avant le démarrage. Appuyer successivement sur la touche  $\vec{123}$  jusqu'à l'apparition du numéro du fonctionnement séquentiel. Modifier le réglage.

### Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil

Le fonctionnement s'arrête. Réappuyer sur la touche  $\triangleright 00$  après avoir refermé la porte. Le fonctionnement continue.

### Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche  $\triangleright 00$ . L'appareil est en état Pause. Réappuyer sur  $\triangleright 00$ , le fonctionnement continue.

### Annuler le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche  $\triangleright 00$  et mettre l'appareil hors service au moyen de la touche  $\text{①}$ .

---

# Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez préparer des mets très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 9 programmes.

---

## Régler le programme

Après avoir choisi un programme, réglez de la manière suivante.

Exemple dans l'illustration : Programme 2 avec un poids de 1 kilogramme.

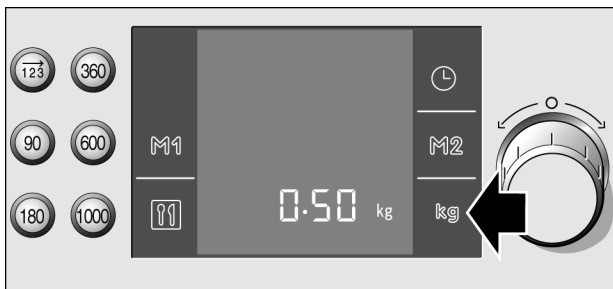
1. Appuyer sur la touche ①.  
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche ②.  
Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage.



3. Sélectionner le numéro de programme avec le sélecteur rotatif.



4. Appuyer sur la touche **kg**.  
Dans l'affichage apparaît 0,50 kg comme poids de référence.



5. Régler le poids avec le sélecteur rotatif.



6. Appuyer sur la touche  $\triangleright 00$ .  
Le programme démarre. La durée [:-] s'écoule visiblement dans l'affichage.

### **Le programme est terminé**

Un signal retentit. Le programme est terminé, l'appareil ne chauffe plus.  
Mettre l'appareil hors service au moyen de la touche  $\text{\textcircled{1}}$  ou régler à nouveau.

### **Annuler le programme**

Appuyer sur la touche  $\text{\textcircled{1}}$ . L'appareil est éteint.

### **Modifier le programme**

Après la mise en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme et le poids.

### **Modifier la durée**

Lors des programmes automatiques vous ne pouvez pas modifier la durée.

---

## **Conseils pour la programmation automatique**

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

Déposez l'aliment sur un récipient plat, adapté aux micro-ondes, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine et ne mettez pas de couvercle.

Placez les aliments dans le four froid.

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

Le réglage de poids en dehors de la fourchette de poids n'est pas possible.

Lors de nombreux plats vous entendez un signal après un certain temps. Retournez l'aliment ou remuez-le.

### **Décongélation**

Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18 °C.

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

Après la décongélation, laissez encore l'aliment décongeler à cœur pendant 15 à 90 minutes afin que la température s'égalise.

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

Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.

En cas de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.

Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

### **Pommes de terre à l'anglaise**

Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

### **Légumes**

Légumes, frais : Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes, surgelés : Seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

### **Riz**

N'utilisez pas de riz en sachet.

Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité d'eau.

### **Poisson**

Filet de poisson, frais : Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

### **Temps de repos**

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

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

## Tableau des programmes

Nr. de progr.	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Réceptacle sur le fond du compartiment de cuisson	
<b>Décongélation</b>				
1	Pain entier*	Pain de froment, pain bis, pain complet	0,20 - 1,50	Réceptacle plat ouvert
2	Viande hachée*	Viande hachée de boeuf, d'agneau, porc	0,20 - 1,00	Réceptacle plat ouvert
3	Morceaux de volaille*	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,20 - 1,20	Réceptacle plat ouvert
4	Filet de poisson*	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Réceptacle plat ouvert

\* Observer le signal pour retourner l'aliment.

<b>Cuire</b>				
5	Légumes, frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Réceptacle fermé
6	Légumes, surgelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,20 - 1,00	Réceptacle fermé
7	Pommes de terre à l'anglaise*	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson	0,20 - 1,00	Réceptacle fermé
8	Riz, riz long grain*		0,10 - 0,50	Réceptacle haut, fermé
9	Filet de poisson frais à l'étuvée*	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Réceptacle fermé

\* Observer les signaux pour retourner ou remuer l'aliment.



---

# Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour votre plat préféré et l'appeler à tout moment. Vous disposez de deux emplacements-mémoires "M1" et "M2".

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

---

## Enregistrer les réglages dans Memory

1. Appuyer sur la touche ①.  
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.  
La puissance et une durée de référence apparaissent dans l'affichage.
3. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.
4. Appuyer env. 4 secondes sur la touche M1 ou M2, jusqu'à ce qu'un signal retentisse.

Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

## Mémoriser un autre réglage

Régler à nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

---

## Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

1. Appuyer sur la touche ①.  
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche M1 ou M2.  
Les réglages enregistrés seront affichés.
3. Appuyer sur la touche ▷|||.  
Memory démarre. La durée ⤵ s'écoule visiblement dans l'affichage.



## Remarques

Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire.


Les programmes réglés restent mémorisés après une panne de courant.


## La durée est écoulée

Un signal retentit. Memory est terminé.

Mettre l'appareil hors service au moyen de la touche  ou régler à nouveau. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche .

## Arrêter

Appuyer brièvement sur la touche  ou ouvrir la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête.

Appuyer sur la touche , après avoir refermé la porte. Le fonctionnement continue.

# Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez modifier à tout moment.

## Réglages de base

Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

	Réglage de base	Possibilités	Explication
<b>c 1</b>	Affichage heure <i>1</i> = On	Affichage heure <b>2</b> = Off	Affichage de l'heure
<b>c 2</b>	Durée du signal <b>2</b> = moyenne = 2 minutes	<i>1</i> = courte = 10 secondes <b>3</b> = longue = 5 minutes	Signal après écoulement d'une durée
<b>c 3</b>	Sonorité des touches : <i>1</i> = On	Sonorité des touches : <b>2</b> = Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
<b>c 4</b>	Temps d'attente <b>2</b> = moyen = 5 secondes	<i>1</i> = court = 2 secondes <b>3</b> = long = 10 secondes	Temps d'attente entre les différentes étapes, après un réglage

Condition préalable : Votre appareil est éteint.

1. Appuyer quelques secondes sur la touche  $\ominus$ .  
Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage.
2. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
3. Confirmer avec la touche  $\ominus$ .  
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche  $\ominus$  vous pouvez parcourir tous les réglages de base et les modifier à l'aide du sélecteur rotatif
4. A la fin, maintenir la touche  $\ominus$  appuyée pendant quelques secondes.

Tous les réglages sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

---

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera intact. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.



Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.



Risque de brûlures !

Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil.

## Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

Il est très facile de débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p.ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,

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

### Pour faciliter le nettoyage

vous pouvez allumer la lampe du four. Pour cela, ouvrez la porte de l'appareil.

### Niveau

### Nettoyants

Façade de l'appareil

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :  
Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.

Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Inox

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :  
Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.  
Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Niveau	Nettoyants
Compartiment de cuisson	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre :</p> <p>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.</p> <p>En cas d'encrassement important : produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid.</p>
Compartiment de cuisson en inox	<p>N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.</p> <p>Laisser bien sécher les surfaces intérieures.</p>
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyer avec une lavette.</p>
Vitres de la porte	<p>Nettoyant pour vitres :</p> <p>Nettoyer avec une lavette.</p> <p>Ne pas utiliser de racloir à verre.</p>
Joint de porte Ne pas l'enlever !	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer.</p> <p>Ne pas utiliser de raclours à verre ou métalliques pour le nettoyage.</p>
Accessoire	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p>

# Incidents et dépannage

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

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.

<b>Panne</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Remède/Remarques</b>
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas connectée.	Connecter la fiche.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière marche dans la cuisine.
	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Fausse manoeuvre.	Désactiver le fusible dans la boîte à fusibles. Réenclencher au bout d'env. 10 secondes.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	La touche ▷00 n'a pas été pressée après le réglage.	Appuyez sur la touche ▷00 ou mettez l'appareil hors service.
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	La touche ▷00 n'a pas été pressée.	Appuyez sur la touche ▷00.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Un signal retentit. Le deux-points clignote dans l'affichage.	L'appareil est en mode Démo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur la touche <math>\overrightarrow{123}</math>.</li> <li>2. Maintenir la touche <math>\mathbb{K}</math> appuyée pendant 3 secondes. Le mode Démo sera désactivé.</li> </ol>
L'appareil se coupe peu de temps après le démarrage. Le message d'erreur « H95 » apparaît dans l'affichage.	La porte n'est pas correctement fermée.	Ouvrez la porte et refermez-la correctement ; si le dérangement persiste, appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er1 » apparaît dans l'affichage.	Le capteur de température est défectueux.	Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er11 » apparaît dans l'affichage. « Touche coincée »	Les touches sont encrassées ou la mécanique est bloquée.	Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches. Nettoyez les touches avec un chiffon sec. Ouvrez ou fermez la porte de l'appareil. Si cela n'apporte aucun changement, appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er4 » apparaît dans l'affichage.	Il y a une surchauffe extrême (évtl. feu à l'intérieur). Puissance micro-ondes trop forte.	N'ouvrez pas la porte, retirez la fiche de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles, laissez refroidir.
Le message d'erreur « Er18 » apparaît dans l'affichage.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.



Risque de choc électrique !

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

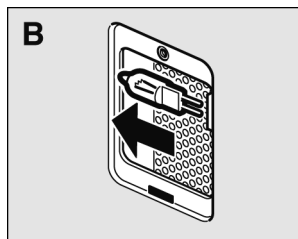
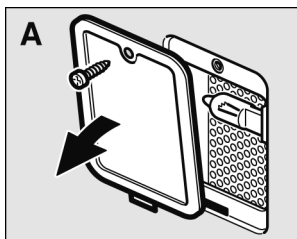


## Changer la lampe du four

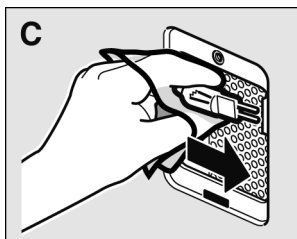
Vous pouvez remplacer la lampe du four. Des ampoules de rechange de 25 W, 240 V, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

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

1. Couper le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirer la fiche secteur.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.  
Dévisser les deux vis à droite et à gauche au four.
3. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.  
Retirer prudemment l'appareil en le soulevant.
4. Desserrer la vis au cache de l'ampoule sur la paroi latérale gauche et retirer le cache. (Fig. A)  
Retirer l'ampoule halogène. (Fig. B)



5. Mettre en place l'ampoule halogène neuve. (Fig. C)



6. Visser le cache de la lampe.  
Remettre l'appareil en place en procédant dans l'ordre inverse.
7. Enlever le torchon à vaisselle. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la fiche secteur.

### Changer le cache en verre

Si le cache en verre dans le four est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer des caches auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

---

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. 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 📞
-----------------------

## Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50 Hz
Puissance connectée totale max.	1180 W
Puissance micro-ondes	1000 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	au moins 10 A
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- compartiment de cuisson	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
Conforme aux normes VDE	oui
Signe CE de conformité	oui

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.

---

# Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

---

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons quelle puissance micro-ondes est la plus appropriée pour votre plat. Nous vous donnons des conseils concernant les ustensiles et la préparation.

## Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant l'utilisation, enlevez du compartiment de cuisson 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. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.

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

---

## Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. Ici s'applique une règle générale:  
Double quantité – quasiment double durée,  
Demi quantité – demi-durée.

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

### Décongélation

Mettez les aliments surgelés dans un récipient non fermé. Placez le récipient sur la grille.

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

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

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 30 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

	<b>Quantité</b>	<b>Puissance micro-ondes, watt</b> <b>Durée, minutes</b>	<b>Remarques</b>
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Retournez plusieurs fois.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Volailles ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Retournez plusieurs fois.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson en un seul morceau	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Retournez entre-temps.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Enlevez l'emballage complètement
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Pain, entier	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Retournez entre-temps.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

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

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

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

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

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

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

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

	<b>Quantité</b>	<b>Puissance micro-ondes, watt</b>	<b>Remarques</b>
		<b>Durée, minutes</b>	
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Acompagnements	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crème	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

## Réchauffer des mets

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

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

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



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

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

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



	Quantité	Puissance micro-ondes, Watt durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2 - 3 ingrédients)		600 W, 5 - 8 min.	
Boissons	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1 min. 1000 W, 1 - 2 min. 1000 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-temps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, env. ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après le réchauffage. Contrôler impérativement la température !
Potage, 1 tasse 2 tasses 4 tasses	de 175 g de 175 g de 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Viande en sauce	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Séparer les tranches de viande.
Ragoût/potée	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

## Cuire des mets

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

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

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

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

	<b>Quantité</b>	<b>Puissance micro-ondes, W</b> <b>Durée, minutes</b>	<b>Remarques</b>
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
Accompagneme nts, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g, remuez.
Riz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 9 - 12 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.

---

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

---

**Les quantités de mets préparées ne sont pas accompagnées de données de réglage.**

Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle approximative suivante:

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

---

**Le mets est trop sec.**

La fois suivante, réglez une plus courte durée de cuisson ou sélectionnez une puissance micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez plus de liquide.

---

**Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.**

Réglez le temps de cuisson plus long. Des quantités plus importantes et des mets plus hauts demandent une durée de cuisson plus longue.

---

**Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.**

Remuez de temps en temps; la fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.

---

**Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.**

La fois suivante, sélectionnez une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

---

# Plats tests selon EN 60705

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

## Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 10-15 min.	Placer le moule en pyrex sur la sole du four.
Biscuit, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake Pyrex, 28 cm de long

## Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande, 500 g	Programme 2, 500 g ou 180 W, 7 min. + 90 W 8-12 min.	Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Placez le récipient sur la grille.