

[en] Instruction manual .....2  
[fr] Notice d'utilisation ..... 15



HF22G564 HF22G664

**Microwave  
Micro-ondes**

**SIEMENS**

<b>Important safety information</b> .....	<b>3</b>
Causes of damage .....	5
<b>Installation and connection</b> .....	<b>6</b>
<b>The control panel</b> .....	<b>6</b>
Types of heating.....	6
Accessories .....	6
<b>Before using the appliance for the first time</b> .....	<b>7</b>
Heating up the cooking compartment.....	7
<b>The microwave</b> .....	<b>7</b>
Notes regarding ovenware.....	7
Microwave power settings.....	7
Setting the microwave.....	7
<b>Grilling</b> .....	<b>8</b>
Setting procedure .....	8
<b>Combined microwave and grill</b> .....	<b>8</b>
Setting procedure .....	8
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>8</b>
Cleaning agents .....	9
<b>Malfunction table</b> .....	<b>9</b>
<b>After-sales service</b> .....	<b>10</b>
E number and FD number .....	10
Technical data .....	10
Environmentally-friendly disposal.....	10
<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>10</b>
Information regarding the tables.....	10
Defrost.....	10
Defrosting, heating up or cooking frozen food .....	11
Heating food .....	12
Cooking food .....	12
Microwave tips.....	13
Tips for grilling.....	13
Note - Combined grill and microwave .....	13
<b>Test dishes in accordance with EN 60705</b> .....	<b>14</b>
Cooking and defrosting with the microwave .....	14

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) and in the online shop [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always insert the accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

### **Risk of fire!**

- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.
- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage. The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar. For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials. Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

### **Risk of explosion!**

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

### **Risk of serious damage to health!**

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove

any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

### **Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

### **Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove

accessories or ovenware from the cooking compartment.

- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

### **Risk of scalding!**

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

## Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This will damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only. Use only microwave-safe cookware or, alternatively, the microwave in combination with a type of heating.

## Causes of damage

### Caution!

- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Condensation in the cooking compartment: Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

# Installation and connection

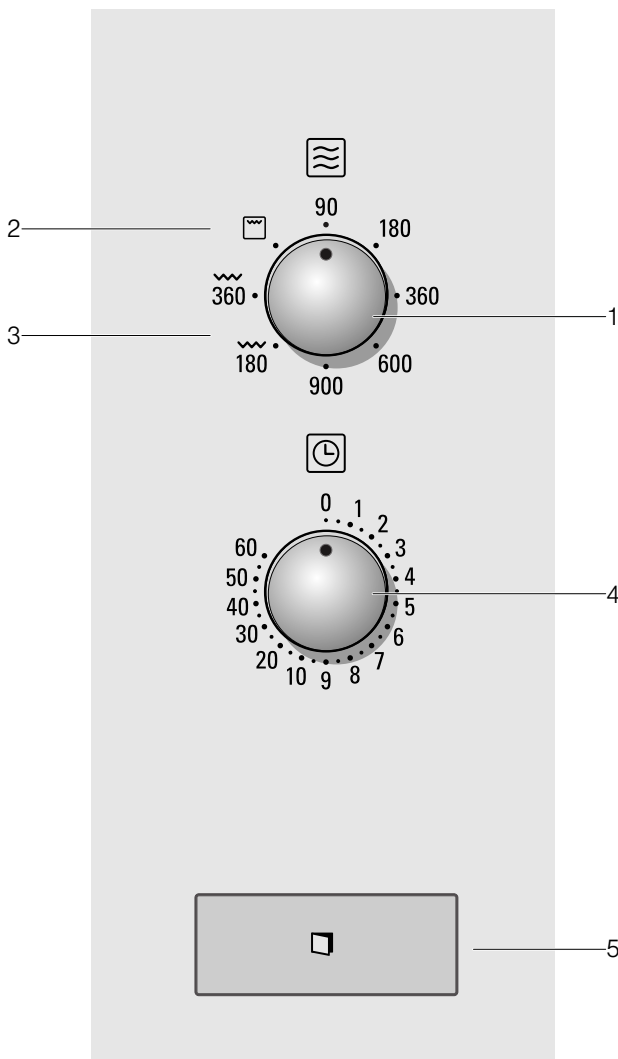
This appliance is intended for domestic use only.  
 This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.  
 Please observe the special installation instructions.  
 The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must be installed and the power cable replaced by a qualified electrician only. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pin disconnecting device must be present on the installation side, with a contact gap of at least 3 mm.

Multiple plugs, plug bars and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

## The control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



1	<b>Power selector</b> 90 watts 180 watts 360 watts 600 watts 900 watts
2	<b>Grill</b> 
3	<b>Combined microwave and grill</b>  180 360

4	<b>Time switch</b> 0 - 60 minutes
5	<b>Door opener</b>

## Types of heating

### Microwaves

Microwaves are converted to heat inside food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

### Microwave power settings

- 900 watt - for heating liquids.
- 600 watts - for heating and cooking food.
- 360 watts - for cooking meat and heating delicate foods.
- 180 watts - for defrosting and continued cooking.
- 90 watts - for defrosting delicate foods .

### Grill

You can use this to grill or cook bakes "au gratin".

### Combined grill and microwave

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

## Accessories

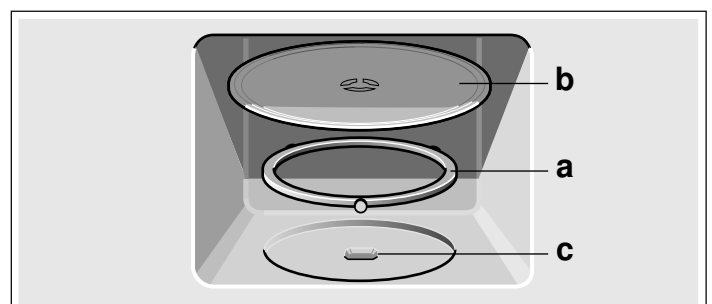
### Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.

### The turntable

#### How to fit the turntable:

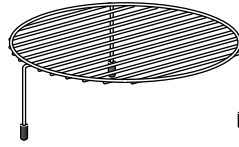
1. Place the turntable ring **a** in the recess in the cooking compartment.
2. Let the turntable **b** slot in place in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.





**Note:** Do not use the appliance if the turntable is not in place. Ensure that it is properly slotted into place. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

#### Wire rack



Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages or for toasting bread, or as a surface, e.g. for shallow dishes.

**Note:** Place the wire rack on the turntable.


## Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using the microwave to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

### Heating up the cooking compartment

Heat the empty cooking compartment with the turntable inserted and the door closed for 10 minutes to remove the new

smell. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment

1. Set the power selector to  grill.
2. Use the time switch to set 10 minutes.

A signal sounds once the time has elapsed. Open the appliance door.

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You can set the microwave on its own or in combination with the grill. Here you will find information about cookware and how to set the microwave.

**Note:** In the Tested for you in our cooking studio section, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave.

Try out the microwave straight away. You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable.

1. Set the power selector to 900 W.
2. Use the time switch to set 2 minutes.

A signal sounds after 2 minutes. The water for the tea is hot.

As you are drinking your tea, please take time to read again the safety information that can be found at the front of the instruction manual. This is very important.

### Notes regarding ovenware

#### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

#### Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

#### Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

#### Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

### Microwave power settings

Microwave power setting	Suitable for
90 W	Defrosting delicate foods
180 W	Defrosting and continued cooking
360 W	Cooking meat and heating delicate foods
600 W	Heating and cooking food
900 W	Heating liquids

### Setting the microwave

1. Set the power selector to the required microwave power setting.
2. Set a cooking time using the time switch.

**Note:** If the cooking time is less than two minutes, first turn to a longer time and then immediately back to the desired time.

The set cooking time counts down.

A signal sounds once the time has elapsed.

#### Notes

- If you open the appliance door during operation, microwave operation is interrupted and the set time maintained. When closed again, operation resumes.
- In the tables, there are two microwave power settings and times: set the first microwave power setting and time initially, and after the signal, set the second.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the time switch.

### Cancelling operation

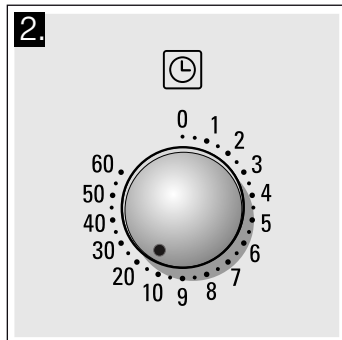
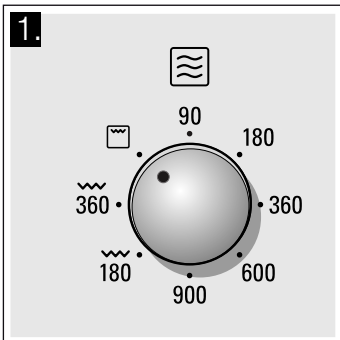
Microwave operation is ended when you set the time switch to 0.

# Grilling

## Setting procedure

Example: ☐ grill, 15 minutes

1. Set the power selector to ☐.
2. Use the time switch to set 15 minutes.



## The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off.

## Correction

You may correct a set cooking time at any time.

## Pausing operation

Open the appliance door. The set time continues once the door is closed.

## Cancelling the setting

Turn the time switch to zero. Reset.

# Combined microwave and grill

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave.

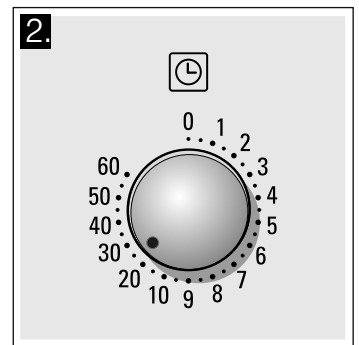
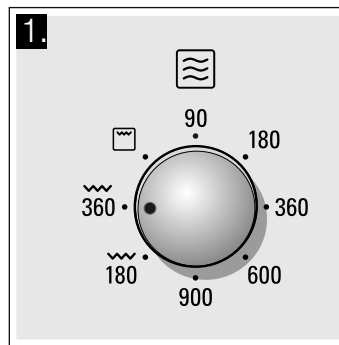
The following combinations are available:

- ☐ 180 Watt
- ☐ 360 Watt

## Setting procedure

Example: ☐ 360, 25 minutes.

1. Set ☐ 360 using the power selector.
2. Set the cooking time using the time switch.



The set cooking time counts down.

A signal sounds once the time has elapsed.

## Notes

- If you open the appliance door during operation, microwave operation is interrupted and the set time maintained. Microwave operation continues once the door is closed.
- If your meal requires more than 60 minutes, set the remaining time after the signal.

# Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

## ⚠ Risk of short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

## ⚠ Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

## ⚠ Risk of electric shock!

Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.

Surfaces are different, and damage caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

## Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents. The surface could be damaged. If such a substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers for cleaning the seal.
- hard scouring pads or cleaning sponges. Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.



## Cleaning agents

### Caution!

Before cleaning, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Clean the outside of the appliance and the cooking compartment with a damp cloth and mild detergent. Dry with a clean cloth.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

Area	Cleaning agents
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Turntable and turntable ring	Hot soapy water: When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

## Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

### Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

You can take remedial action yourself for some error messages.

### Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains.	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door.
	The time switch has not been set.	Set the time switch.
The food takes longer than usual to heat up	The microwave power setting was too low.	Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
The turntable is making a scratching or grinding noise.	There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.

# After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

## E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.

### After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

### To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8999  
Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655  
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

## Technical data

Input voltage	AC 220-230, 50 Hz
Power consumption	1270 W
Maximum output power	800W 900W
Grill power	1750 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A

### Dimensions (HxWxD)

- appliance	382 mm x 594 mm x 317 mm
- cooking compartment	221 mm x 308 mm x 298 mm

VDE approved	yes
CE mark	yes

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

# Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best suited to your dish. There are also tips about ovenware and preparation methods.

## Information regarding the tables

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied:  
Double the amount - almost twice the cooking time  
Half the amount - half the cooking time.

Always place the ovenware on the turntable.

## Defrost

### Notes

- Place the frozen food in an open container on the turntable.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature is even throughout. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can still be further prepared, even if it has a small frozen core.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	-
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 2 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	-
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

## Defrosting, heating up or cooking frozen food

### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

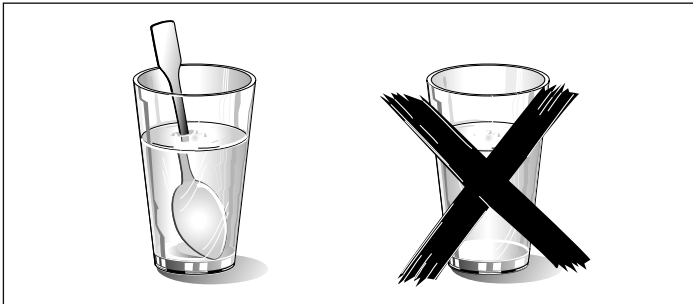
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 8-11 mins	-
Soup	400 g	600 W, 8-10 mins	-
Stews	500 g	600 W, 10-13 mins	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Add water, lemon juice or wine as desired
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

## Heating food

### Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



### Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 4-8 mins	-
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check during heating
	300 ml	900 W, 3-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, approx. 1 min	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Soup 1 cup	200 g	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	400 g	600 W, 4-5 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Separate the slices of meat
	400 g	600 W, 6-8 mins	
Stew	800 g	600 W, 8-11 mins	-
	400 g	600 W, 6-8 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	

## Cooking food

### Notes

■ Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat loaf	750 g	600 W, 20-25 mins	Cook uncovered
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	900 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the quantity of liquid.
	250 g	900 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

## Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

## Condensation

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal. This does not affect how the microwave operates. Wipe away the condensation after cooking.

## Tips for grilling

### Notes

- Always keep the cooking compartment door closed when grilling and do not preheat.
- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Always place the wire rack on the turntable.

Food	Quantity	Accessories	Time in minutes
Pre-toasting bread	2 to 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 to 4 2nd side: approx. 2 to 4
Toast with topping	2 to 4 slices	Wire rack	Depending on topping: approx. 7 to 10
Soups with toppings, e.g. onion soup	2 to 4 cups	Turntable	15 to 20

## Note - Combined grill and microwave

### Notes

- Always place the dish on the turntable and do not cover the food.
- Use a high-sided dish for roasting. This keeps the cooking compartment cleaner.
- Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It must not be too large, as the turntable must still be able to turn.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.
- Leave the meat to rest for another 5 to 10 minutes before cutting it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is cut.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.
- The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins.

Food	Quantity	Microwave power setting in watts Cooking time in minutes	Accessories	Notes
Joint of pork, e.g. neck of pork	approx. 750 g	360 W + grill 40 to 50	Turntable	Turn 1 to 2 times.
Meat loaf	approx. 750 g	360 W + grill 25 to 35	Turntable	Maximum of 6 cm in height.
Chicken portions, small, e.g. chicken thighs or wings	approx. 800 g	360 W + grill 30 to 40	Ovenware on the wire grill	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	approx. 800 g	360 W + grill 15 to 25	Ovenware on the wire grill	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx. 1000 g	360 W + grill 25 to 35	Turntable	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height
Potato gratin (using raw potatoes)	approx. 1000 g	360 W + grill 30 to 40	Turntable	Maximum of 4 cm in height

Food	Quantity	Microwave power setting in watts Cooking time in minutes	Accessories	Notes
Fish, scalloped	approx.400 g	360 W + grill 20 to 25	Turntable	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	approx.1000 g	360 W + grill 30 to 35	Turntable	Maximum of 5 cm in height
Vegetable kebab	4 to 5 pieces	180 W + grill 15 to 20	Wire rack	Use wooden skewers.
Fish kebabs	4 to 5 pieces	180 W + grill 10 to 15	Wire rack	Use wooden skewers.
Bacon rashers	approx. 8 rashers	180 W + grill 10 to 15	Wire rack	

## Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and correct operation of microwave appliances are tested by testing institutes using these dishes.

In accordance with EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 and EN 60350 (2009)

### Cooking and defrosting with the microwave


#### Microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Egg wash, 750 g	360 W, 12-17 mins+ 90 W, 20-25 mins	Pyrex dish, 20 x 25 cm on the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place the pyrex dish on the turntable.

#### Microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins+ 90 W, 10-15 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.

#### Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Potato gratin	 grill + 360 W, 35-40 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.



<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>16</b>
Causes de dommages .....	18
<b>Installation et branchement</b> .....	<b>19</b>
<b>Le bandeau de commande</b> .....	<b>19</b>
Les modes de cuisson .....	19
Les accessoires .....	19
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>20</b>
Chauffer le compartiment de cuisson.....	20
<b>Les micro-ondes</b> .....	<b>20</b>
Conseils pour les récipients .....	20
Puissances micro-ondes .....	21
Réglage des micro-ondes.....	21
<b>Grillades</b> .....	<b>21</b>
Réglages .....	21
<b>Micro-ondes et gril combinés</b> .....	<b>21</b>
Réglages .....	21
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>22</b>
Nettoyants .....	22
<b>Tableau des pannes</b> .....	<b>23</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>23</b>
Numéro E et numéro FD .....	23
Caractéristiques techniques .....	23
Élimination écologique.....	24
<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>24</b>
Remarques relatives aux tableaux .....	24
Décongélation .....	24
Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés...	25
Réchauffer des préparations.....	25
Cuire des préparations .....	26
Astuces concernant les micro-ondes .....	26
Conseils pour les grillades .....	27
Conseils - Gril combiné avec micro-ondes.....	27
<b>Plats tests selon EN 60705</b> .....	<b>28</b>
Cuisson et décongélation avec les micro-ondes .....	28

---

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) et la boutique en ligne : [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'après en avoir pris connaissance que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Toujours insérer les accessoires correctement dans le compartiment de cuisson. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

### **Risque d'incendie !**

- L'appareil devient très chaud. Si l'appareil est installé dans un meuble encastré doté d'une porte décorative, il se produit une accumulation de chaleur lorsque la porte décorative est fermée. Garder impérativement la porte décorative ouverte lorsque l'appareil est en marche.
- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des 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.

### **Risque d'explosion !**

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou

d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

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

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte soient toujours propres ; voir également le chapitre *Entretien et Nettoyage*.
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le 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.

### **Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux.

Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

### **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.  
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- 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 d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, 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 réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température

des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.

- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires 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.

### **Risque de brûlure !**

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.
- 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.
- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

### **Risque de blessure !**

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- 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.
- Les récipients et les ustensiles métalliques 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 un récipient adapté au

micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

### **Causes de dommages**

#### **Attention !**

- Joint fortement encrassé : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).
- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant. Surveiller le déroulement de la cuisson. Commencer par une durée de cuisson plus courte, puis allonger la durée de cuisson si nécessaire.
- Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.
- Formation d'étincelles : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Barquettes en aluminium : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Eau de condensation dans le compartiment de cuisson : De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Pour éviter de la corrosion, essuyez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.

# Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est destiné à l'encastrement uniquement.

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

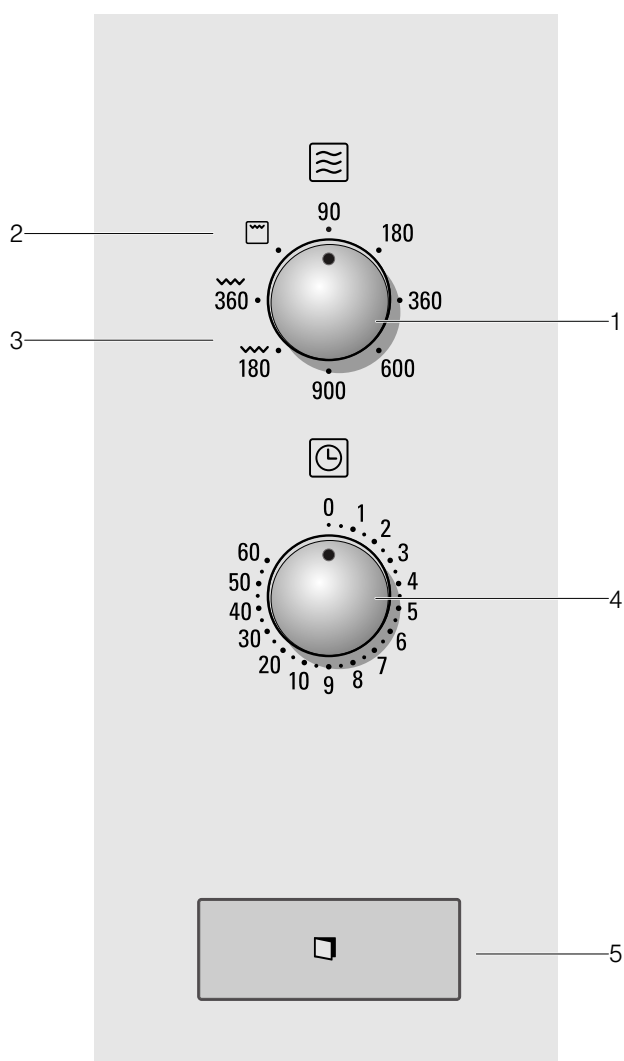
L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Le fusible le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de raccordement. Si, après l'encastrement de l'appareil, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

## Le bandeau de commande

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



### 1 Sélecteur de puissance

90 Watts  
180 Watts  
360 Watts  
600 Watts  
900 Watts

### 2 Gril



### 3 Micro-ondes et gril combinés

~ 180  
~ 360

### 4 Sélecteur de durée

0 - 60 minutes

### 5 Touche d'ouverture de porte

## Les modes de cuisson

### Micro-ondes

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

### Puissances micro-ondes

- 900 watts pour chauffer des liquides.
- 600 watts pour chauffer et cuire des mets.
- 360 watts pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des mets délicats.
- 180 watts pour décongeler et poursuivre la cuisson.
- 90 watts pour décongeler des mets délicats.

### Gril

Permet de gratiner des soufflés.

### Gril et micro-ondes combinés

Dans ce cas, le gril fonctionne en même temps que les micro-ondes. Le mode combiné est idéal pour des soufflés et gratins. Les mets seront croustillants et dorés. C'est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

## Les accessoires

### Attention !

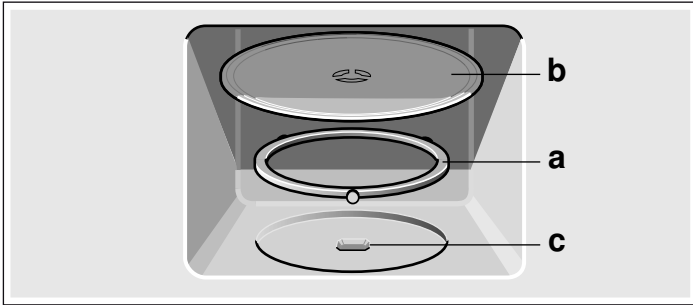
Lors du retrait de la vaisselle, veiller à ce que le plateau tournant ne se décale pas. Veiller à ce que le plateau tournant soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.



## Le plateau tournant

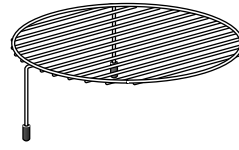
### Mise en place du plateau tournant :

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.
2. Laisser le plateau tournant **b** s'enclencher dans l'entraînement **c** au centre du fond du compartiment de cuisson.



**Remarque :** Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

### Grille



Grille pour griller, p.ex. des steaks, saucisses ou du toast ou comme surface support, p.ex. pour des plats à gratin.

**Remarque :** Placez la grille sur le plateau tournant


## Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

### Chauffer le compartiment de cuisson

Pour éliminer l'odeur du neuf, faire chauffer le four vide fermé avec le plateau tournant en place pendant 10 minutes.

Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage ne se trouve dans le compartiment de cuisson

1. Régler le sélecteur de puissance sur  Gril.
2. Régler le sélecteur de durée sur 10 minutes.

Un signal retentit après l'écoulement de la durée. Ouvrez la porte de l'appareil.

## Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser l'appareil soit avec les micro-ondes seules, soit combiné avec le gril. Cette notice vous informe sur la vaisselle à utiliser et le réglage approprié des micro-ondes.

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

Faites un essai avec les micro-ondes. Faites chauffer par exemple une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dans la tasse. Placez la tasse contenant l'eau sur le plateau tournant.

1. Régler le sélecteur de puissance sur 900 W.
2. Régler le sélecteur de durée sur 2 minutes.

Un signal retentit après 2 minutes. L'eau pour le thé est chaude.

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

### Conseils pour les récipients

#### Récipients appropriés

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

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

#### Récipients inappropriés

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

#### Attention !

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

#### Test de la vaisselle

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

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

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

Le récipient doit être froid ou tiède.

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



## Puissances micro-ondes

Puissance micro-ondes	convient pour
90 W	Décongeler des mets délicats
180 W	Décongeler et poursuivre la cuisson
360 W	Cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats
600 W	Faire chauffer et cuire des mets
900 W	Faire chauffer des liquides

## Réglage des micro-ondes

1. Régler le sélecteur de puissance sur la puissance de micro-ondes désirée.
2. Régler une durée au moyen du sélecteur de durée.

**Remarque :** Dans le cas d'une durée inférieure à deux minutes, régler tout d'abord une durée plus longue, puis tourner le commutateur sur la durée souhaitée.

La durée réglée s'écoule.

Un signal retentit après l'écoulement de la durée.

### Remarques

- Si vous ouvrez la porte du four pendant le fonctionnement, le four à micro-ondes s'interrompt et le décompte de la durée stoppe. Après sa fermeture, la marche se poursuit.
- Si deux puissances de micro-ondes et durées sont indiquées dans les tableaux, régler tout d'abord la première puissance de micro-ondes et la première durée, puis les deuxièmes valeurs après le signal.

### Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur de durée.

### Annuler le fonctionnement

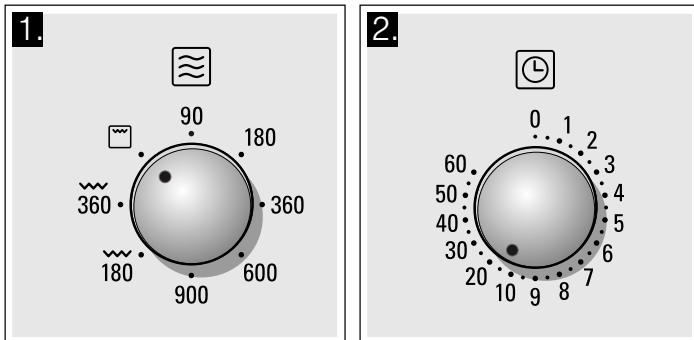
Le fonctionnement du four à micro-ondes s'interrompt lorsque vous placez le sélecteur de durée sur 0.

## Grillades

### Réglages

Exemple : Gril ☐, 15 minutes

1. Régler le sélecteur de puissance sur ☐.
2. Régler le sélecteur de durée sur 15 minutes.



### La durée est écoulee

Un signal retentit. Le four s'arrête.

### Correction

Vous pouvez corriger à tout moment une durée réglée.

### Arrêter le fonctionnement

Ouvrir la porte de l'appareil. Après sa fermeture, la durée réglée se poursuit.

### Annuler le réglage

Tournez le sélecteur de durée sur zéro. Effectuez à nouveau le réglage.

## Micro-ondes et gril combinés

Dans ce cas, le gril fonctionne en même temps que les micro-ondes.

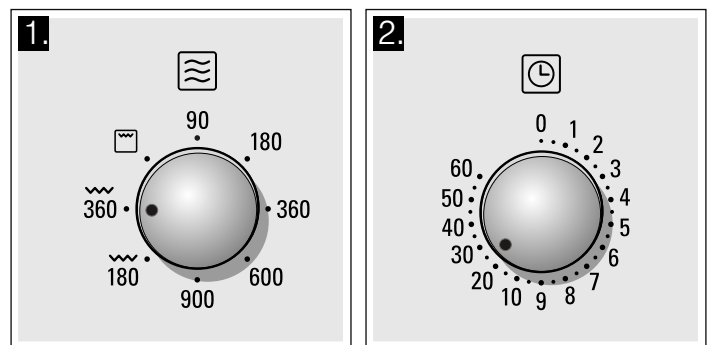
Les combinaisons suivantes sont possibles :

- ☐ 180 Watt
- ☐ 360 Watt

### Réglages

Exemple : ☐ 360 W, 25 minutes.

1. Réglez le sélecteur de puissance sur ☐ 360.
2. Réglez la durée à l'aide du sélecteur de temps.



La durée réglée s'écoule.

Un signal retentit après l'écoulement de la durée.

## Remarques

- Si vous ouvrez la porte du four pendant le fonctionnement, le four à micro-ondes s'interrompt et le décompte de la durée

stoppe. Après sa fermeture, le four à micro-ondes se remet en marche.

- Si la cuisson de votre plat nécessite plus de 60 minutes, réglez la durée restante après le signal.

# Entretien et nettoyage

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

### **Risque de court-circuit !**

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

### **Risque de brûlure !**

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

### **Risque de choc électrique !**

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le nettoyer sous un jet d'eau.

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

### **N'utilisez pas**

- de produits agressifs ou récurants.  
La surface peut être endommagée. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint.
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant.  
Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- de nettoyants fortement alcoolisés.

## Nettoyants

### **Attention !**

Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Nettoyer l'extérieur de l'appareil et le compartiment de cuisson avec un chiffon humide et un nettoyeur doux. Sécher avec un chiffon propre.

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Façade de l'appareil avec de l'inco	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Niveau	Nettoyants
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utiliser un produit de nettoyage pour four uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez de préférence une éponge pour inox. 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. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : De l'eau ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant.
Plateau tournant et anneau à roulettes	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.
Grille	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec un nettoyeur pour inox ou au lave-vaisselle.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.



Dimensions (HxLxP)	
- appareil	382 mm x 594 mm x 388 mm
- compartiment de cuisson	208.0 x 328.0 x 369.0 mm
Conforme aux normes VDE	
oui	
Marque CE	
oui	

## Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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.

## Testés pour vous dans notre laboratoire

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

### Remarques relatives aux tableaux

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

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

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

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

Placez le récipient toujours sur le plateau tournant.

### Décongélation

#### Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez 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. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7-10 min.	Remuer délicatement régulièrement, séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Gâteau sec, p.ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

## Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées

### Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

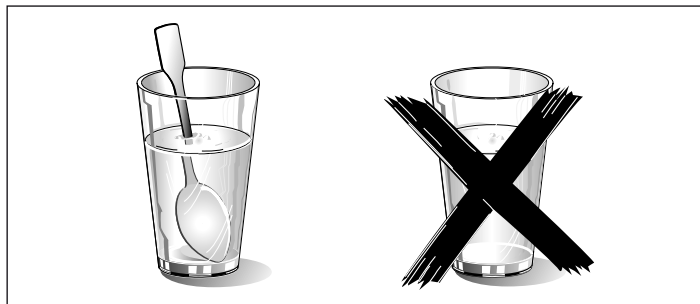
- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Potage	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	En remuant, séparer les morceaux de viande
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Ajouter éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin
Soufflés, p.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Ajouter un peu de liquide
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-10 min.	Ajouter de l'eau dans le récipient de façon à ce que le fond soit recouvert
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau

## Réchauffer des préparations

### ⚠ Risque de brûlure !

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



### Attention !

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

### Remarques

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

Faire chauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 min.	Placer une cuillère dans le verre, ne pas chauffer trop les boissons alcoolisées, contrôler régulièrement
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après le chauffage. Contrôler impérativement la température !
	100 ml	360 W, env. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Potage 1 tasse	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Potage, 2 tasses	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Viande en sauce	500 g	600 W, 8-11 min.	Séparer les tranches de viande
Ragoût/potée	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajouter un peu de liquide
Légumes, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 min.	-

## Cuire des préparations

### Remarques

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Rôti de viande hachée	750 g	600 W, 20-25 min.	Cuire à découvert
Poulet entier, frais, sans abats	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Légumes, frais	250 g	600 W, 5-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide
	250 g	900 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Entre-temps, bien remuer le flan 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

## Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.

Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante :

Si vous doublez la quantité, doublez la durée

Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps

Les aliments sont devenus trop secs.

La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.

Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.

Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.



Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

### Eau de condensation

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

### Conseils pour les grillades

#### Remarques

- Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Toutes les valeurs mentionnées sont approximatives et peuvent varier selon la nature de l'aliment.
- Placez toujours la grille sur le plateau tournant.

Aliments	Quantité	Accessoire	Durée en minutes
Pré-toaster le pain à toast	2 à 4 tranches	Grille	1ère face : env. 2 à 4 2ème face : env. 2 à 4
Gratiner des toasts	2 à 4 tranches	Grille	Selon la garniture : 7 à 10
Faire gratiner les soupes, par ex. soupe aux oignons	2 à 4 tasses	Plateau tournant	15 à 20

### Conseils - Gril combiné avec micro-ondes

#### Remarques

- Placez toujours le récipient sur le plateau tournant sans recouvrir le plat.
- Utilisez un moule élevé pour la cuisson. Cela garantit un compartiment de cuisson plus propre.
- Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

- Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand afin que le plateau tournant puisse tourner librement.
- Veillez à toujours régler le temps de cuisson maximum. Vérifiez le met après le temps spécifié le plus court.
- Laissez reposer la viande de 5 à 10 minutes avant la découpe. Ainsi, le jus de la viande se répartit uniformément et ne s'échappe pas lors de la découpe.
- Le soufflés et gratins doivent encore mijoter 5 minutes une fois le four éteint.
- Le mode combiné est particulièrement adapté pour les soufflés et gratins.

Aliments	Quantité	Puissance micro-ondes, Watts Durée en minutes	Accessoire	Remarques
Rôti de porc, par ex. collier basses côtes	env. 750 g	360 W + Gril 40 à 50	Plateau tournant	Retourner de 1 à 2 fois.
Pain de viande	env. 750 g	360 W + Gril 25 à 35	Plateau tournant	Au maximum 6 cm de hauteur.
Petits morceaux de poulet, par ex. cuisses de poulet ou ailes de poulet	env. 800 g	360 W + Gril 30 à 40	Plat sur la grille	Le(s) placer coté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Ailes de poulet, marinées, congelées	env. 800 g	360 W + Gril 15 à 25	Plat sur la grille	Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (à partir d'ingrédients pré-cuits)	env. 1000 g	360 W + Gril 25 à 35	Plateau tournant	Saupoudré de fromage. Au maximum 5 cm de hauteur.
Gratin de pommes de terre (à partir de pommes de terre crues)	env. 1000 g	360 W + Gril 30 à 40	Plateau tournant	Au maximum 4 cm de hauteur.
Poisson, gratiné	env. 400 g	360 W + Gril 20 à 25	Plateau tournant	Décongeler au préalable le poisson surgelé.
Soufflé de fromage	env. 1000 g	360 W + Gril 30 à 35	Plateau tournant	Au maximum 5 cm de hauteur.
Brochettes de légumes	4 à 5 pièces	180 W + Gril 15 à 20	Grille	Utiliser des brochettes en bois.
Brochettes de poisson	4 à 5 pièces	180 W + Gril 10 à 15	Grille	Utiliser des brochettes en bois.
Bardes	env. 8 tranches	180 W + Gril 10 à 15	Grille	

# Plats tests selon EN 60705

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

Selon la norme EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

## Cuisson et décongélation avec les micro-ondes


### Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watts, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Placer le moule en Pyrex 20 x 25 cm sur le plateau tournant.
Génoise	600 W, 8-10 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.
Rôti de viande hachée	600 W, 20-25 min.	Placer le moule Pyrex sur le plateau tournant.

### Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watts, durée en minutes	Remarque
Viande	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.

### Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Remarque
Gratin de pommes de terre	Gril  + 360 W, 35-40 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.







BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG



9000917875 (03) 961209