

SIEMENS

BE523LM.1F

Micro-ondes



FR Manuel d'utilisation et notice d'installation

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens and
discover exclusive services and offers.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

| | | |
|------|--|----|
| 1 | Sécurité..... | 2 |
| 2 | Prévention des dégâts matériels | 6 |
| 3 | Protection de l'environnement et économies d'énergie | 7 |
| 4 | Description de l'appareil..... | 8 |
| 5 | Accessoires..... | 9 |
| 6 | Avant la première utilisation | 9 |
| 7 | Utilisation | 10 |
| 8 | Gril | 11 |
| 9 | Fonction mémoire | 12 |
| 10 | Programmes | 12 |
| 11 | Réglages de base..... | 14 |
| 12 | Nettoyage et entretien | 15 |
| 13 | Dépannage | 17 |
| 14 | Mise au rebut..... | 18 |
| 15 | Service après-vente | 18 |
| 16 | Comment faire..... | 18 |
| 17 | INSTRUCTIONS DE MONTAGE | 25 |
| 17.1 | Installation en toute sécurité..... | 25 |



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'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 adapté à un environnement domestique privé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 15 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Une surchauffe de l'appareil peut provoquer un incendie.

- ▶ N'installez jamais l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment.

Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

La présence de fêlures, d'éclats ou de cassures sur le plateau tournant est dangereuse.

- ▶ Ne cognez jamais le plateau tournant contre des objets durs.
- ▶ Manipulez le plateau tournant avec précaution.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.

→ "Prévention des dégâts matériels",
Page 6

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.

→ Page 18

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

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

L'huile alimentaire peut s'enflammer.

- ▶ Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▶ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés.
- ▶ Toujours retirer le couvercle et la tétine.
- ▶ Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

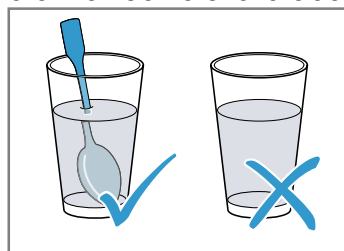
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

- ▶ Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.

- ▶ En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- ▶ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- ▶ Veillez à ce que le compartiment de cuisson, la porte et la butée de porte restent toujours propres.

→ "Nettoyage et entretien", Page 15

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson est endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le cadre en plastique de la porte est endommagé.
- ▶ Confier la réparation uniquement au service après-vente.

L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage.

- ▶ Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil.
- ▶ Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ($\geq 15\%$ vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments). La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson. Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne coinciez rien dans la porte de l'appareil.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

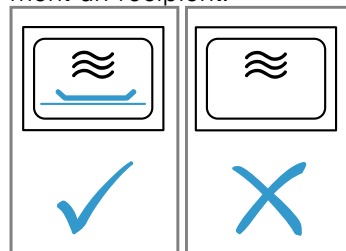
- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Si vous préparez du pop-corn au micro-ondes plusieurs fois d'affilée à une puissance trop élevée, vous risquez d'endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Entre chaque préparation, laissez l'appareil refroidir plusieurs minutes.
- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

L'alimentation en micro-ondes est endommagée par le retrait du cache.

- ▶ Ne jamais enlever le cache de l'alimentation en micro-ondes dans le compartiment de cuisson.

Le retrait du film plastique de l'intérieur de la porte endommagera la porte de l'appareil.

- ▶ Ne jamais retirer le film plastique sur le côté intérieur de la porte.

L'infiltration de liquide à l'intérieur de l'appareil peut endommager l'entraînement du plateau tournant.

- ▶ Surveillez le processus de cuisson.
- ▶ Commencez par une durée plus courte et, si nécessaire, prolongez-la.

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans plateau tournant.

L'utilisation d'une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.

- ▶ Lorsque vous utilisez le gril ou le mode combiné avec le micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle capable de résister à des températures élevées.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Ouvrir peu souvent la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Masquer l'heure en mode veille.

- L'appareil vous économise de l'énergie en mode veille.

Remarque :

L'appareil consomme :

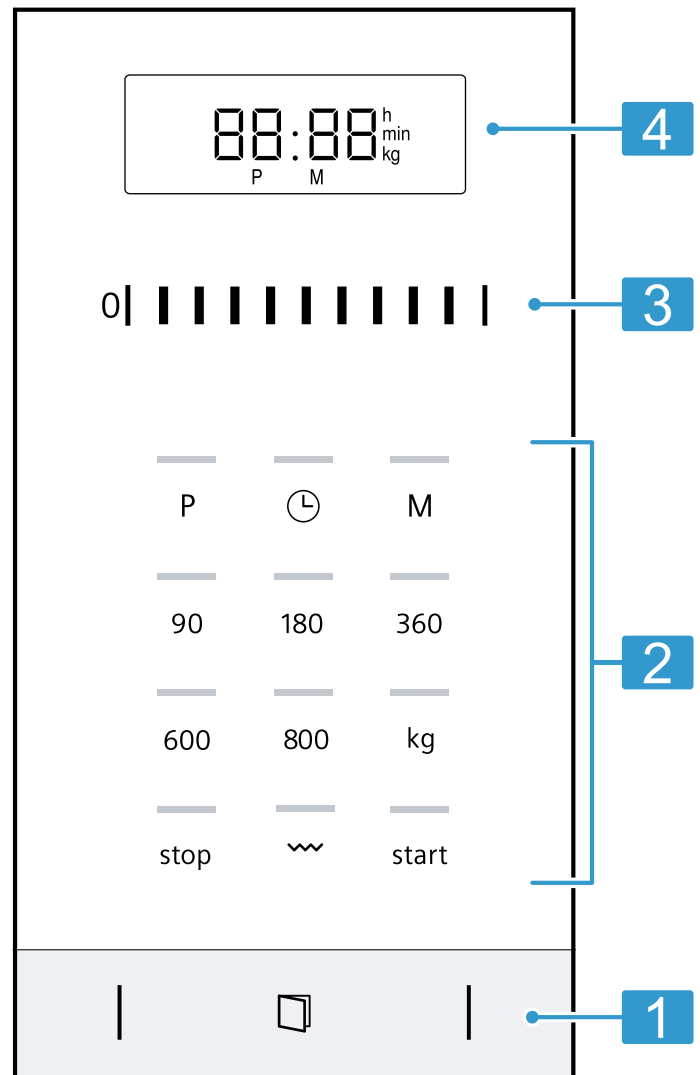
- max. 1 W en fonctionnement avec l'écran allumé
- max. 0,5 W en fonctionnement avec l'écran éteint

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



| | | |
|----------|--------------------------------|---|
| 1 | Ouverture de porte automatique | Ouvrir la porte automatiquement. |
| 2 | Champs tactiles | Sélectionner fonctions. |
| 3 | Zone de réglage | Régler l'heure, la durée ou le programme automatique. |
| 4 | Affichage | Afficher l'heure ou la durée. |

Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

| | |
|----------|--|
| 90-800 | Sélectionner la puissance du micro-ondes en watts. |
| P | Sélectionner un programme automatique. |
| kg | Sélectionner un poids pour les programmes. |
| w | Sélectionner le gril. |

| | |
|----------|---|
| ⌚ | Régler ou afficher l'heure. |
| start | Mettre l'appareil en marche. |
| M | Sélectionner la fonction mémoire. |
| stop | Arrêter ou interrompre le fonctionnement. |
| ☐ | Ouvrir la porte de l'appareil. |

Zone de réglage

La zone de réglage permet de modifier les valeurs de réglage que l'écran affiche.

La zone de réglage fonctionne comme une roue. Balayez avec le doigt vers la gauche ou la droite, pour modifier un réglage. Plus vous balayez rapidement, plus la roue tourne rapidement. Appuyez dessus pour arrêter la plage de réglage et valider le réglage précis.

Ouverture de porte automatique

Lorsque vous actionnez l'ouverture de porte automatique, la porte de l'appareil sort de ses gonds. Vous pouvez ouvrir complètement la porte de l'appareil à la main.

4.2 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

| Symbole | Nom | Utilisation |
|---------|-----------------------------|---|
| 90-800 | Micro-ondes | Décongeler, cuire ou réchauffer des mets et des liquides. |
| ☞ | Gril | Gratiner des mets. |
| | Mode combiné du micro-ondes | <ul style="list-style-type: none"> ■ Cuire des soufflés et des gratins. ■ Faire dorer des mets. |

4.3 Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins.

Le compartiment de cuisson reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint l'appareil.

Remarques

- L'ouverture de porte automatique ne fonctionne pas en cas de panne de courant. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, celui-ci s'interrompt.
- Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme ne se poursuit pas automatiquement. Vous devez le démarrer manuellement.
- Si l'appareil est éteint pendant une longue durée, la porte de l'appareil s'ouvre avec un certain retard.

4.4 Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil. Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

| Accessoires | Utilisation |
|-------------|--|
| Grille | <ul style="list-style-type: none"> ■ Grille combinée pour griller et faire gratiner ■ Grille combinée comme surface de dépose pour récipient |

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

Remarque : Après le raccordement électrique de l'appareil ou une panne de courant, un signal retentit et plusieurs zéros s'affichent sur l'écran. Cela peut durer quelques secondes jusqu'à ce qu'un autre signal retentisse et que vous puissiez régler l'heure.

Conditions

- Un signal retentit.
 - 12 :00 s'affiche sur l'écran.
 - Le voyant lumineux situé au-dessus de ☹ est allumé.
1. Régler l'heure dans la zone de réglage.
 2. Appuyer sur ☹.

6.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, d'accessoires ni d'autres objets.
2. Nettoyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Afin d'éliminer l'odeur de neuf, nettoyer le compartiment de cuisson vide avec un produit de nettoyage chaud.
→ "Nettoyage du compartiment de cuisson", Page 16

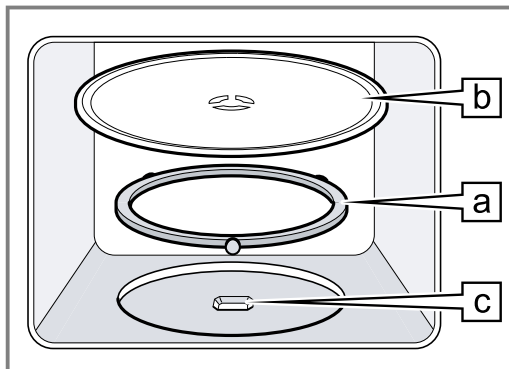
6.3 Nettoyage des accessoires

- ▶ Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

6.4 Mise en place du plateau tournant

Utilisez votre appareil uniquement avec le plateau tournant en place.

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.



2. Engager le plateau tournant **b** dans l'entraînement **c** au centre du fond du compartiment de cuisson.
3. Vérifier si le plateau tournant soit correctement engagé.

Remarque : Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

7 Utilisation

7.1 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et une recommandation quant à leur utilisation.

| Puissance du micro-ondes en Watts | Utilisation |
|-----------------------------------|---|
| 90 | Décongeler des mets délicats. |
| 180 | Décongeler et poursuivre la cuisson de mets. |
| 360 | Cuire du poisson et de la viande ou réchauffer des mets délicats. |
| 600 | Chauffer et cuire des mets. |
| 800 | Chauffer des liquides. |

Remarque :

Vous pouvez régler les puissances du micro-ondes pour une certaine durée :

- 800 W pendant 30 minutes
- 600 W pendant 60 minutes
- 90 W, 180 W et 360 W pendant 99 minutes

7.2 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez un récipient et les accessoires appropriés.

Remarque : Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient.

Convient au micro-ondes

Récipients et accessoires Motif

| | |
|---|--|
| Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes : | Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Verre ■ Vitrocéramique ■ Porcelaine ■ Plastique résistant aux températures ■ Céramique entièrement émaillée sans fissures | |

Couverts en métal

Remarque : Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Ne convient pas au micro-ondes

Récipients et accessoires Motif

| | |
|--------------------------------------|--|
| Les récipients en métal | Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les mets ne s'échauffent presque pas. |
| Récipient à décor en or ou en argent | Les micro-ondes peuvent endommager les décors en or et en argent. Conseil : Vous pouvez utiliser le récipient si le fabricant garantit qu'il convient pour le micro-ondes. |

7.3 Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes

Vérifiez l'aptitude d'un récipient au micro-ondes avec un test de récipient. Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en mode micro-ondes sans mets uniquement pour un test de récipient.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

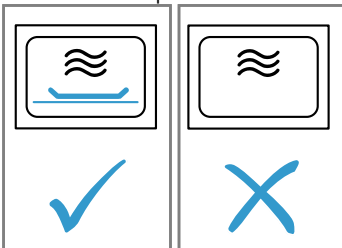
1. Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
2. Régler l'appareil pendant ½ - 1 minute sur la puissance du micro-ondes maximale.
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
 - Si le récipient est froid ou tiède, il est appropriée pour le micro-ondes.
 - Si le récipient est chaud ou si des étincelles se produisent, interrompre le test de récipient. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

7.4 Régler le micro-ondes

ATTENTION !

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Conseil : Afin de pouvoir utiliser votre appareil de manière optimale, référez-vous aux indications figurant dans les recommandations de réglage.

→ "Comment faire", Page 18

1. Respecter les consignes de sécurité. → Page 4
2. Respecter les indications pour éviter des dommages matériels. → Page 6
3. Respecter les remarques concernant les récipients et accessoires adaptés au micro-ondes. → Page 10
4. Régler la puissance du micro-ondes désirée à l'aide des touches.
5. Régler la durée souhaitée à l'aide de la zone de réglage.
6. Pour démarrer le fonctionnement, appuyer sur **start**.
 - ✓ La durée s'écoule.
 - ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur **stop**, ensuite l'appareil affiche l'heure.

Remarque : Si vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson pendant le fonctionnement, le micro-ondes s'arrête de fonctionner et maintient l'écoulement du temps réglé. Lorsque vous refermez la porte du compartiment de cuisson, le programme se poursuit.

7.5 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- ▶ Régler la durée souhaitée à l'aide de la zone de réglage.

7.6 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyer sur **stop** ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de **start** est allumé.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur **start**.

7.7 Annuler le fonctionnement

- ▶ Appuyer deux fois sur **stop** ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur **stop**.

8 Gril

Avec le gril vous pouvez faire dorer ou gratiner vos mets. Vous pouvez utiliser le gril, soit seul, soit combiné aux micro-ondes.

8.1 Réglage du gril

1. Régler la durée souhaitée à l'aide de la zone de réglage.

2. Pour démarrer le fonctionnement, appuyer sur **start**.
 - ✓ La durée s'écoule.
 - ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur **stop**, ensuite l'appareil affiche l'heure.

8.2 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- ▶ Régler la durée souhaitée à l'aide de la zone de réglage.

8.3 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyer sur **stop** ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de **start** est allumé.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur **start**.

8.4 Annuler le fonctionnement

- ▶ Appuyer deux fois sur **stop** ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur **stop**.

8.5 MicroCombi

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser le gril en combinaison avec le micro-ondes.

Régler le MicroCombi

1. Appuyer sur la puissance du micro-ondes, 90, 180 ou 360.
 - ✓ Le voyant lumineux au-dessus de la touche enfoncée s'allume et l'affichage indique 1:00 min.
2. Appuyer sur **ww**.
3. Régler la durée souhaitée à l'aide de la zone de réglage.
4. Pour démarrer le fonctionnement, appuyer sur **start**.
 - ✓ La durée s'écoule.
 - ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur **stop**, ensuite l'appareil affiche l'heure.

Remarque : Si vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson pendant le fonctionnement, le micro-ondes s'arrête de fonctionner et maintient l'écoulement du temps réglé. Lorsque vous refermez la porte du compartiment de cuisson, le programme se poursuit.

9 Fonction mémoire

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Conseil : Si vous préparez un plat souvent, utilisez la fonction Memory.

9.1 Enregistrer Memory

Remarque :

- Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances du micro-ondes.
- Vous ne pouvez pas mémoriser de programmes automatiques.

1. Appuyer sur **M**.
 - ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de **M** est allumé.
 2. Régler la puissance du micro-ondes désirée à l'aide des touches.
 - ✓ Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et l'affichage indique 1 :00 min.
 3. Régler la durée souhaitée à l'aide de la zone de réglage.
 4. Si nécessaire, sélectionner une des options :
 - Pour mémoriser la fonction mémoire et démarrer immédiatement, appuyer sur **start**.
 - Pour mémoriser la fonction mémoire et ne pas démarrer, appuyer sur **M**.
- ✓ Si l'appareil ne démarre pas, l'heure apparaît dans l'affichage et l'appareil mémorise le réglage.

9.2 Démarrer la fonction mémoire

Il est très simple de démarrer le programme mémorisé. Placez votre plat dans l'appareil et fermez la porte de l'appareil.

1. Appuyer sur **M**.
 - ✓ Les réglages mémorisés apparaissent.
2. Appuyer sur **start**.
 - ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur **stop**, ensuite l'appareil affiche l'heure.

9.3 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyer sur **stop** ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de **start** est allumé.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur **start**.

9.4 Annuler le fonctionnement

- ▶ Appuyer deux fois sur **stop** ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur **stop**.

10 Programmes

Grâce aux programmes, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

10.1 Régler un programme

1. Sélectionner un programme.

2. Appuyer plusieurs fois sur **P**, jusqu'à ce que l'écran affiche le numéro de programme souhaité.
 - ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de **P** est allumé.
3. Appuyer sur **kg**.
 - ✓ Le voyant lumineux au-dessus de **kg** s'allume et l'écran affiche une indication de poids.
4. Régler le poids du mets à l'aide de la zone de réglage.
 - Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
5. Pour démarrer le fonctionnement, appuyer sur **start**.
 - ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.
6. Si un signal retentit pendant le programme, ouvrir la porte de l'appareil.
 - Si nécessaire, séparer les aliments, les remuer ou les retourner de temps en temps.

- Fermer la porte de l'appareil.
- Appuyer sur **start**.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur **stop**, ensuite l'appareil affiche l'heure.

10.2 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyer sur **stop** ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de **start** est allumé.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur **start**.

10.3 Annuler le fonctionnement

- ▶ Appuyer deux fois sur **stop** ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur **stop**.

10.4 Décongélation avec les programmes automatiques

Avec les 4 programmes de décongélation vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

| Programme | Mets | Récipients | Fourchette de poids en kg |
|-----------|----------------------------|------------|---------------------------|
| P01 | Viande hachée | ouvert | 0,20-1,00 |
| P02 | Morceaux de viande | ouvert | 0,20-1,00 |
| P03 | Poulet, morceaux de poulet | ouvert | 0,40-1,80 |
| P04 | Pain | ouvert | 0,20-1,00 |

Décongélation des plats avec les programmes automatiques

1. Retirer les aliments de leur emballage. Utilisez des aliments conservés à plat et en portion à -18°C.
2. Peser les aliments. Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
3. Placer les aliments sur un récipient plat convenant pour micro-ondes, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine. Ne pas mettre de couvercle.
4. Régler le programme. → Page 12

5. **Remarque** : Du liquide se forme lorsque vous décongelez de la viande et de la volaille. En retournant les aliments, éliminer le liquide et ne l'utiliser en aucun par la suite ni le mettre en contact avec d'autres aliments.
6. Séparer les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.
7. Laisser encore reposer les aliments décongelés pendant 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Après le temps de repos pour la volaille, retirer les abats.
8. Ensuite continuer à transformer les aliments, même si les gros morceaux de viande sont éventuellement encore gelés au cœur.

10.5 Cuisson avec les programmes automatiques

Avec les 3 programmes de cuisson vous pouvez faire cuire du riz, des pommes de terre ou des légumes.

| Programme | Mets | Récipients | Fourchette de poids en kg | Remarques |
|-----------|------|----------------|---------------------------|---|
| P05 | Riz | avec couvercle | 0,05-0,20 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour le riz, utiliser un grand moule à bord haut. ■ Ne pas utiliser de riz en sachet. ■ Pour 100 g de riz, ajouter de deux à trois fois son volume d'eau. |

| Programme | Mets | Récipients | Fourchette de poids en kg | Remarques |
|-----------|-----------------|----------------|---------------------------|--|
| P06 | Pommes de terre | avec couvercle | 0,15-1,00 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour des pommes de terre à l'anglaise, couper les pommes de terre fraîches en petits morceaux de grosseur égale. ■ Ajouter une c.à s. d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre. |
| P07 | Légumes | avec couvercle | 0,15-1,00 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Peser les légumes frais, nettoyés. ■ Couper les légumes en petits morceaux de grosseur égale. ■ Ajouter une c.à s. d'eau pour 100 g de légumes. |

Cuisson de plats avec les programmes automatiques

1. Peser les aliments.
Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
2. Placer les aliments dans un plat allant au micro-ondes et couvrir avec un couvercle.
3. Quantité d'eau selon les indications du fabricant figurant sur l'emballage.
4. Régler le programme. → Page 12
5. Remuer les aliments encore une fois lorsque le programme est terminé.
6. Laisser encore reposer les aliments pendant 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise.
Les résultats de cuisson dépendent de la qualité des aliments et de la nature de ceux-ci.

10.6 Programme de cuisson combiné

Le programme de cuisson combiné vous permet de combiner le micro-ondes et le grill.

| Programme | Mets | Récipients | Fourchette de poids en kg |
|-----------|--|------------|---------------------------|
| P08 | Soufflé surgelé, jusqu'à 3 cm de hauteur | ouvert | 0,40-0,90 |

Cuisson de mets avec le programme de cuisson combiné

1. Retirer les aliments de leur emballage.
2. Peser les aliments.
Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
3. Placer les aliments sur un plat pas trop grand, résistant à la chaleur et allant au micro-ondes.
4. Régler le programme. → Page 12
5. Lorsque le programme est terminé, laisser reposer les aliments encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise.

11 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

11.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

| Réglage | Sélection | Signification |
|----------------------|---|---|
| 1 Tonalité touches | <ul style="list-style-type: none"> ■ 0n¹ ■ OFF | Allumer et éteindre la tonalité touches. Remarque : La tonalité touches reste active pour start et stop. |
| 2 Mode démonstration | d E 0 | Activer ou désactiver le mode démonstration. Remarque : L'appareil est éteint. Vous pouvez utiliser les touches et l'affichage, les touches ne fonctionnent pas. Le mode démonstration est principalement utile pour revendeur. |

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

11.2 Modifier un réglage de base

Condition : L'appareil est éteint.

1. Maintenir les touches start et stop enfoncées pendant quelques secondes.
- ✓ L'affichage indique le premier réglage de base.

2. Appuyer sur **start**.
- ✓ La valeur actuelle clignote dans l'affichage.
3. Régler la valeur désirée à l'aide de la zone de réglage.
4. Pour valider le réglage de base, appuyer sur **start**.
5. Pour quitter le réglage de base, appuyer sur **stop**.
6. Passer au réglage de base **2** à l'aide de la zone de réglage.
7. Pour éditer le réglage de base, appuyer sur **start**.
- ✓ La sélection réglée s'allume dans l'affichage.
8. Régler la valeur désirée à l'aide de la zone de réglage.
9. Pour valider le réglage de base, appuyer sur **start**.
10. Pour quitter le réglage de base, appuyer sur **stop**.
11. Pour quitter le menu réglage de base, appuyer de nouveau sur **stop**.

Conseil : Vous pouvez modifier le réglage à tout moment.

11.3 Modifier la durée du signal



Lorsque votre appareil s'éteint, vous entendez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal.

- ▶ Appuyer environ 6 secondes sur **start**.
- ✓ Le durée du signal alterne entre court et long.
- ✓ L'appareil valide la durée du signal et indique l'heure.

11.4 Régler l'heure



Remarque : Après le raccordement électrique de l'appareil ou une panne de courant, un signal retentit et plusieurs zéros s'affichent sur l'écran. Cela peut durer quelques secondes jusqu'à ce qu'un autre signal retentisse et que vous puissiez régler l'heure.

Conditions

- Un signal retentit.
 - 12 :00 s'affiche sur l'écran.
 - Le voyant lumineux situé au-dessus de  est allumé.
1. Régler l'heure dans la zone de réglage.
 2. Appuyer sur .

11.5 Masquer l'heure

Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

1. Appuyer sur .
2. Appuyer sur **stop**.
Pour réafficher l'heure, appuyer sur .

12 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

12.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Dans les instructions de nettoyage séparées, vous découvrirez quels produits de nettoyage conviennent aux différentes surfaces et pièces.

12.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 15*
2. Respecter les indications concernant le nettoyage des surfaces ou des composants de l'appareil.
3. Sauf indication contraire :

- Nettoyer les composants de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
- Sécher ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

12.3 Nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne pas utiliser d'aérosol pour four, de nettoyeurs abrasifs ou d'autres nettoyeurs agressifs pour four.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 15
 2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
 3. En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyeur pour four.
Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.
Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.
 4. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
 5. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

Lavage du plateau tournant

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 15
2. Retirer le plateau tournant.
3. Nettoyer le plateau tournant avec un produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
5. Remettre le plateau tournant en place.
Veiller à ce que le plateau tournant s'engage correctement.

12.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le devant de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitre, de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
 - ▶ Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines.
 - ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 15
 2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
 3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.

Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

12.5 Nettoyage du bandeau de commande

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le bandeau de commande.

- ▶ Ne jamais frotter le bandeau de commande avec de l'eau.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 15
 2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibrés ou un chiffon doux, humide.
 3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

12.6 Nettoyage des accessoires

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 15
2. Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
3. Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
4. Nettoyer la grille combinée avec un produit de nettoyage pour acier inox ou dans le lave-vaisselle.
En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer ou un produit de nettoyage pour four.
5. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

12.7 Nettoyage des vitres de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager les vitres de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour verre.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 15
 2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyeur pour vitres.
Remarque : Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
 3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

12.8 humidClean

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler la fonction de nettoyage

1. Verser quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau.
2. Placer une cuillère dans la tasse pour éviter l'ébullition tardive.
3. Placer la tasse au milieu du compartiment de cuisson.
4. Régler la puissance du micro-ondes sur 600 W.
5. Régler une durée de 3 minutes.

6. Démarrer le micro-ondes.
7. Une fois la durée écoulée, laisser la porte fermée pendant 3 minutes supplémentaires.
8. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
9. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

13 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 18


⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

13.1 Dysfonctionnements

| Défaut | Cause et dépannage |
|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | <p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. <p>Dysfonctionnement</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 18 <p>La porte n'est pas complètement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. |
| Les mets chauffent plus lentement qu'avant. | <p>La puissance du micro-ondes est réglée trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée. → Page 11 <p>Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps. <p>Les mets sont plus froids que d'habitude.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps. |
| Le plateau tournant frotte ou grince. | <p>De l'encrassement ou un corps étranger se trouve au niveau de l'entraînement du plateau tournant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez l'anneau à roulettes et le creux dans le compartiment de cuisson. |
| Le fonctionnement du micro-ondes s'interrompt. | <p>L'appareil présente un dérangement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente. |
| L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage. | <p>La zone de réglage a été touchée par mégarde.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur stop. <p>La touche start n'a pas été appuyée après le réglage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur start ou supprimez le réglage en appuyant sur stop. |

| Défaut | Cause et dépannage |
|--|--|
| Trois zéros sont allumés dans l'affichage. | L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez à nouveau l'heure. → "Première mise en service", Page 9 |
| L'affichage indique un M . | Mode démo est activé. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez le mode démonstration. → "Réglages de base", Page 14 |
| Le message  apparaît sur l'affichage. | Erreur dans le système d'ouverture automatique de porte. <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteindre l'appareil. 2. Patienter 10 minutes. 3. Rallumer l'appareil. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente. |

14 Mise au rebut

14.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



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

15 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

15.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

16 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

16.1 La meilleure façon de procéder

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez

des indications pour de nombreux mets avec des informations et des conseils sur la façon d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale.

Remarque :

- Les recommandations de réglage s'appliquent toujours au compartiment de cuisson froid et vide.
- Les durées figurant dans les vues d'ensemble sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▶ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.
1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
 2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
 3. Placer les mets dans un récipient adapté.
→ "Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes", Page 10
 4. Placer le récipient sur le plateau tournant.
 5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
Réglez d'abord la durée plus courte. Si nécessaire, prolongez éventuellement la durée. Si les tableaux mentionnent deux puissances et durées de micro-ondes, régler d'abord la première puissance et durée de micro-ondes, puis après le signal, régler la deuxième puissance et durée de micro-ondes.
Si vous voulez préparer des quantités qui diffèrent des tableaux, réglez environ deux fois la durée pour deux fois la quantité.
 6. Pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson, utilisez des maniques.

16.2 Conseils pour décongeler et réchauffer

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation et de réchauffement.

| Problème | Conseil |
|--|---|
| Après écoulement de la durée, les aliments doivent être décongelés, chauds ou cuits. | Régler une durée plus longue. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps. |

| Problème | Conseil |
|--|--|
| Après écoulement de la durée, les aliments ne doivent pas être trop chauds au bord et pas encore cuits au milieu. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Remuer délicatement les aliments de temps en temps. ■ Régler une plus faible puissance du micro-ondes et une durée plus longue. |
| Après décongélation, la volaille ou la viande ne doit pas seulement être cuite à l'extérieur et encore congelée au milieu. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Régler une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retourner plusieurs fois les aliments à décongeler. |
| Les mets ne doit pas être trop secs. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Régler une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Régler une durée plus courte. ■ Couvrir les mets. ■ Ajouter plus de liquide. |

16.3 Décongélation

Avec votre appareil, vous pouvez décongeler des mets surgelés.

Décongeler des mets

1. Disposer les aliments surgelés dans un récipient non fermé sur le plateau tournant.
Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p.ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four.
2. Mettre l'appareil en marche.
À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
3. **Remarque :** Du liquide se forme lorsque vous décongelez de la viande et de la volaille.
En retournant les aliments, éliminer le liquide et ne l'utiliser en aucun par la suite ni le mettre en contact avec d'autres aliments.
4. Pendant la décongélation, remuer ou retourner les aliments une à deux fois.
Retourner plusieurs fois les gros morceaux.
5. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante.
Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Décongeler au micro-ondes

Respectez les recommandation de réglage pour décongeler des mets surgelés avec le micro-ondes.

| Mets | Poids en g | Puissance du micro-ondes en W | Durée en min |
|---|------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os | 800 | 1. 180 2. 90 | 1. 15 2. 10 - 20 |
| Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os | 1000 | 1. 180 2. 90 | 1. 20 2. 15 - 25 |
| Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os | 1500 | 1. 180 2. 90 | 1. 30 2. 20 - 30 |
| Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches | 200 | 1. 180 2. 90 | 1. 2 ¹ 2. 4 - 6 |
| Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 ¹ 2. 5 - 10 |
| Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches | 800 | 1. 180 2. 90 | 1. 8 ¹ 2. 10 - 15 |
| Viande hachée, mixte ^{2,3} | 200 | 90 | 10 ⁴ |
| Viande hachée, mixte ^{2,3} | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 ⁴ 2. 10 - 15 |
| Viande hachée, mixte ^{2,3} | 800 | 1. 180 2. 90 | 1. 8 ⁴ 2. 10 - 20 |
| Volaille ou morceaux de volaille ⁵ | 600 | 1. 180 2. 90 | 1. 8 2. 10 - 20 |
| Volaille ou morceaux de volaille ⁵ | 1200 | 1. 180 2. 90 | 1. 15 2. 10 - 20 |
| Filets, escalopes ou tranches de poisson ⁵ | 400 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 2. 10 - 15 |
| Légumes, par ex. petits pois | 300 | 180 | 10 - 15 |
| Fruits, par ex. framboises ⁵ | 300 | 180 | 7 - 10 ⁶ |
| Fruits, par ex. framboises ⁵ | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 8 ⁶ 2. 5 - 10 |
| Dégeler du beurre ⁷ | 125 | 1. 180 2. 90 | 1. 1 2. 2 - 3 |
| Dégeler du beurre ⁷ | 250 | 1. 180 2. 90 | 1. 1 2. 3 - 4 |
| Pain entier | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 6 2. 5 - 10 |
| Pain entier | 1000 | 1. 180 2. 90 | 1. 12 2. 10 - 20 |
| Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{8,9} | 500 | 90 | 10 - 15 |
| Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{8,9} | 750 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 2. 10 - 15 |
| Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁸ | 500 | 1. 180 2. 90 | 1. 5 2. 15 - 20 |
| Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁸ | 750 | 1. 180 2. 90 | 1. 7 2. 15 - 20 |

¹ En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

² Congelez les aliments à plat.

³ Enlever la viande déjà décongelée.

⁴ Retournez plusieurs fois les aliments.

⁵ Séparer les pièces décongelées.

⁶ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁷ Retirez complètement l'emballage.

⁸ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

⁹ Séparez les morceaux de gâteau.

16.4 Réchauffer

Avec votre appareil, vous pouvez réchauffer des mets.

Réchauffer des mets

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

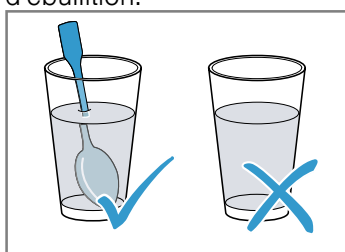
Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.
1. Retirer les plats cuisinés de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
 2. Répartir les aliments à plat dans le récipient.
 3. Recouvrir les mets d'un couvercle approprié, d'une assiette ou d'un film spéciale pour micro-ondes.
 4. Mettre l'appareil en marche.
 5. Remuer ou retourner les mets de temps en temps. Les différents ingrédients du mets peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
 6. Contrôler la température.
 7. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les mets réchauffés de 2 à 5 minutes à température ambiante.

Réchauffer des aliments surgelés au micro-ondes

Respecter les recommandation de réglage pour décongeler des mets surgelés avec le micro-ondes.

| Mets | Poids en g | Puissance du micro-ondes en W | Durée en min |
|---|------------|-------------------------------|----------------------|
| Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants | 300 - 400 | 600 | 8 - 11 |
| Potage | 400 | 600 | 8 - 10 |
| Ragoût/potée | 500 | 600 | 10 - 13 |
| Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch | 500 | 600 | 12 - 17 ¹ |
| Gratins, par ex. lasagne, cannelloni | 450 | 600 | 10 - 15 |
| Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ² | 250 | 600 | 2 - 5 |
| Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ² | 500 | 600 | 8 - 10 |
| Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ³ | 300 | 600 | 8 - 10 |
| Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ³ | 600 | 600 | 14 - 17 |
| Épinards à la crème ⁴ | 450 | 600 | 11 - 16 |

¹ Séparez les morceaux de viande en remuant.

² Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

³ Ajoutez de l'eau dans le récipient de façon à recouvrir le fond.

⁴ Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

Réchauffer au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour le réchauffement au des micro-ondes.

| Mets | Quantité | Puissance du micro-ondes en W | Durée en min |
|--|-------------|-------------------------------|-------------------------|
| Boissons ¹ | 200 ml | 800 | 2 - 3 ^{2,3} |
| Boissons ¹ | 500 ml | 800 | 3 - 4 ^{2,3} |
| Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴ | 50 ml | 360 | env. 0,5 ^{5,6} |
| Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴ | 100 ml | 360 | env. 1 ^{5,6} |
| Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴ | 200 ml | 360 | 1,5 ^{5,6} |
| Potage, 1 tasse | 200 g | 600 | 2 - 3 |
| Potage, 2 tasses | 400 g | 600 | 4 - 5 |
| Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants | 350 - 500 g | 600 | 4 - 8 |
| Viande en sauce ⁷ | 500 g | 600 | 8 - 11 |
| Ragoût/potée | 400 g | 600 | 6 - 8 |
| Ragoût/potée | 800 g | 600 | 8 - 11 |
| Légumes, 1 portion ⁸ | 150 g | 600 | 2 - 3 |
| Légumes, 2 portions ⁸ | 300 g | 600 | 3 - 5 |

¹ Placez une cuillère dans le verre.

² Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.

³ Contrôlez les aliments en cours de cuisson.

⁴ Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.

⁵ Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.

⁶ Contrôlez impérativement la température.

⁷ Séparez les tranches de viande.

⁸ Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

16.5 Cuire

Avec votre appareil, vous pouvez cuire des mets.

Cuire des mets

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

► Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

1. Vérifier si le récipient est adapté au compartiment de cuisson et si le plateau tournant peut tourner sans obstacle.

- Pour le rôtissage, utiliser un moule à bord haut.
- Pour des soufflés ou des gratins, utiliser un grand récipient plat.

2. Répartir les aliments à plat dans le récipient.

3. Pour cuire avec le micro-ondes, recouvrir les mets d'un couvercle approprié, d'une assiette ou d'un film spéciale pour micro-ondes.

- Ne pas couvrir les mets pendant l'utilisation du gril.
- Ne pas couvrir les mets lorsque le micro-ondes et le gril sont combinés.

4. Placer le récipient sur le plateau tournant.

- Pour griller, placer la grille combinée sur le plateau tournant. Ne pas préchauffer.

5. Mettre l'appareil en marche.

6. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les mets réchauffés de 2 à 5 minutes à température ambiante.

- Laisser reposer la viande encore 5 à 10 minutes avant de la découper.
- Laisser reposer les soufflés et les gratins dans l'appareil éteint pendant 5 minutes.

Conseil : Pour des brochettes de poisson ou de légumes, toujours utiliser des brochettes en bois.

Cuire au micro-ondes

| Mets | Quantité | Accessoires | Puissance du micro-ondes en W | Mode de cuisson | Durée en min | Remarques |
|----------------------------------|----------|-----------------|-------------------------------|-----------------|--------------|-------------------------|
| Poulet entier, frais, sans abats | 1200 g | Récipient fermé | 600 | - | 25 - 30 | Retournez à mi-cuisson. |

¹ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

| Mets | Quantité | Accessoires | Puis- sance du micro- ondes en W | Mode de cuisson | Durée en min | Remarques |
|--|--------------------|--|--|----------------------------|--|--|
| Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet | 800 g | Récipient ouvert + Grille combinée | 360 | ☞ | 30 – 40 | À placer avec le côté peau vers le haut. Ne les retournez pas. |
| Ailes de poulet, marinées, surgelées | 800 g | Récipient ouvert + Grille combinée | 360 | ☞ | 15 – 25 | Ne les retournez pas. |
| Viande de porc sans couenne, par ex. échine | 750 g | Récipient ouvert | 360 | ☞ | 40 – 50 | Retournez les mets 1 à 2 fois. |
| Tranches de lard | env. 8 tranches | Grille combinée | 180 | ☞ | 10 – 15 | - |
| Pain de viande hachée | 750 g | Récipient ouvert | 1. 600 2. 360 | 1. - 2. ☞ | 1. 20 – 25 2. 25 – 35 | Laissez cuire à découvert. La hauteur maximum du plat est de 6 cm. |
| Poisson, par ex. morceaux de filet | 400 g | Récipient ouvert | 600 | - | 10 – 15 | Ajoutez un peu d'eau, de jus de citron ou de vin. |
| Filet de poisson, gratiné | 400 g | Récipient ouvert | 360 | ☞ | 10 – 15 | Décongelez au préalable le poisson surgelé. |
| Brochettes de poisson | 4–5 pièces | Grille combinée | 180 | ☞ | 10 – 15 | Utilisez des brochettes en bois. |
| Gratin, sucré, par ex. gratin au fromage blanc avec des fruits | 1000 g | Récipient ouvert | 360 | ☞ | 30 – 35 | La hauteur maximum du plat est de 5 cm. |
| Gratin épicé à base d'ingrédients crus, par ex. gratin de pâtes | 1000 g | Récipient ouvert | 360 | ☞ | 30 – 35 | Parsemez le plat de fromage. La hauteur maximum du plat est de 5 cm. |
| Gratin épicé à base d'ingrédients cuits, par ex. gratin de pommes de terre | 1000 g | Récipient ouvert | 360 | ☞ | 30 – 40 | La hauteur maximum du plat est de 4 cm. |
| Potages gratinés, par ex. soupe à l'oignon | 2 à 4 tasses | Récipient ouvert | - | ☞ | 15 – 20 | - |
| Légumes frais | 250 g | Récipient fermé | 600 | - | 5 – 10 ¹ | Coupez les ingrédients en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1 à 2 c. à s. d'eau pour 100 g. Remuez de temps en temps. |
| Légumes frais | 500 g | Récipient fermé | 600 | - | 10 – 15 ¹ | - |
| Brochettes de légumes | 4–5 pièces | Grille combinée | 180 | ☞ | 15 – 20 | Utilisez des brochettes en bois. |
| Pommes de terre | 250 g | Récipient fermé | 600 | - | 8 – 10 ¹ | Coupez les ingrédients en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1 à 2 c. à s. d'eau pour 100 g. Remuez de temps en temps. |
| Pommes de terre | 500 g | Récipient fermé | 600 | - | 11 – 14 ¹ | Coupez les ingrédients en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1 à 2 c. à s. d'eau pour 100 g. Remuez de temps en temps. |

¹ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

| Mets | Quantité | Accessoires | Puissance du micro-ondes en W | Mode de cuisson | Durée en min | Remarques |
|------------------------------------|----------------|-----------------|-------------------------------|-----------------|---|--|
| Pommes de terre | 750 g | Récepteur fermé | 600 | - | 15 – 22 ¹ | Coupez les ingrédients en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1 à 2 c. à s. d'eau pour 100 g. Remuez de temps en temps. |
| Riz | 125 g | Récepteur fermé | 1. 800 2. 180 | 1. - 2. - | 1. 5 – 7 2. 12 – 15 | Ajoutez deux fois le volume de liquide. |
| Riz | 250 g | Récepteur fermé | 1. 800 2. 180 | 1. - 2. - | 1. 6 – 8 2. 15 – 18 | Ajoutez deux fois le volume de liquide. |
| Pré-toaster du pain de mie | 2 à 4 tranches | Grille combinée | - | ☞ | 1er côté : - 2 à 4 min. 2e côté : 2 à 4 min. | |
| Gratiner des toasts | 2 à 6 tranches | Grille combinée | - | ☞ | 7 – 10 | La durée varie selon la garniture. |
| Fruits, compote | 500 g | Récepteur fermé | 600 | - | 9 – 12 | - |
| Entremets, par ex. flan instantané | 500 ml | Récepteur fermé | 600 | - | 5 – 8 | Entre-temps, remuez bien le flan avec un fouet 2 à 3 fois. |

¹ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

pudding à base de préparation pour flan

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.
- 1. Mélangez un sachet de pudding en poudre avec du sucre et un peu de lait dans un grand bol allant au micro-ondes, conformément aux instructions du sachet pour éviter la formation de grumeaux.

- 2. Ajoutez le reste de lait et remuez de nouveau.
 - 3. Placez le bol dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
 - 4. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
 - 5. Remuez pour la première fois après 3 minutes. Ensuite, remuez après chaque minute jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- La durée dépend de la température du lait et du récipient utilisé.

16.6 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuire au micro-ondes

| Mets | Puissance du micro-ondes en W | Durée en min | Remarque |
|-----------------------|-------------------------------|--------------------------|--|
| Lait aux œufs, 750 g | 1. 360 2. 90 | 1. 12 - 17 2. 20 - 25 | Placer le moule en Pyrex 20 x 25 cm sur le plateau tournant. |
| Génoise | 600 | 8 - 10 | Placer le moule en Pyrex Ø22 cm sur le plateau tournant. |
| Pain de viande hachée | 600 | 20 - 25 | Placer le moule Pyrex sur le plateau tournant. |

Décongeler au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes.

| Mets | Puissance du micro-ondes en W | Durée en min | Remarque |
|--------|-------------------------------|------------------------|--|
| Viande | 1. 180 2. 90 | 1. 5 - 7 2. 10 - 15 | Placer le moule en Pyrex Ø22 cm sur le plateau tournant. |

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

| Mets | Puissance du micro-ondes en W | Mode de cuisson | Durée en min | Remarque |
|---------------------------|-------------------------------|-----------------|--------------|--|
| Gratin de pommes de terre | 360 | ☞ | 35-40 | Placer le moule en Pyrex Ø22 cm sur le plateau tournant. |

17 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 17.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Ne jamais retirer le film plastique sur le côté intérieur de la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

- ▶ Portez des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

17.2 Raccordement électrique

Pour pouvoir effectuer le raccordement électrique de l'appareil en toute sécurité, respectez ces consignes.

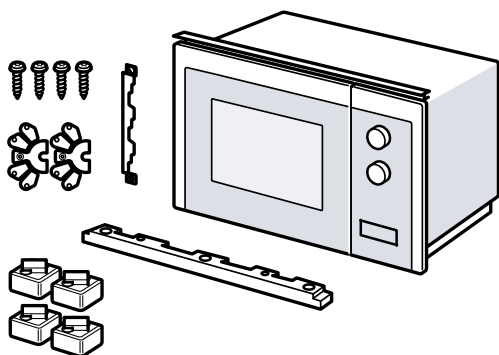
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un électricien agréé peut installer une prise ou remplacer un cordon d'alimentation secteur, en tenant compte des prescriptions applicables.
- ▶ Ne brancher l'appareil qu'à une prise de contact à la terre correctement installée.
- ▶ Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

17.3 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



17.4 Meuble d'encastrement

Vous trouverez ici des conseils pour une installation en toute sécurité.

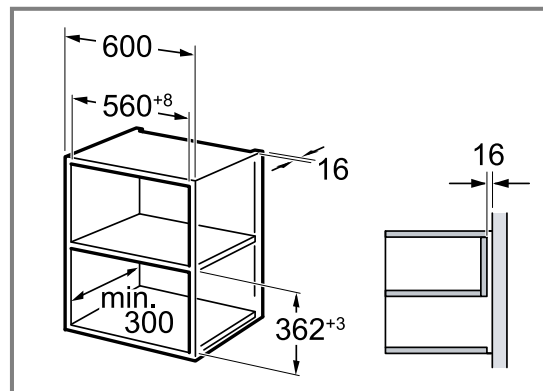
ATTENTION !

Des copeaux sont susceptibles de gêner le fonctionnement des composants électriques.

- ▶ Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil.
- ▶ Éliminer les copeaux.
- La hauteur d'encastrement minimale est de 850 mm.
- Le placard d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil.
- Les fentes de ventilation et les orifices d'aspiration ne peuvent pas être recouverts.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à des températures jusqu'à 90 °C, la façade des meubles adjacents jusqu'à 65 °C.
- Cet appareil ne convient pas pour être encastré dans un meuble de cuisine sans poignée avec une baguette poignée verticale.

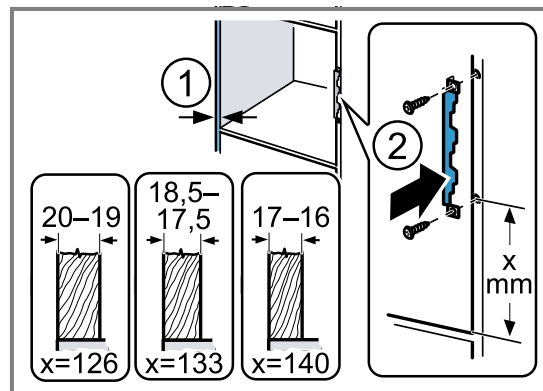
17.5 Cotes d'encastrement dans le meuble haut

Respecter les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le meuble haut.



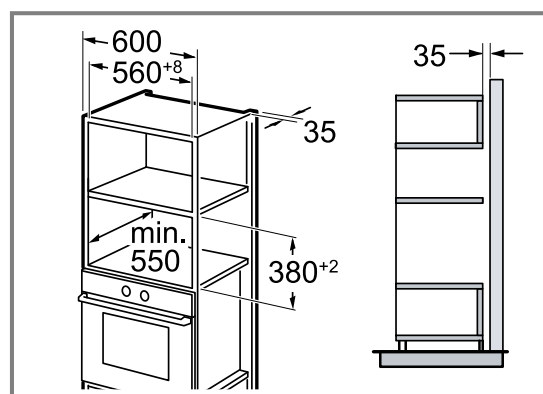
17.6 Préparer le meuble haut

1. Déterminer l'épaisseur de paroi du meuble. ①
Une valeur x est attribuée à l'épaisseur de la paroi.
2. **Remarque :** La valeur x correspond à la distance entre le trou inférieur de la tôle de raccordement et le plancher du meuble d'encastrement.
Visser la tôle de raccordement sur le meuble haut. ②
Et respecter la valeur x déterminée.



17.7 Cotes d'encombrement dans le placard vertical

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.

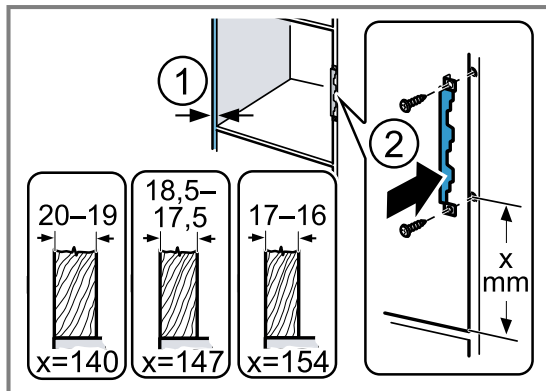


17.8 Préparer le placard vertical

1. Déterminer l'épaisseur de paroi du meuble. ①
Une valeur x est attribuée à l'épaisseur de la paroi.
2. **Remarque :** La valeur x correspond à la distance entre le trou inférieur de la tôle de raccordement et le plancher du meuble d'encastrement.

Visser la tôle de raccordement sur le placard vertical. ②

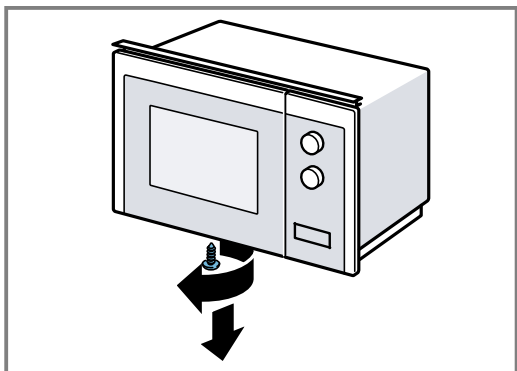
Et respecter la valeur x déterminée.



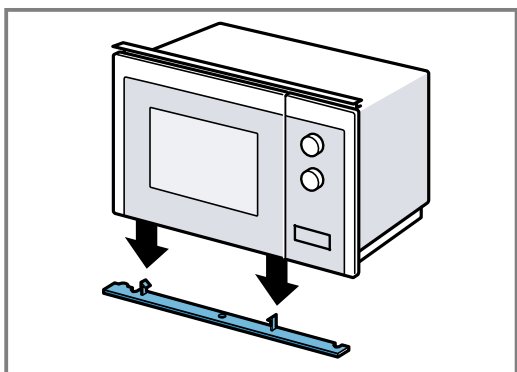
17.9 Préparer l'appareil

Vous devez préparer votre appareil si vous l'encastrez dans un placard vertical.

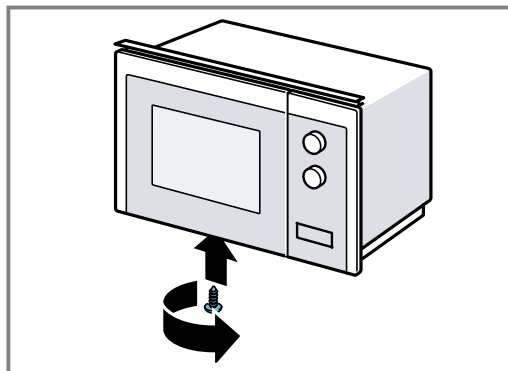
1. Dévisser la vis intermédiaire sur le fond du micro-ondes.



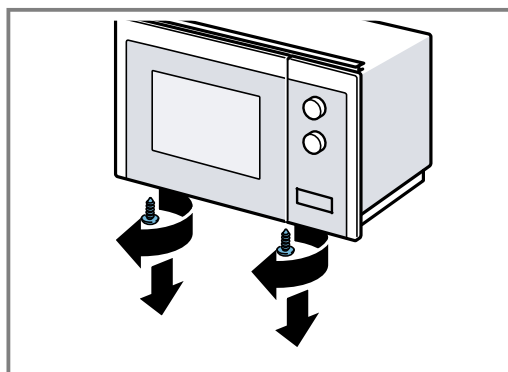
2. Retirer le cache du fond du micro-ondes.



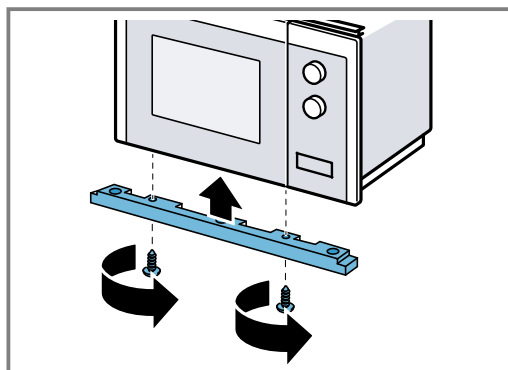
3. Visser la vis intermédiaire sur le fond du micro-ondes.



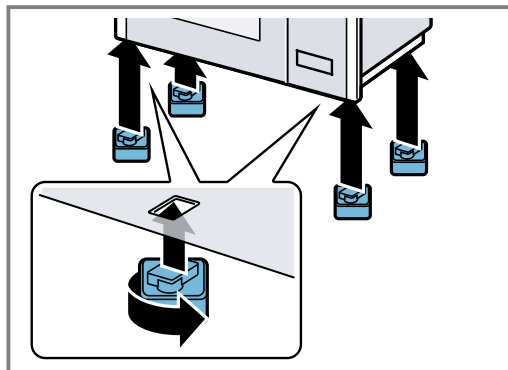
4. Desserrer les 2 vis extérieures au fond du micro-ondes.



5. Fixer le cadre encastrable sur le fond du micro-ondes avec les deux vis extérieures.

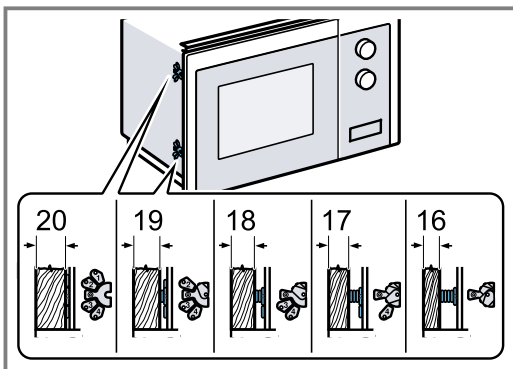


6. Fixer les 4 pieds au fond du micro-ondes.



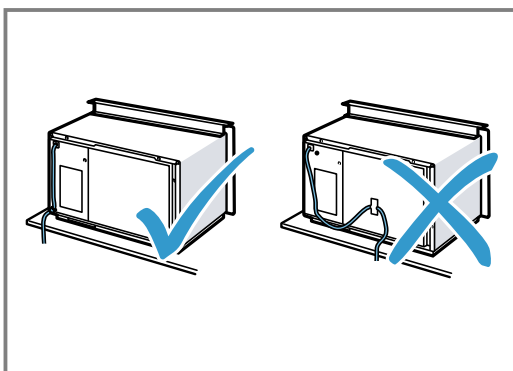
17.10 Installer l'appareil

1. Fixer les écarteurs selon l'épaisseur de paroi sur l'appareil.

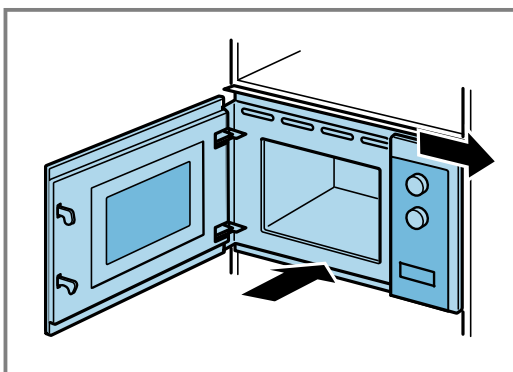


2. Remarque :

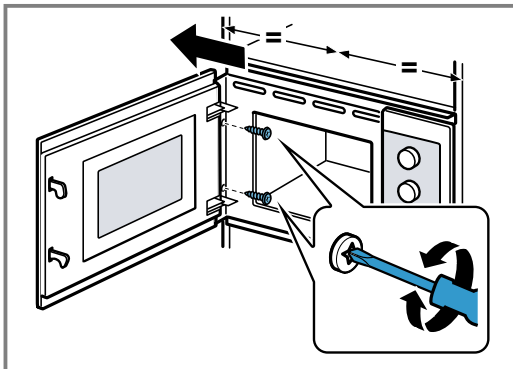
Ne pas plier ou coincer le cordon d'alimentation secteur.



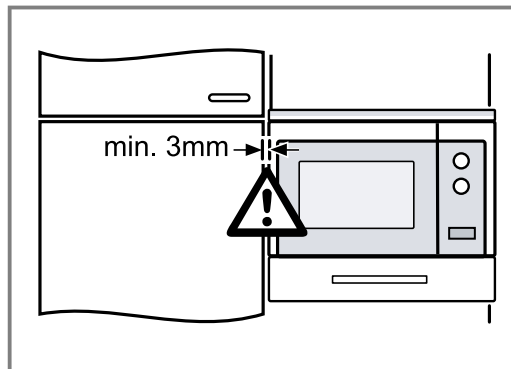
Insérer l'appareil dans le meuble et le pousser vers la droite.



3. Visser l'appareil jusqu'à ce qu'il soit centré.



4. Vérifier la distance par rapport aux appareils adjacents.



La distance par rapports aux appareils adjacents doit d'être d'au moins 3 mm.

5. Retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.



A series of 28 horizontal lines spanning the width of the page, providing a ruled area for writing.

FR Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001922642

(040409)

fr