

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZKC47902BU

FR **Notice d'utilisation**
Four à micro-ondes combiné

ZANUSSI

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques situées dans la cavité peuvent produire des arcs électriques.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

INSTALLATION



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

UTILISATION



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

MAINTENANCE

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

MISE AU REBUT

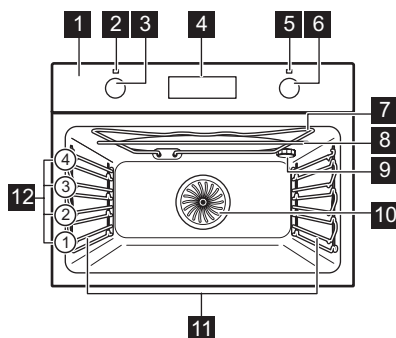


AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

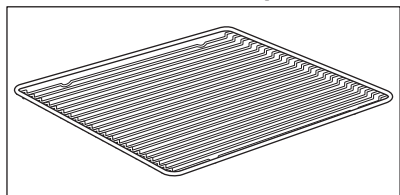
VUE D'ENSEMBLE



- 1 Bandeau de commande
- 2 Voyant/symbole de mise sous tension
- 3 Manette de sélection des modes de cuisson
- 4 Affichage
- 5 Symbole / indicateur de température et de puissance de micro-ondes
- 6 Manette de commande
- 7 Résistance
- 8 Générateur de micro-ondes
- 9 Éclairage
- 10 Ventilateur
- 11 Support de grille amovible
- 12 Position des grilles

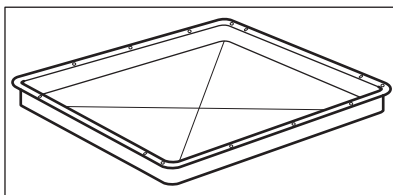
ACCESSOIRES

Grille métallique



Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.



Plateau de cuisson



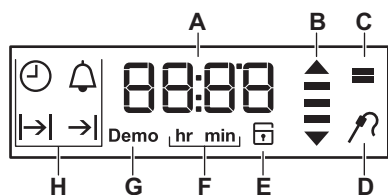
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

BANDEAU DE COMMANDE

TOUCHES

Touche sensitive	Fonction	Description
	MICRO-ONDES	Pour régler la fonction micro-ondes.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
°C	TEMPÉRATURE	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Ne l'utilisez que si une fonction du four est en cours de fonctionnement.

AFFICHAGE



- A.** Minuteur / Température / Puissance des micro-ondes
- B.** Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C.** Mode Micro-ondes
- D.** Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E.** Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F.** Heures/minutes
- G.** Mode Démo (certains modèles uniquement)
- H.** Fonctions de l'horloge

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

PREMIER NETTOYAGE

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

UTILISATION QUOTIDIENNE














AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

MANETTES RÉTRACTABLES

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

MODES DE CUISSON

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Éclairage Four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
 Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Utilisez-la pour réchauffer des plats préparés et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour cuire des légumes et du poisson.
 Chaleur Tour-nante	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
 Sole Pulsée	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Fonction du four	Utilisation
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.



Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

RÉGLAGE D'UN MODE DE CUISSON


1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température / la puissance des micro-ondes.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.


RÉGLAGE DE LA FONCTION : MICRO-ONDES





1. Retirez tous les accessoires.

2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction : Micro-ondes .

Ne faites pas fonctionner le four à vide.

L'affichage indique d'abord une puissance de micro-ondes par défaut, puis une durée par défaut pour la fonction : Durée.


Appuyez sur  pour démarrer avec les valeurs par défaut définies pour la puissance des micro-ondes et pour la fonction : Durée.

3. Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Les réglages de puissance s'effectuent par paliers de 100 W.
4. Appuyez sur  puis tournez la manette de commande pour modifier : Durée. Appuyez sur  à plusieurs reprises pour modifier : Durée et la puissance des micro-ondes. Tournez la manette pour définir la valeur, et appuyez sur  pour confirmer.
5. Appuyez sur : .

Lorsque la durée définie pour Durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint.

6. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.



Si vous ouvrez la porte du four, le four s'arrête. Pour la réactiver, fermez la porte et appuyez sur .

La durée maximale des fonction Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	-

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
Plus de 600 W	7 minutes

RÉGLAGE DE LA FONCTION : COMBI MICRO-ONDES

Vous pouvez combiner la fonction Micro-ondes avec n'importe quel mode de cuisson.

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four pour sélectionner la fonction.

La température par défaut s'affiche.

2. Tournez la manette pour changer la température.

3. Appuyez sur la touche  pour combiner le mode de cuisson avec le mode Micro-ondes.

4. Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Les réglages de puissance s'effectuent par paliers de 100 W.


Environ 5 degrés avant d'atteindre la température réglée, un signal sonore retentit. Lorsque la durée réglée pour la fonction Durée est écoulée, le signal sonore retentit à nouveau et le four s'arrête.

5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt. Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes en mode Combi, la puissance des micro-ondes ne peut pas être supérieure à 600 W.








Lorsque vous utilisez la fonction Combi micro-ondes, le four peut faire différents bruits. Ceci est normal avec cette fonction.

INDICATEUR DE CHAUFFE

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.


FONCTIONS DE L'HORLOGE

TABLEAU DES FONCTIONS DE L'HORLOGE


Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour indiquer ou changer l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 FIN	Pour régler l'heure d'arrêt du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.

RÉGLAGE ET MODIFICATION DE L'HEURE



Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. « **12** » clignote.

1. Tournez la manette de température pour régler les heures.
2. Appuyez sur  pour confirmer et régler les minutes.





L'affichage indique **min** et l'heure réglée. « **00** » clignote.


3. Tournez la manette de température pour régler les minutes.
4. Appuyez sur  pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure.

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure  clignote sur l'affichage.





RÉGLAGE DE LA FONCTION DURÉE


1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de température pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les heures et appuyez sur  pour confirmer.

Lorsque la Durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  et la durée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.




RÉGLAGE DE LA FONCTION FIN

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de température pour régler les heures et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

À l'heure de Fin indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.



4. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Tournez la manette de température pour régler les minutes de la fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les heures de la

fonction DURÉE et appuyez sur  pour confirmer.

→ | clignote sur l'affichage.

4. Tournez la manette de température pour régler les heures de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer. Tournez la manette de température pour régler les minutes de la fonction FIN et appuyez sur  pour confirmer.

|→ | et la température réglée s'affichent.




Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie.

À l'heure de FIN indiquée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. → | et la durée réglée clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

5. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de température pour régler les secondes, puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote sur l'affichage.
3. Réglez les heures.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. "« 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

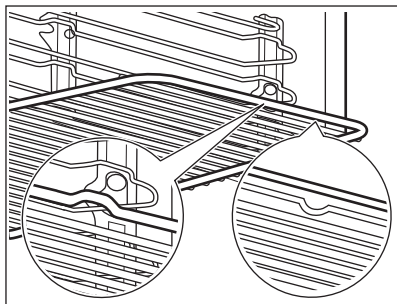
Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés.



AVERTISSEMENT! Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

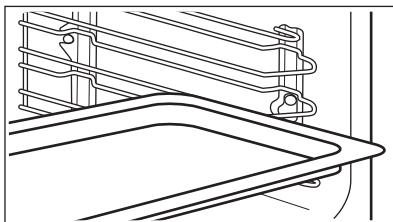
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



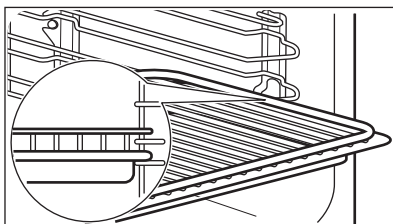
Plateau de cuisson:

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.







Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

Lorsque la sécurité enfants du four est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
2. Maintenez simultanément les touches  et  enfoncées pendant 2 secondes.



Le signal sonore se déclenche. SAFE s'affiche.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

UTILISATION DE LA FONCTION TOUCHES VERROUIL

Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Lorsque la fonction Touches verrouil est activée, la température et la durée de la fonction du four en cours ne peuvent pas être changées accidentellement.

1. Sélectionnez une fonction du four et réglez-la selon vos préférences
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Le signal sonore se déclenche. Loc s'affiche pendant 5 secondes.



Si la fonction Touches verrouil est activée, Loc s'affiche lorsque vous tournez la manette du thermostat ou que vous appuyez sur une touche.


Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.

Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil est activée, la fonction Touches Verrouil passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».

Pour désactiver la fonction Touches verrouil, répétez l'étape 2.

VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de

chaleur résiduelle s'affiche  si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner le four.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

CONSEILS DE CUISSON

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

RECOMMANDATIONS POUR LE MICRO-ONDES

Placez les aliments sur une assiette en bas de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans le biberon ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans le four sans aucun emballage. Les plats préparés emballés peuvent

être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance et une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas le four pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Piquez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avec une fourchette avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Après avoir éteint le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'écouler.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

USTENSILES DE CUISINE ET MATÉRIAUX COMPATIBLES AVEC LES MICRO-ONDES

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Ustensile de cuisine/matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes
	Décongélation	Réchauffage Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par exemple le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓

Ustensile de cuisine/matériaux	Fonction Micro-ondes		Fonction Combi Micro-ondes
	Décongélation	Réchauffage Cuisson	
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décorations en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni verni contenant du métal	✓	✓	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C (vérifiez toujours les caractéristiques du récipient en plastique avant utilisation)	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film de rôtissage avec fermeture sécurisée pour le micro-ondes (veuillez toujours vérifier les caractéristiques du film avant utilisation)	✓	✓	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	✓
Moules à gâteau, laqués noirs ou revêtements en silicone (vérifiez toujours les caractéristiques des moules avant utilisation)	X	X	✓
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat « Crisp »	X	✓	X

CUISSON

La première fois, utilisez la température la plus basse.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

CONSEILS DE CUISSON

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU DU FOUR

Cuisson dans des moules

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Fond de tarte – pâte brisée, préchauffez le four à vide	170 - 180	10 - 25
Fond de tarte - génoise	150 - 170	20 - 25

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Génoise	140 - 150	35 - 50
Kouglof / Brioche	150 - 160	50 - 70
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	160	70 - 90
Gâteau de Savoie / Gâteaux aux fruits	140 - 160	70 - 90

Cuisson dans des moules

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Génoise	160	35 - 50	2
Cheesecake, utilisez un plat à rôtir	160 - 170	60 - 90	1
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	180	70 - 90	1

Gâteaux/pâtisseries

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Utilisez les plateaux de cuisson.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Gâteaux avec garniture de type crumble	150 - 160	20 - 40

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise), utilisez un plat à rôtir	150 - 160	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	160 - 170	40 - 80

Gâteaux, pâtisseries, pains

Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte .

Utilisez les plateaux de cuisson.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau roulé	180 - 200	10 - 20	2
Pain de seigle: 1. Commencez par : 2. Continuez avec :	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	2
Gâteau aux amandes et au beurre / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	2
Choux à la crème / Éclairs, ne pas préchauffer	190 - 210	20 - 35	2
Pain tressé / Couronne de pain, ne pas préchauffer	170 - 190	30 - 40	2
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise)	170	35 - 55	1
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	2
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	160 - 180	50 - 70	2

Biscuits/Gâteaux secs

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	10 - 20	1
Biscuits à base de génoise	150 - 160	15 - 20	1
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	170 - 180	20 - 30	1
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	140	20 - 35	1
Petits gâteaux, préchauffez le four à vide	160	20 - 35	3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	150 - 160	20 - 40	1
Macarons	100 - 120	30 - 50	1
Pâtisseries à base de blancs d'œufs / Meringues	80 - 100	120 - 150	1

Biscuits/Gâteaux secs

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte .

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Petits pains	190 - 210	10 - 25

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	160	20 - 30
Petits gâteaux	170	20 - 35

GRATINS

Utilisez le premier niveau de la grille.

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur Tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffez le four à vide	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30
Lasagnes	Convection naturelle / Voûte	180 - 200	25 - 40
Gratins de poisson	Convection naturelle / Voûte	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur Tournante	160 - 170	30 - 60
Gratins sucrés	Convection naturelle / Voûte	180 - 200	40 - 60

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Gratin de pâtes	Convection naturelle / Voûte	180 - 200	45 - 60

CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX

Utilisez le premier ou le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Utilisez les plateaux de cuisson.

Gâteaux/pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Choux à la crème / Éclairs, préchauffez le four à vide	160 - 180	25 - 45
Crumble sec	150 - 160	30 - 45

Biscuits, petits gâteaux, viennoiseries, petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	140	25 - 45
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60
Macarons	100 - 120	40 - 80
Pâtisseries à base de blancs d'œufs / Meringues	80 - 100	130 - 170

SOLE PULSÉE

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Pizza, pâte fine	200 - 230	15 - 20
Pizza, pâte épaisse, utilisez un plat à rôtir	180 - 200	20 - 30
Tartes	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tourte aux pommes	150 - 170	50 - 60
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	230	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

RÔTISSAGE

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

RÔTISSAGE

Utilisez le premier niveau de la grille.

Bœuf

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte.

Plat	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)
Viande braisée	1 - 1.5	200	230	60 - 80

Porc

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Plat	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)
Épaule / Collet / Jambon à l'os	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70
Pain de viande	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75

Veau

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Plat	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de veau	1	200	160 - 180	50 - 70
Jarret de veau	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100

Agneau

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Plat	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70

Volaille

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Plat	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)
Volaille, morceaux	0,2 - 0,25 chacun	200	200 - 220	20 - 35

Plat	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)
Demi-poulet	0,4 - 0,5 chacun	200	190 - 210	25 - 40
Volaille, poularde	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80
Canard	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Poisson

Utilisez la fonction : Convection naturelle / Voûte.

Plat	Quantité (kg)	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45

Plats

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Plat	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Préparations sucrées	200	160 - 180	20 - 35	1
Plats salés avec des ingrédients cuits (pâtes, légumes)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Plats salés avec des ingrédients crus (pommes de terre, légumes)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

GRIL

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide. Utilisez le premier niveau de la grille.

Plat	Température (°C)	Temps de cuisson au gril	
		1re face	2e face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40

Plat	Température (°C)	Temps de cuisson au grill	
		1re face	2e face
Filet de bœuf, moyen	230	20 - 30	20 - 30
Filet mignon de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet mignon de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 0.5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gril Fort

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.
Réglez toujours le grill à la température la plus élevée.

Plat	1re face	2e face	Positions des grilles
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	2
Saucisses	10 - 12	6 - 8	3
Steaks	7 - 10	6 - 8	3
Toasts avec garniture	6 - 8	-	2

PLATS SURGELÉS

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	3
Pizza épaisse surgelée	190 - 210	20 - 25	3
Pizza réfrigérée	210 - 230	13 - 25	3
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	3
Frites, fines, retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 30	3
Frites, épaisses, retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	25 - 35	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pommes de terre en quartiers / Croquettes, retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannellonis, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / Cannellonis, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	3

DÉCONGÉLATION

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la cavité. Placez les aliments dans une assiette creuse ou un plat, et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)
Poulet, retournez à la moitié du temps	1	100 - 140	20 - 30
Viande, retournez à la moitié du temps	1	100 - 140	20 - 30
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15
Crème, la crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15
Gâteau	1.4	60	60

STÉRILISATION - SOLE

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles (Bouquet croquant de légumes)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

SÉCHAGE - CHALEUR TOURNANTE

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Fines herbes	40 - 50	2 - 3
Prunes	60 - 70	8 - 10
Abricots	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8
Poires	60 - 70	6 - 9

CUISSON AU MICRO-ONDES

Conseils pour le micro-ondes

Résultats de cuisson/décongélation	Cause probable	Solution
Les aliments sont trop secs.	La puissance était trop élevée. Le temps de cuisson était trop long.	Sélectionnez une puissance plus faible et/ou un temps de cuisson plus court.
Les aliments ne sont toujours pas décongelés, sont froids ou mal cuits une fois la durée écoulée.	Le temps de cuisson était trop court.	Réglez une durée de cuisson plus longue. N'augmentez pas la puissance des Micro-ondes.
Les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas cuits au centre.	La puissance des micro-ondes était trop élevée.	Sélectionnez une puissance inférieure et un temps de cuisson plus long.

Décongélation

Viande et Poisson

Réglez la puissance sur 100 W.

Plat	Durée (min)	Temps de repos (min)
Steak, 0,2 kg	5 - 7	5 - 10
Viande hachée, 0,5 kg	7 - 8	5 - 10
Poulet, 1 kg	30 - 35	10 - 20
Blanc de poulet, 0,15 kg	5 - 9	10 - 15
Cuisses de poulet, 0,15 kg	5 - 9	10 - 15
Poisson entier, 0,5 kg	10 - 15	5 - 10
Filets de poisson, 0,5 kg	12 - 15	5 - 10

Produits laitiers

Réglez la puissance sur 100 W.

Plat	Durée (min)	Temps de repos (min)
Beurre, 0,25 kg	4 - 6	5 - 10

Plat	Durée (min)	Temps de repos (min)
Fromage râpé, 0,2 kg	2 - 4	10 - 15

Gâteaux / Pâtisserie

Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.

Plat	Durée (min)	Temps de repos (min)
Gâteau à base de levure, 1 pièce	2 - 3	15 - 20
Cheesecake, 1 pièce, réglez 100 W	2 - 4	15 - 20
Gâteau sec, 1 pièce	2 - 4	15 - 20
Pain, 1 kg	15 - 18	5 - 10
Pain en tranches, 0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Petits pains, 4 pièces	2 - 4	2 - 5

Fruits

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Fruits, 0,25 kg	100	5 - 10	10 - 15

Réchauffer

Boissons et soupes

Plat	Puissance (W)	Durée (min)
Petits pots pour bébés, 0,2 kg	300	1 - 2
Lait pour bébés (180 ml) ; introduisez une cuillère dans le biberon	600	0:20 - 0:40
Lait, 180 ml	1000	1 - 1:30
Eau, 200 ml	1000	1:30 - 2
Sauce, 200 ml	600	1 - 3

Plat	Puissance (W)	Durée (min)
Soupe, 300 ml	600	3 - 5

Plats surgelés

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Plats préparés surgelés, 5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Plats préparés, 0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

Fondre

Plat	Puissance (W)	Durée (min)
Chocolat / Glaçage au chocolat, 0,15 kg	300	2 - 4
Beurre, 0,1 kg	400	0:30 - 1:30

Cuisson

Plat	Puissance (W)	Durée (min)	Temps de repos (min)
Poisson entier, 0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filets de poisson, 0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Légumes frais, 0,5 kg + 50 ml d'eau	600	5 - 15	-
Légumes surgelés, 0,5 kg + 50 ml d'eau	600	10 - 20	-
Pomme de terre en robe des champs, 0,5 kg	600	7 - 10	-
Riz, 0,2 kg + 400 ml d'eau	600	15 - 18	-
Pop-corn	1000	1:30 - 3	-

Fonction Combi Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer.

Fonctions combinées : Turbo Gril et Micro-ondes

Plat	Plats de cuisson	Puissance (W)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Temps de repos :
Demi-poulet, 2 x 0,55 kg	Plat rond en verre, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Gratin de pommes de terre, 1 kg	Plat rond en verre	300	200	40	2	10
Collet de porc rôti, 1 kg	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	1	10

NIVEAUX DE PUISSANCE RECOMMANDÉS POUR DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de puissance	Utiliser
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1000 Watts ▪ 900 Watts ▪ 800 Watts ▪ 700 Watts 	Chauffer des liquides Saisir au début de la cuisson Cuire des légumes
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 600 Watts ▪ 500 Watts 	Décongeler et réchauffer des plats surgelés Chauffer des plats uniques Faire mijoter des ragoûts Cuire des plats à base d'œufs
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 Watts ▪ 300 Watts 	Continuer la cuisson de plats Cuire des aliments délicats Chauffer de la nourriture pour bébé Faire mijoter du riz Réchauffer des aliments délicats Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 Watts ▪ 100 Watts 	Décongeler de la viande, du poisson Décongeler du fromage, de la crème, du beurre Décongeler des fruits et des gâteaux Décongeler du pain

INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Fonction Micro-ondes

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Plat	Puissance (W)	Quantité (kg)	Positions des grilles ¹⁾	Durée (min)	Remarques
Génoise/ Gâteau Savoie	600	0.475	Bas	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Pâté à la viande	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Oeufs cocotte	500	1	Bas	18	-
Décongeler de la viande	200	0.5	Bas	8 - 12	Retournez la viande à mi-cuisson.

1) Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

Fonction Combi Micro-ondes

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Plat	Fonction	Puissance (W)	Température (°C)	Positions des grilles ¹⁾	Durée (min)	Remarques
Gâteau (0,7 kg)	Chaleur tournante + Micro-ondes	100	180	2	29 - 31	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin de pommes de terre (1,1 kg)	Gril + Micro-ondes	400	160	1	40 - 45	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Volaille (1,1 kg)	Gril + Micro-ondes	400	230	1	45 - 55	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la au bout de 20 minutes de cuisson.

1) Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN

Agents nettoyant

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer la graisse et les résidus alimentaires.

Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

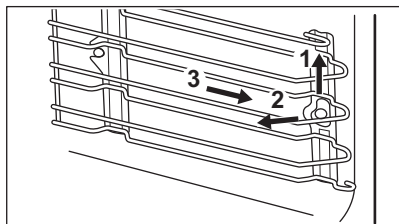
Ne pas nettoyer les accessoires auto-adhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

RETRAIT DES SUPPORTS DE GRILLE

Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que le four est froid. Risque de brûlure !

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

3. Sortez les supports de la prise arrière.

Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.

Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.

3. Placez un chiffon au fond de la cavité.



ATTENTION! Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

Éclairage supérieur

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. ▪ Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

DONNÉES DE MAINTENANCE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque

signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.


Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.


Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867353040-A-042019