

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir quemanger

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

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

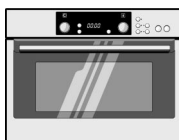
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettrons de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



EMWK9600.0M/J

fr

9000 049 504

Table de matières

Remarques importantes	4
Avant l'encastrement	4
Consignes de sécurité	5
Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes	6
Causes de dommages	9
Votre nouvel appareil	10
Le bandeau de commande	10
Touches pour les puissances micro-ondes	10
Sélecteur du mode de cuisson	11
Thermostat	11
Zone d'affichage et touches de commande	12
Manettes escamotables	12
Modes de cuisson	12
Four et accessoires	14
Ventilateur de refroidissement	15
Avant la première utilisation	15
Réglez l'heure	15
Chauffer le four	15
Pré-nettoyage des accessoires	16
Les micro-ondes	16
Vaisselle	16
Réglages	17
Plusieurs puissances micro-ondes successives ...	19
Réglage du four	19
Réglages	20
Le four doit s'éteindre automatiquement	20

Table de matières

Four et micro-ondes combinés	22
Heure	24
Réglages	24
Sécurité-enfants	25
Modifier la durée du signal	26
Coupure de sécurité	26
Entretien et nettoyage	27
Incidents et dépannage	31
Changer la lampe du four	33
Remplacement du joint de porte	34
Service après-vente	34
Tableaux et astuces	35
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ...	35
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	40
Viande, volaille, poisson	41
Conseils pour les rôtis et grillades	44
Gâteaux et pâtisseries	45
Conseils pour la pâtisserie	47
Conseils pour économiser de l'énergie	48
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	48
Plats cuisinés surgelés	49
L'acrylamide dans certains aliments	50
Que pouvez-vous faire	50
Plats tests	51

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

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

Avant l'encastrement

Élimination écologique



Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Avaries de transport

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

Branchement électrique

Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spéciale.

Poignée de porte

Montez la poignée sur l'appareil. Ce n'est qu'alors que vous devez utiliser l'appareil.

Consignes de sécurité



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

Enfants et micro-ondes

Les enfants ne doivent préparer des mets avec des micro-ondes seules que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.
Lors du mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

Four chaud



Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.
Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson.
Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures !
Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risque d'incendie !

Ne jamais ouvrir la porte du four en cas de production de fumée dans le four. Risque de brûlures ! Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

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

Porte ou joint du four endommagé(e)





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




Environnement



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

- Nettoyage insuffisant**  Nettoyer régulièrement l'appareil. En cas de nettoyage insuffisant, la surface peut être endommagée et l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie micro-ondes s'échappe !
- Réparations**  Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !
Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.
Si l'appareil, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise.
Appelez le service après-vente.
Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension. Electrocution !

Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes

- Puissance et temps des micro-ondes**  Utilisez les micro-ondes exclusivement pour préparer des aliments. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer. Risques d'incendie !
- Puissance et temps des micro-ondes**  Ne réglez jamais une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer. L'appareil peut être endommagé. Risques d'incendie !
Suivez les indications dans la notice d'utilisation.
- Vaisselle**  N'utilisez jamais de la vaisselle qui n'est pas appropriée aux micro-ondes.
La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater l'ustensile. Risque de blessures !
Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Risque de brûlures !
Servez-vous toujours de maniques pour retirer la vaisselle et les accessoires de l'appareil.

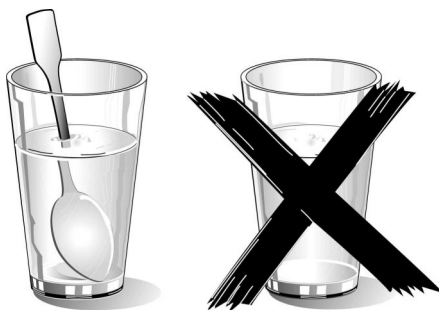
Emballages

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

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



Boissons




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



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

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

- Aliments pour bébé**  Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine.
Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. Ce n'est qu'ainsi que la chaleur se répartit uniformément. Risque de brûlures !
Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.
- Aliments avec des coquilles ou des peaux**  Ne faites jamais cuire des œufs dans leur coquille. Ne faites jamais réchauffer des œufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Risque de brûlures !
Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percez leur jaune.

Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les faire réchauffer.
- Déshydrater des aliments**  Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Risques d'incendie !
- Aliments avec une faible teneur en eau**  Ne décongelez ou ne réchauffez jamais des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risques d'incendie !
- Huile alimentaire**  Ne chauffez pas aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire. Risques d'incendie !

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie ou film alu sur la sole du four

N'enfournez pas la plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Cela crée une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.

Eau dans le four

Ne versez jamais de l'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la lèchefrite. Le jus de fruits qui goutte de la lèchefrite laisse des taches définitives.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades des meubles attenants peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint de la porte est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles attenants peuvent être endommagées. Le joint doit toujours être propre.

Porte du four utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

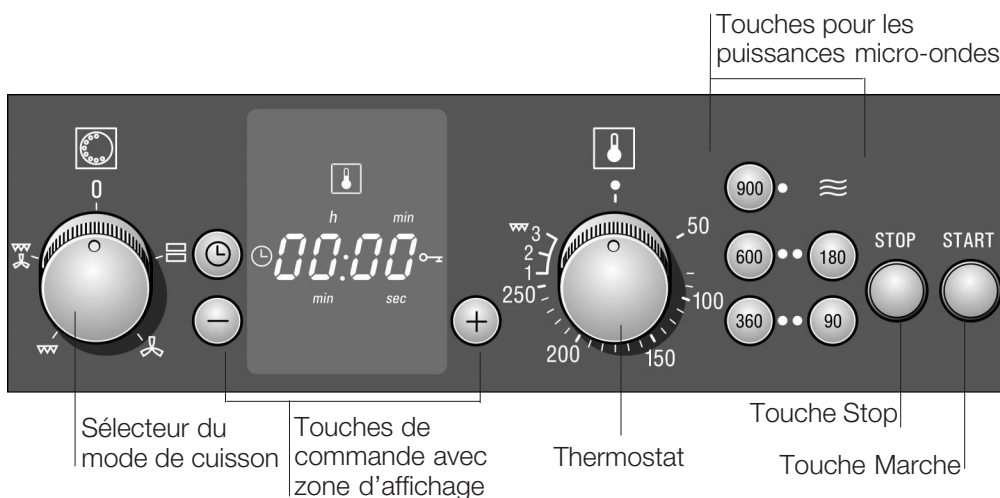
Fonctionnement des micro-ondes sans aliments

Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur de l'appareil. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir «Conseils pour vaisselle»).

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous obtenez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande



Touches pour les puissances micro-ondes

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

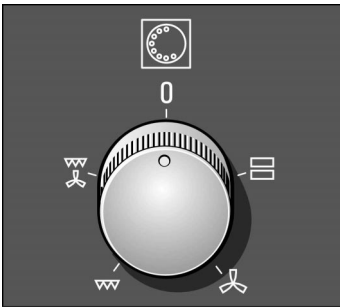
90 W	Pour décongeler des mets délicats
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson
360 W	Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des mets délicats
600 W	Pour réchauffer et faire cuire des mets

900 W

Pour réchauffer des liquides

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

Sélecteur du mode de cuisson



Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.

Positions



Convection naturelle



Air pulsé



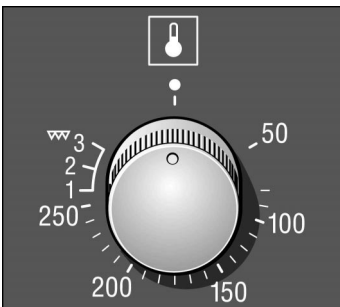
Gril



Gril air pulsé

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe dans le four s'allume.

Thermostat



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

Température

50-250

Plage de température en °C

Gril 

1

Gril faible

2

Gril moyen

3

Gril puissant

Le symbole dans l'affichage est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Le symbole n'est pas allumé en mode grill et grill air pulsé.

Zone d'affichage et touches de commande

Touche Heure ⌚	Permet de régler l'heure et la durée.
Touche Moins –	Permet de modifier le temps vers le bas.
Touche Plus +	Permet de modifier le temps vers le haut.
Touche Stop	Permet d'arrêter le fonctionnement ou d'effacer le réglage.
Touche Marche	Permet de mettre le four en marche.

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

Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite ou à gauche, le thermostat uniquement à droite.

Modes de cuisson

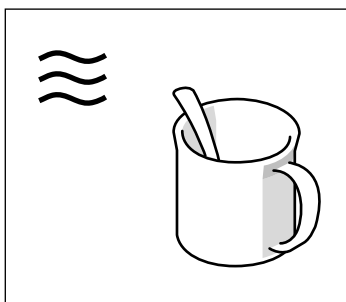
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

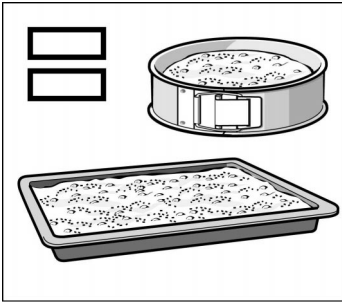
Micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, elles se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.

Mode combiné micro-ondes

Dans ce cas, les micro-ondes fonctionnent en même temps qu'un autre mode de cuisson. Les mets seront dorés et croustillants comme à l'habitude, mais cuiront beaucoup plus vite et vous économiserez de l'énergie.

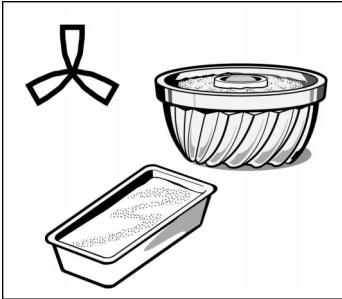




Convection naturelle

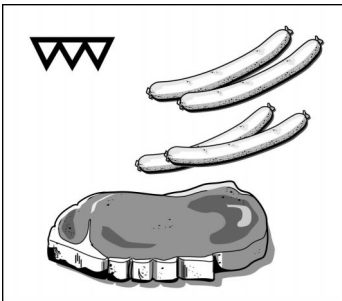
La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

Les gâteaux à pâte levée cuits dans un moule, la tarte en pâte à biscuit et des gâteaux cuits dans la lèchefrite réussiront le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier.



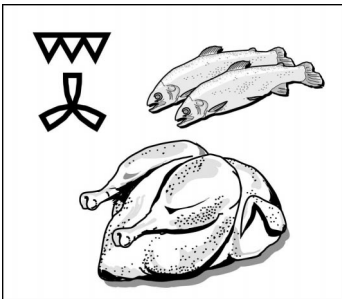
Air pulsé

Un ventilateur situé à la paroi arrière répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. En mode air pulsé vous pouvez faire cuire des gâteaux à pâte levée dans des moules.



Gril

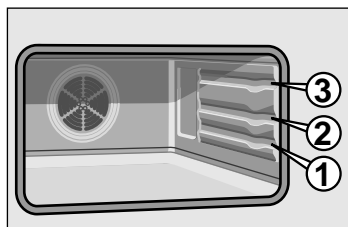
Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.

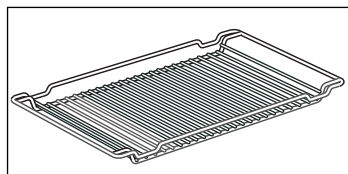
Four et accessoires



Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.



Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

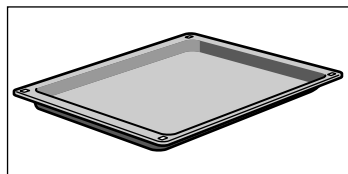
Accessoires



Vous pouvez racheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Grille

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis et grillades. La grille peut être utilisée avec la courbure vers le haut  ou vers le bas .

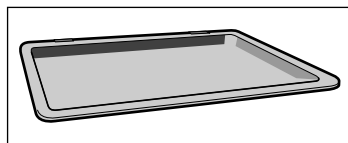


Lèche-frite

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 lèche-frite au niveau 1.

Enfourez la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoire en option



Plaque à pâtisserie émaillée

pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

Remarque

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

Ventilateur de refroidissement


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

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


Avant la première utilisation

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

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Vérifiez tout d'abord si trois zéros et le symbole Heure  clignotent à l'affichage.

Réglez l'heure

1. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche –.
2. Appuyer sur la touche Heure .


L'heure est validée. L'appareil est prêt à fonctionner.

Chauffer le four

Avant d'utiliser le four, vous devez monter la poignée sur l'appareil.

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

Procédez de la manière suivante

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 250 °C.

Eteignez le sélecteur du mode de fonctionnement et le thermostat au bout de 20 minutes.

Pré-nettoyage des accessoires

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

Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée avec un autre mode de cuisson.

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

Tableaux et conseils

Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux micro-ondes.

Vaisselle

Vaisselle appropriée

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

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

Vaisselle inappropriée

La vaisselle métallique est inappropriée. 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 :

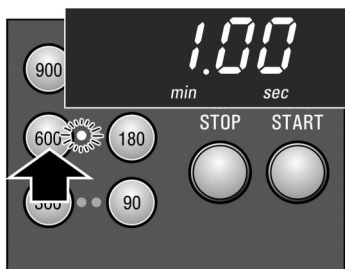
Ne jamais enclencher les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le récipient vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Entre-temps, vérifiez la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

Réglages

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

Exemple:
Puissance micro-ondes
600 W, 3 minutes



1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.



- Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.



- Appuyer sur la touche Marche.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Il s'arrête lorsque vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop.

Modifier le réglage

Au moyen de la touche Plus + ou de la touche Moins -, vous pouvez modifier à tout moment la durée.

Arrêter

Ouvrez la porte du four. Le mode micro-ondes s'arrête. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, réappuyez sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes.

Effacer le réglage

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four et appuyer une fois sur la touche Stop. L'heure se réaffiche.

Remarques

La durée est affichée de la manière suivante :

jusqu'à	1.00	min	en pas de 1 seconde
jusqu'à	15.00	min	en pas de 10 secondes
jusqu'à	1.00	h	en pas de 30 secondes
jusqu'à	1.30	h	en pas de 5 minutes.

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

Plusieurs puissances micro-ondes successives

Vous pouvez programmer jusqu'à trois puissances micro-ondes et durées pour votre plat.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2. Réglez ensuite la deuxième puissance micro-ondes et durée et éventuellement une troisième.

Appuyez à la fin sur la touche Marche.

A l'affichage apparaît la durée totale. Elle s'écoule à rebours. La puissance micro-ondes active est allumée en plus claire.

Remarque

Il est également possible de sélectionner une puissance micro-ondes deux fois :

p.ex. 600 W - 360 W - 600 W.

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

Après la mise en marche, la durée ne peut plus être modifiée.

Réglage du four


Le réglage de votre four s'effectue au moyen du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat.

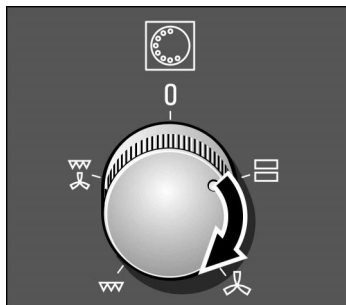
En plus, vous pouvez programmer une durée pour votre plat. Dans ce cas, le four s'éteint automatiquement après la durée réglée.

Tableaux et conseils

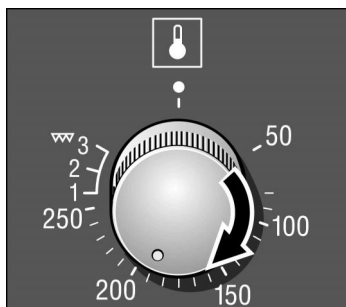
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple:
Convection naturelle ,
190 °C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.

Désactivation

Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat en position éteinte.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson, la température ou la position gril.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 et 2. Programmez encore la durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple:
Durée 45 minutes



3. Régler la durée au moyen de la touche Plus + ou de la touche Moins - .
Touche Plus + valeur de référence = 30 minutes
Touche Moins - valeur de référence = 10 minutes

Le symbole de température  s'éteint et se rallume après le démarrage.



4. Appuyer sur la touche Marche.

Le four se met en marche. La durée réglée s'écoule visiblement à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Le signal s'arrête lorsque vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop. Afin que l'heure réapparaisse, ramenez le sélecteur du mode de cuisson sur la position éteinte.

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Arrêter

Ouvrez la porte du four. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, réappuyez sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes.

Annuler le réglage

Appuyer deux fois sur la touche Stop. Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Four et micro-ondes combinés

Vous pouvez combiner les micro-ondes simultanément avec un mode de cuisson. Les micro-ondes et le four s'arrêtent en même temps. Vous pouvez programmer jusqu'à trois puissances et durées micro-ondes et un mode de cuisson.

Dans le chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez des réglages combinés appropriés à de nombreux plats.

Important : La puissance micro-ondes 900 W n'est pas appropriée au fonctionnement combiné. A l'affichage, le réglage est corrigé en 600 W.

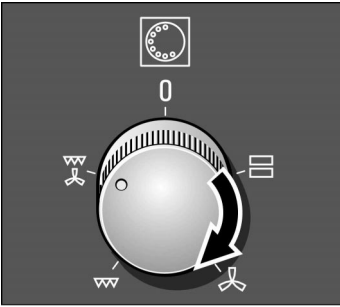
Exemple:
Puissance micro-ondes
360 W, 25 minutes,
gril air pulsé 190 °C



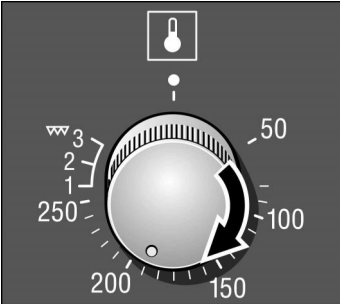
1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.



2. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.



3. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



4. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.



5. Appuyer sur la touche Marche.

La durée s'est écoulée

Le four se met en marche. La durée réglée s'écoule visiblement à l'affichage.

Un signal retentit. Le four et les micro-ondes s'arrêtent. Le signal s'arrête lorsque vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop. Afin que l'heure réapparaisse, ramenez le sélecteur du mode de cuisson sur la position éteinte.

Modifier le réglage

Si vous avez réglé une seule puissance et durée micro-ondes, vous pouvez modifier la durée à tout moment. En cas de plusieurs puissances micro-ondes, vous ne pouvez modifier la durée qu'avant la mise en marche. Ensuite, vous devez annuler la saisie et régler à nouveau.

Arrêter

Ouvrez la porte du four. Le mode micro-ondes s'arrête. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Une fois la porte du four refermée, réappuyez sur la touche Marche. Le fonctionnement continue.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Marche, vous entendrez un signal au bout de trois secondes.


Annuler le réglage

Appuyer deux fois sur la touche Stop. Eteindre le sélecteur de mode de cuisson. Tous les réglages seront effacés.

Remarque

Vous pouvez aussi régler d'abord le mode de cuisson et la température et ensuite la puissance et la durée micro-ondes.




Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole Heure  clignotent à l'affichage. Réglez l'heure.

Réglages

Exemple:
13:00 h




1. Tant que le symbole  clignote, régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.
2. Appuyer sur la touche Heure . L'heure est validée. Le symbole  s'éteint.


Modifier l'heure par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer sur la touche Heure  et régler comme décrit sous point 1 et 2.

Masquer l'heure

Si l'affichage de l'heure à l'appareil vous gêne, vous pouvez masquer l'heure.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur 0.
2. Appuyer sur la touche Heure .
3. Appuyer sur la touche Stop.

Afin que l'heure réapparaisse à l'affichage, appuyez deux fois sur la touche Heure  et ensuite sur la touche Marche.

Sécurité-enfants

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

Verrouiller le four

Appuyer sur la touche Stop, jusqu'à ce que le symbole de clé  apparaisse à l'affichage. Toutes les fonctions sont verrouillées.

Supprimer le verrouillage

Réappuyer sur la touche Stop, jusqu'à ce que le symbole de clé  s'éteigne à l'affichage. Le verrouillage est désactivé.

Remarque

Vous pouvez régler l'heure même en état verrouillé.

La sécurité-enfants reste activée après une panne de courant.

Modifier la durée du signal

Lorsque le four s'éteint, vous entendez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal sonore.

A cet effet, appuyer env. 6 secondes sur la touche Marche.

01 = durée du signal courte - 3 retentissements

02 = durée du signal longue - 30 retentissements.

La durée du signal est validée. L'heure se réaffiche.

Coupure de sécurité

Si vous avez oublié d'éteindre le four, la coupure de sécurité est activée. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Lorsque le four ne chauffe plus, un **5** apparaît à l'affichage.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que le sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro. Le **5** s'éteint.

Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

Supprimer la coupure de sécurité

Programmez une durée, le four s'éteindra au moment souhaité.

La coupure de sécurité est supprimée.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

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.

Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un nettoyant doux pour vitres. Passez horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.

Four

Après la cuisson, essuyez l'intérieur du four refroidi à l'aide d'un chiffon humide. Des éclaboussures et des dépôts s'enlèvent facilement et ne s'incrument pas davantage la prochaine fois.

En cas de salissures plus importantes, utilisez un produit de nettoyage doux.

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. Il est très facile de débarrasser votre four 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 le retard d'ébullition. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

Surfaces autonettoyantes dans le four

La paroi arrière du four est revêtue d'émail autonettoyant. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Des projections plus importantes disparaissent parfois seulement après plusieurs utilisations du four.

N'utilisez en aucun cas un produit de nettoyage pour four !

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Nettoyage de la sole, de la voûte et des parois latérales du four

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence du produit de nettoyage pour four. Utilisez du produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

Ne traitez jamais la paroi arrière autonettoyante avec ce produit.

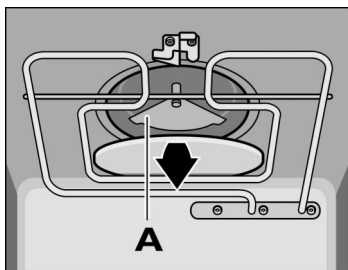
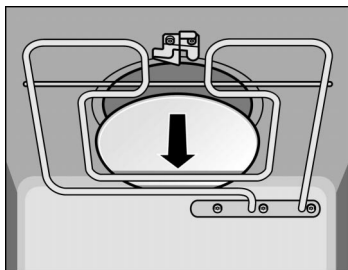
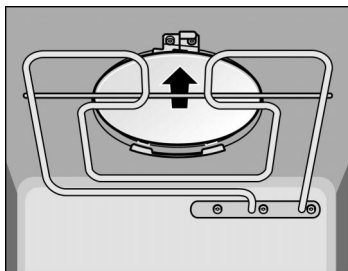
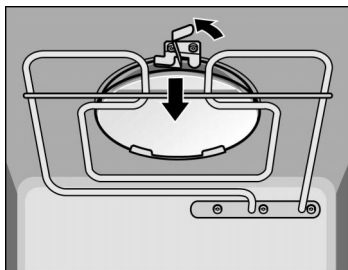
A propos :

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Nettoyage du couvercle en verre situé à la voûte de four

Dépose



Vous pouvez enlever le couvercle en verre à la voûte de four.

Attention! Le four doit être froid.

1. Placer un torchon dans le four.
2. Tirer la patte située à la voûte de four vers l'avant. Avec le pouce de l'autre main, pousser l'avant du couvercle en verre vers le bas. Relâcher la patte.

3. Avec les deux mains, glisser le couvercle vers l'avant et le déposer sur la résistance du gril.

4. Le regliser légèrement en arrière.

5. Le pivoter à l'avant vers le bas et l'enlever.



Ne jamais toucher ou nettoyer l'antenne de micro-ondes (A)!

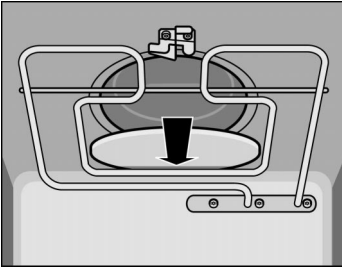
En cas d'encrassement léger :

Lavez le couvercle en verre à eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

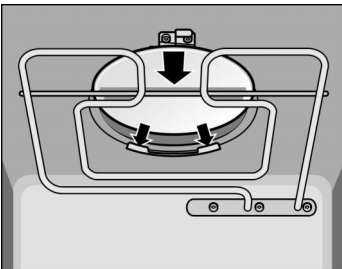
En cas d'encrassement important :

Utiliser du produit de nettoyage pour four.

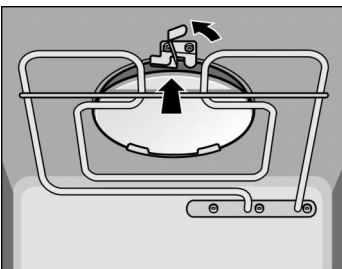
Pose



1. Introduire le couvercle, la face lisse vers la bas, et le déposer sur la résistance du gril.



2. Avec les deux mains, le glisser vers l'arrière dans les deux crochets.



3. Tirer la patte vers l'avant et pousser le couvercle en verre vers le haut. Relâcher la patte.

Enlever le torchon du four.



Ne jamais utiliser l'appareil sans le cache micro-ondes en verre.

Joint

Nettoyez le joint de la porte du four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais des produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Incidents et dépannage

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

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	La fiche mâle n'est pas enfoncée.	La connecter
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Trois zéros sont allumés à l'affichage de l'heure.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
A l'affichage est affichée une durée et/ou un symbole clignote.	Le bouton rotatif ou une touche ont été actionnés par mégarde.	Appuyez sur la touche Stop.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start après le réglage.	Appuyez sur la touche Start ou annulez le réglage au moyen de la touche Stop.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le mode 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. Assurez-vous que les surfaces du joint de porte sont propres. Vérifiez que le joint de porte n'est pas tordu.
	Le mode micro-ondes n'a pas été mis en marche.	Appuyer sur la touche Start.
Les mets 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.	Double quantité - quasiment double durée.
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
A l'affichage de l'heure apparaît un "5".	La coupure de sécurité a été activée. Vous avez utilisé le four pendant longtemps sans modifier ses réglages.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur "E7", "E8" ou "E9".	Le mode micro-ondes est en panne.	Appuyez sur la touche Start, pour continuer le mode micro-ondes. Si le dérangement persiste, appuyez sur la touche Stop et appelez le service après-vente. Il est possible de faire marcher le four sans micro-ondes.
Le message d'erreur "E11" apparaît à l'affichage de l'heure.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.

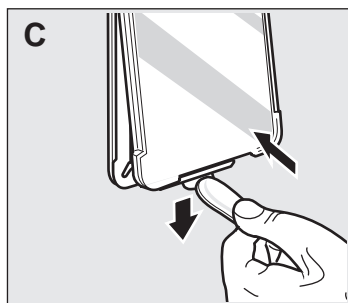
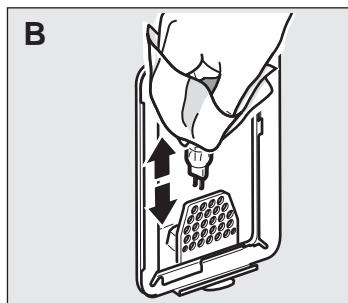
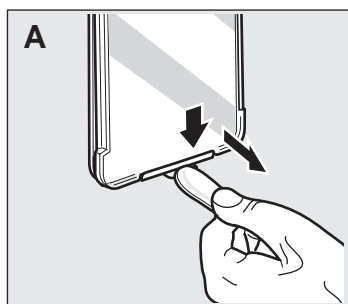
Seuls les techniciens du service après-vente formés sont habilités à effectuer des réparations.
Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer la lampe du four

Vous pouvez remplacer la lampe du four. Vous pouvez vous procurer des lampes halogènes de 12 V, 20 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

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

Procédez comme suit



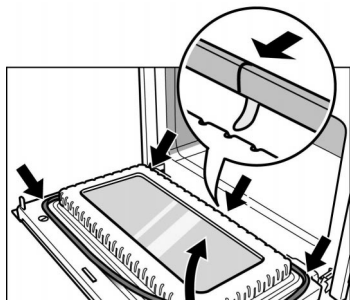
1. Couper le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirer la prise secteur.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le couvercle en verre en bas. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Fig. A)
4. Retirer l'ampoule et la remplacer par un type d'ampoule identique. (Fig. B)
5. Remettre en place le couvercle en verre. (Fig. C)
6. Enlever le torchon à vaisselle. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la prise secteur.

Remplacement du joint de porte

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

1. Ouvrir la porte du four.
2. Enlever l'ancien joint de porte.
3. 5 crochets maintiennent le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrocher le nouveau joint à la porte du four.

Remarque: pour des motifs 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. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouve dans le four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente 📞

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.

C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.

Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement ménager de particuliers.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître la puissance micro-ondes, le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour le 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.

Enfournez la grille au niveau 1. Placez le récipient au centre de la grille. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre l'aliment de tous les côtés.

Décongélation

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 toucher les parois de l'appareil. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.

Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1-2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, enlevez le liquide produit lors de la décongélation.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10-60 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en mnutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Retournez plusieurs fois.
	1000 g	180 W, 15 mn. + 90 W, 20 - 30 mn.	
	1500 g	180 W, 25 mn. + 90 W, 25 - 30 mn.	
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 4 - 6 mn.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	
	800 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en mnutes	Remarques
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 - 15 mn.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
	800 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	
	1000 g	180 W, 13 mn. + 90 W, 20 - 25 mn.	
Volaille ou volaille en quartiers	600 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 13 - 18 mn.	Retournez une fois entre-temps.
	1200 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 20 - 25 mn.	
Canard	2000 g	180 W, 20 mn. + 90 W, 30 - 40 mn.	Retournez plusieurs fois.
Oie	4500 g	180 W, 30 mn. + 90 W, 60 - 80 mn.	Retournez toutes les 20 mnutes. Enlevez le liquide produit.
Poisson en filets, darnes, tranches	400 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson entier	300 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Retournez entre-temps.
	600 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 8 - 13 mn.	Remuez délicatement entre-temps.
	600 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 8 - 13 mn.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7 - 10 mn.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les parties décongelées.
	500 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	
Beurre, légèrement décongeler	125 g	90 W, 7 - 9 mn.	Enlevez l'emballage complètement
	250 g	180 W, 2 mn. + 90 W, 3 - 5 mn.	
Pain, entier	500 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Retournez entre-temps.
	1000 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 15 - 25 mn.	
Gâteau, sec p.ex. génoise	500 g	90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
	750 g	180 W, 2 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
Gâteau, fondant p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine.
	750 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au 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. N'empilez pas les aliments.

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.

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plateau–repas, plat cuisiné (à 2-3 ingrédients)	300-400 g	600 W, 11-15 mn.	couvert
Potages	400-500 g	600 W, 8-13 mn.	récipient fermé
Potées/ragoûts	500 g	600 W, 10-15 mn.	récipient fermé
	1000 g	600 W, 20-25 mn.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 mn.	récipient fermé
	1000 g	600 W, 25-30 mn.	
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10-15 mn.	couvert
	800 g	600 W, 18-23 mn.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 mn.	récipient fermé, ajouter du liquide
	500 g	600 W, 7-10 mn.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-12 mn.	récipient fermé, ajouter 1 c.à.s. d'eau
	600 g	600 W, 13-18 mn.	
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 mn.	faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer des mets

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



Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

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.

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Couvert
Boissons	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-3 min. 900 W, 3-4 min. 900 W, 4-5 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-temps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min. 360 W, 1-1½ min. 360 W, 1-2 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter ou remuer après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
Soupe, 1 tasse 2 tasses 4 tasses	de 175 g de 175 g de 175 g	900 W, 1½-2 min. 900 W, 2-4 min. 900 W, 4-6 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	Couvert
Ragoût	400 g 800 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 7-10 min.	Récipient fermé
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Ajoutez un peu de liquide.

* Placez le biberon sur le fond de l'appareil.

Cuire des mets

Faites cuire les mets dans des récipients fermés. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.

Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc employer du sel et des épices avec modération.

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. Dans la mesure du possible, n'empilez pas les aliments.

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

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1500 g	600 W, 25-30 min.	Le retourner à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 8-13 min.	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g de légumes.
Garnitures, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-11 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Coupez les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g, remuez.
p.ex. riz	125 g 250 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min. 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Ajoutez la double quantité de liquide et utilisez un récipient haut.
Entremets, p.ex. flan (instantané)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Entre-temps, remuez bien le flan 2-3 fois avec un fouet.
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	

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.

Viande, volaille, poisson

Concernant les tableaux

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

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

Vaisselle

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

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

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











Conseils pour les rôtis




Pour faire frire des aliments, utilisez un plat haut.

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

Ajoutez à la viande maigre 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide aux rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Veuillez retourner les morceaux de viande à mi-cuisson. Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Remarques
Rôti de boeuf à braiser env.1000g	–, 120 Min.	1		150-170	Récipient fermé sur la grille. Retourner deux fois.
Rosbif, à point env. 1000 g	180 W, 30-40 min.	1		250	Récipient ouvert. Le retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Viande de porc sans couenne, env. 750 g, p.ex. échine	180 W, 40-50 min.	1		220-240	Récipient fermé sur la grille. Retourner à mi-cuisson.
Viande de porc avec couenne* env. 1,5 kg, p.ex. épaule	600 W, 10 min. + –, 115-125 min.	1		180-200	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin. Ne pas retourner.
Filet de porc, env. 1000 g	90 W, 55-65 min.	1		210-230	Récipient fermé. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Rôti de viande hachée env. 1000 g	600 W, 10 min. + 180 W, env. 50 min.	1		190-210	Récipient ouvert sur la grille. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Poulet entier env. 1000-1200 g	360 W, 25-35 min.	1		230-250	Récipient fermé sur la grille. Le placer côté blanc vers le bas. Le retourner après 2/3 du temps.
Morceaux de poulet, p.ex. quartiers env. 800 g	360 W, 35-40 min.	1		170-190	Récipient ouvert sur la grille. Les placer côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Canard 1500-1700 g	180 W, 60-80 min.	1		170-190	Lèche-frite. Le retourner deux fois.
Magret de canard, 2 magrets de 300-400 g	90 W, 18-22 min.	2**		3	Les placer côté peau vers le bas. Les retourner au bout de 10 minutes.

	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Remarques
Filet d'oie, 2 filets d'env. 500 g chacun	90 W, 20-25 min.	2**		210-230	Les placer côté peau vers le bas. Les retourner au bout d'env. 10 minutes.
Cuisse d'oie, 4 cuisses env. 1500 g	180 W, 35-45 min.	2**		170-190	Les retourner au bout d'env. 20 minutes. Piquer la peau après les avoir retournées.
Oie 3000-3500 g	180 W, 80-90 min.	1		170-190	Lêchefrite. La retourner deux fois.

* Entailler la couenne en cas de viande de porc.

** Enfourner la grille au niveau 2, la lêchefrite au niveau 1. Verser 50 ml d'au dans la lêchefrite.

Conseils pour les grillades


Grillez toujours avec la porte de l'appareil fermée et sans préchauffage.

Prenez si possible des pièces à griller de 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 seulement une fois grillés.

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

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

A propos: la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

	Quantité	Poids	Hauteur	Gril 	Durée en minutes
Steaks 2 - 3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 200 g	1+3**	Position 3 Position 3	1. face: env. 10-15 2. face: 5-10 env.
Steaks (échine) 2 - 3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 120 g	1+3**	Position 2 Position 2	1. face: env. 15-20 2. face: 10-15 env.

	Quantité	Poids	Hauteur	Gril ^{vvv}	Durée en minutes
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacune env. 150 g	1+3**	Position 3 Position 3	1. face: env. 10-15 2. face: 5-10 env.
Darne de poisson*	2-3 pièces	chacune env. 150 g	1+3**	Position 3 Position 3	1. face: env. 10-12 2. face: 8-12 env.
Poisson entier* p.ex. truites	2-3 pièces	chacune env. 300 g	1+3**	Position 2 Position 2	1. face: env. 10-15 2. face: 10-15 env.
Toast	12 toasts		3	Position 3 Position 3	1. face: env. 4-6 2. face: 2-3 env.
Toast	4 toasts***		3	Position 3 Position 31	1. face: env. 5-6 2. face: 3-4 env.

* Huiler la grille au préalable.

** Enfourez la grille au niveau 3 et la lèchefrite au niveau 1.

*** Placer les tranches de pains l'une à côté de l'autre au milieu de la grille.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids précédent et allongez la durée de cuisson.

Comment pouvez-vous 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 la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

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

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

Vous avez enclenché le micro-ondes. Le rôti n'est pas cuit.

Découpez 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.

La prochaine fois, commencez par enclencher le four micro-ondes. Utilisez un thermomètre à viande et laissez reposer le rôti cuit encore 10 minutes dans le four.

Gâteaux et pâtisseries

Concernant les tableaux

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le 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 fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.

Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.

Moules

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

Si vous enclenchez les micro-ondes, utilisez des moules en verre, céramiques ou plastiques. Ils doivent résister à des températures jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés.

Gâteaux	Vaisselle	Hauteur	Puissance micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C
Gâteau aux noisettes	Moule démontable	1	90 W	35-45		170-180
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée*	Moule démontable	1	360 W	30-40		170-180
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule à kouglof ou moule démontable	1	90 W	30-40		160-180
Génoise simple	Moule à kouglof/à savarin/à cake	1	90 W	30-40		160-180

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

Gâteaux	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Génoise fine (p. ex. sablés)*	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	1		150-170	60-80
Fond de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1		180-200	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	1		170-180	30-40
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Lèchefrite	2		170-180	25-35
Gâteau avec garniture fondante p.ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés	Lèchefrite	2		170-190	45-55
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		160-180	40-50
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		150-170	60-70
Pizzas	Lèchefrite	1		210-230	30-40
Pain à la levure de boulanger 1 kg** (préchauffage à 250 °C, 10 mn.)	Lèchefrite	2		250 + 180	10 20-30
Wähe (tarte plate garnie)	Lèchefrite	1		200-220	40-50
Gâteaux salés (p. ex. quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable ou moule à quiche directement sur la lèchefrite	1		180-200	55-65

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

** Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

Petites pâtisseries		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	2		150-170	20-30
Meringue	Lèchefrite	2		80-100	90-110
Macarons	Lèchefrite	2		120-140	30-40
Pâte feuilletée	Lèchefrite	2		180-200	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèchefrite	2		200-220	20-30
Pâte à chou	Lèchefrite	2		210-230	35-45
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	2		150-170	25-35

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse en le sortant du four.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température dans l'enceinte de cuisson de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez 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.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Versez sur le gâteau du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).

Pour le gâteau suivant, 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 chapelure 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. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

Vous avez mesuré la température de l'enceinte de cuisson avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.

Le fabricant mesure la température de l'enceinte de cuisson au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de l'enceinte de cuisson. 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. Changez la position du moule dans le four.
Si cela n'apporte aucun changement, poursuivre la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

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

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau.

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.





Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mettez le soufflé dans un récipient allant au four à micro-ondes puis déposez-le sur la grille.

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

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.







Plat	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Micro-ondes watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Temp. °C grill
Soufflés sucrés (par ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits)	1500 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (par ex. gratin aux pâtes)	1000 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin de pommes de terre)	1100 g env.	Plat à gratin	1	600 W	20-25		180-200
Gratiner toasts*	2-4 toasts	Lèchefrite	2	Selon la garniture: 180 W	8-10		Postition 3

* Brunir des tranches de toasts

Plats cuisinés surgelés

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Lèchefrite	2		200-220	30-40
Frites	Lèchefrite	2		220-230	20-25
Pizzas	Lèchefrite	1		180-200	20-25
Baguettes pizza	Lèchefrite	1		180-190	15-20
Croquettes	Lèchefrite	2		200-220	25-35
Rösti	Lèchefrite	2		200-220	25-35

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par :

de très hautes températures
une faible teneur en eau dans les aliments
un fort brunissage des produits.

Quels aliments sont concernés ?

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

chips, frites,
toast, petits pains, pain,
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Les recommandations suivantes ont été publiées par aid¹ et BMVEL² :

En général :

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

«Faire dorer au lieu de carboniser» - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

Cuisson au four :

Réglez l'air pulsé sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs: Réglez l'air pulsé sur max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d'éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

¹ Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

Plats tests

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

Selon la norme EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 et EN 60350

Décongeler avec le mode micro-ondes




Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1. Après env. 13 minutes, enlever la viande décongelée.

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs	360 W, 20 + 180 W, 20-25	Placer un moule en Pyrex sur la grille, niveau 1.

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Biscuit	600 W, 8-10	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1.
Rôti de viande hachée	600 W, 20-25	Placer un moule en Pyrex sur la grille, niveau 1.

Cuisson combinée avec les micro-ondes







Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C	Remarques
Gratin de pommes de terre	600 W, 20-25		170-190	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1.
Gâteaux	180 W, 15-20		180-200	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1.
Poulet*	360 W, 25-30		200-220	Retourner après 15 minutes.


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

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire de la pâtisserie

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

	Vaisselle et recommandations	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	2		160-180	20-30
				150-170	20-30
Petits gâteaux*	Lèchefrite	2		170-190	20-30
				150-170	20-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		170-190	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	2		170-190	45-55

	Vaisselle et recommandations	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tourte aux pommes	Moule démontable en tôle blanche Ø 20 cm directement sur la lèchefrite	1		200-220	70-90

* Préchauffer le four 5 minutes.

Gril Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Plat	Accessoires	Niveau	Gril ^{vvv}	Durée, minutes
Brunir toasts	Grille	3	3	5-8
Beefburger 12 pièces*	Grille et lèchefrite	3 1	3	30

* Les retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

Notes
