

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZVEKM8X1

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

ZANUSSI

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.zanussi.com/support

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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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.

- **AVERTISSEMENT** : 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, observez 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

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.
- 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), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. 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.

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 le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité et la porte 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 son emballage.

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Utilisez uniquement 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

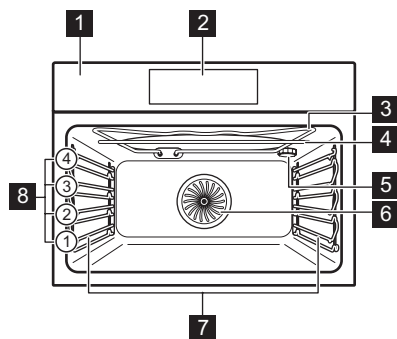


AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

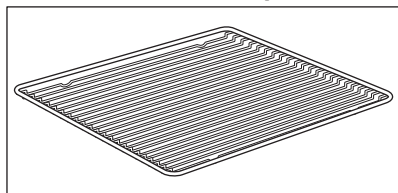
VUE D'ENSEMBLE



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Élément chauffant
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Position des grilles

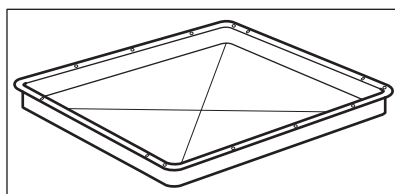
ACCESSOIRES

Grille métallique



Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

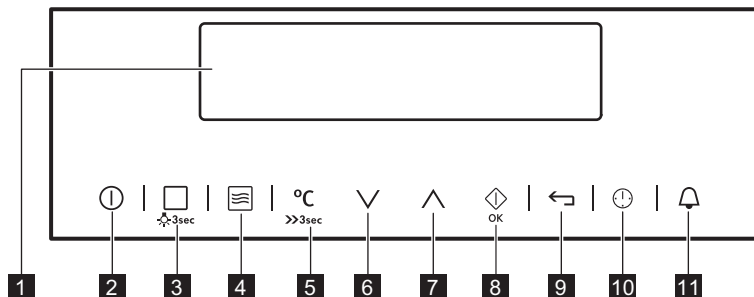
Plateau de cuisson



Pour gâteaux et biscuits.




BANDEAU DE COMMANDE

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

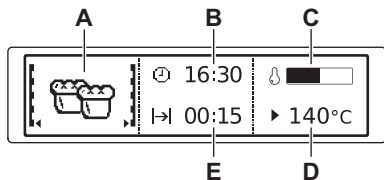


Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2		MARCHE/ ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.
3		Modes de cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur la touche sensible pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensible pour naviguer entre les menus : Modes de cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
4		Fonction Micro-ondes	Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est éteint. Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes avec la fonction : Durée pendant plus de 7 minutes et en mode Combi, la puissance du Micro-ondes ne peut pas dépasser 600 W.
5		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6		Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7		Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8		OK / Départ rapide Micro-ondes	Pour confirmer la sélection ou les réglages. Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est éteint.











	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
9		Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Verrouillage des touches, Programmes préférés, Chaleur et tenir, Set + Go.
11		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

AFFICHAGE



- A. Mode de cuisson ou fonction Micro-ondes
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température ou puissance du micro-ondes
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
	Préchauffage rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.

Symbole	Fonction	
	Cuisson par le poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est activée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

PREMIER NETTOYAGE

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

PREMIER RACCORDEMENT

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Contraste de l'affichage	Affichage luminosité	Heure
--------	--------------------------	----------------------	-------

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .



NAVIGATION DANS LES MENUS



1. Allumez le four.
2. Appuyez sur ou pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.



RÉGLAGE D'UN MODE DE CUISSON


1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
3. Appuyez sur pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur pour confirmer.






RÉGLAGE DE LA FONCTION MICRO-ONDES

1. Retirez tous les accessoires.
2. Allumez le four.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction Micro-ondes.
4. Appuyez sur . La fonction : Durée est réglée sur 30 secondes et le micro-ondes démarre.



 Chaque pression sur la touche  ajoute 30 secondes à la fonction : Durée.




 Si vous n'appuyez pas sur , le four s'éteint au bout de 20 secondes.

5. Appuyez sur  pour régler la fonction : Durée.

 Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (appuyez sur la touche  puis sur  ou ) et la fonction : Durée  à tout moment lorsque la fonction Micro-ondes est en cours.

6. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. La fonction Micro-ondes s'arrête automatiquement. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.


 Pour désactiver la fonction Micro-ondes, appuyez sur .

 Si vous appuyez sur  ou si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur .


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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	90 minutes
Plus de 600 W	7 minutes

RÉGLAGE DE LA FONCTION COMBI



1. Activez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  et répétez les étapes du réglage de la fonction Micro-ondes.


Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes en mode Combi, la puissance des micro-ondes ne peut pas être supérieure à 600 W.


 Pour certaines fonctions, la fonction micro-ondes démarre dès que la température réglée sera atteinte.


Fonctions non disponibles avec la fonction Combi : Programmes préférés, Fin, Set + Go, Chaleur et tenir.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DÉMARRAGE RAPIDE MICRO-ONDES

1. Si nécessaire, appuyez sur  pour éteindre le four.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction Démarrage rapide.

Chaque pression sur la touche  ajoute 30 secondes à la Durée.

 Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (reportez-vous au chapitre « Réglage de la fonction Micro-ondes »).

3. Appuyez sur  pour régler la durée de la fonction : Durée. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge », paragraphe « Réglage des fonctions de l'horloge ».


INDICATEUR DE PRÉCHAUFFAGE

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre indique que la température augmente. Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

UTILISATION : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Utilisez cette fonction avant de mettre les aliments dans le four.

Cette fonction réduit le temps de chauffe. Elle n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.






 >>> - appuyez et maintenez enfoncé.

CHALEUR RÉSIDUELLE






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.










PRÉSENTATION DES MENUS

Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 Cuisson Assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
 Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.


Sous-menu pour : Réglages de base







Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
 Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
 Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.


Symbole / Élément de menu	Description
 Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Langue	Règle la langue de l'affichage.
 Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
 Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

MODES DE CUISSON


Modes de cuisson









Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Mode de cuisson	Utilisation
 Fonction Pizza	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.


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

Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.




Mode de cuisson	Utilisation
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Levée de pâte/ pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

Fonctions du micro-ondes

Fonctions	Description
Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Utilisez-la pour réchauffer des plats et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour cuire des légumes et du poisson.
Combi	Utilisez cette fonction pour faire fonctionner le mode de cuisson et le mode micro-ondes en même temps. Utilisez-la pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer. La puissance maximale pour cette fonction est de 600 W.
Démarrage rapide	Utilisez-la pour activer la fonction Micro-ondes d'un simple geste en appuyant sur le symbole  avec la puissance de micro-ondes maximale et un temps de fonctionnement court : 30 secondes.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

TABLEAU DES FONCTIONS DE L'HORLOGE


Fonction de l'horloge	Application
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).
 Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Durée, Fin - avant d'utiliser les fonctions, vous devez sélectionner un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement.

Durée, Fin - vous pouvez utiliser les fonctions en même temps si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four automatiquement au bout d'un certain temps.

RÉGLAGE DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

- Sélectionnez un mode de cuisson.
-  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.

3. ,  - appuyez pour régler l'heure.

4. Appuyez sur :  _{ok}.

À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'éteint. L'écran affiche un message.

5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.



CHALEUR ET TENIR

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

- Allumez le four.
- Sélectionnez le mode de cuisson.
- Réglez une température supérieure à 80 °C.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
- Appuyez sur  _{ok} pour confirmer.

À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

PROLONGEMENT DE LA CUISSON

La fonction : Prolongement de la cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.




Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.

1. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole.

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur  pour l'activer ou  pour l'annuler.

3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur .

PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

RECETTES EN LIGNE

Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques sur notre site Internet. Pour trouver le Livre de recettes, vérifiez le PNC sur la plaque signalétique se trouvant sur le cadre avant de la cavité du four.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Les programmes automatiques garantissent des réglages optimum pour chaque type d'aliments.




- Cuisson Assistée / Cuisson par le poids — cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. Pour l'utiliser, entrez le poids des aliments.
- Cuisson Assistée / Recettes automatiques — cette fonction utilise les valeurs prédéfinies pour un plat.

Plats avec la fonction : Cuisson par le poids

Poulet entier
Rôti de bœuf
Rôti de gibier
Rôti d'agneau
Rôti de porc
Rôti de veau
Canard entier
Oie entière
Dinde entière

CUISSON ASSISTÉE AVEC RECETTES AUTOMATIQUES

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.





1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson Assistée. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur  pour confirmer.





Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons traditionnelles, le four utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

CUISSON ASSISTÉE AVEC CUISSON PAR LE POIDS

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il faut entrer le poids de l'aliment.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson Assistée. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  ou  pour régler le poids des aliments. Appuyez sur .

Le programme automatique démarre.

4. Vous pouvez changer le poids à tout moment. Appuyez sur  ou  pour modifier le poids.
5. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INSERTION DES ACCESSOIRES

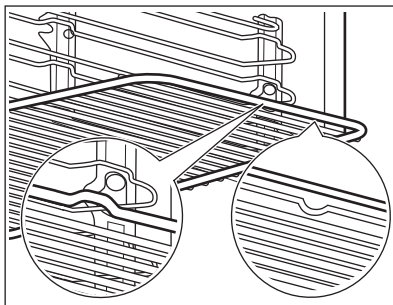
Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles

et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

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

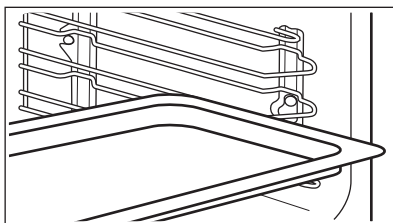
Grille métallique:

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



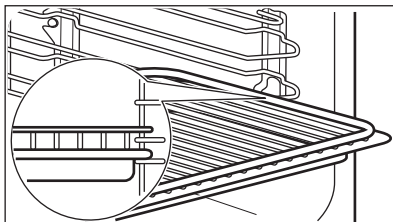
Plateau de cuisson:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson:

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



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

PROGRAMMES PRÉFÉRÉS


Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.




Vous ne pouvez pas sauvegarder les fonctions Micro-ondes et micro-ondes combiné dans vos programmes préférés.

Enregistrement d'un programme



1. Allumez le four.


- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.

4. Appuyez sur  pour confirmer.
La première position mémoire libre s'affiche.

- Appuyez sur  pour confirmer.
- Saisissez le nom du programme.


La première lettre clignote.

- Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.




- Appuyez sur .

La lettre suivante clignote.

- Répétez l'étape 7 comme nécessaire.



- Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire.

Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , et appuyez sur  pour remplacer un programme existant.




Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme

- Allumez le four.
- Sélectionnez le menu : Programmes préférés.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
- Appuyez sur  pour confirmer.

UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS



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




- Appuyez sur  pour activer l'affichage.
- Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

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

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque le four est en fonctionnement.

- Allumez le four.
- Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Verrouillage des touches.
- Appuyez sur  pour confirmer.




Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur  pour confirmer.




Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

SET + GO

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

- Allumez le four.
- Réglez un mode de cuisson.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
- Réglez l'heure.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
- Appuyez sur  pour confirmer.

Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.



À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.



- Verrouillage des touches est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5



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

LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE

Deux modes de luminosité sont disponibles :

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.

 Luminosité « jour »	 Luminosité « nuit »
Il s'allume lorsque le four est en fonctionnement.	
Il s'allume pendant 10 secondes lorsque vous appuyez sur une touche sensitive en mode de luminosité « nuit ».	Lorsque le four est à l'arrêt, l'afficheur est en mode de luminosité « nuit » entre 22 h 00 et 6 h 00.
Il s'allume lorsque le four est à l'arrêt et vous sélectionnez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».	

CONSEILS ET ASTUCES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

RECOMMANDATIONS POUR LE MICRO-ONDES

Cuisinons !

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.
De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.
Mélangez les aliments avant de les servir.
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 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 avant de les faire cuire.
Coupez les légumes en morceaux de même taille.
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'évacuer.
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 MATÉRIEAUX 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.

Vérifiez les spécifications des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.

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	✓	✓	✓
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
Matière plastique résistant jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	X	X	✓
Moules avec revêtement en téflon ou silicone	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

CONSEILS POUR LES MODES DE CUISSON SPÉCIFIQUES DU FOUR

Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C. Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la pâte dans un grand plat et recouvrez-le d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

CUISSON

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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 dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent 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 déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.






CONSEILS DE CUISSON

Résultats de cuisson	Cause possible	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.
	Température du four trop élevée et 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.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	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






		 (°C)	 (min)	
Savarin / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	1
Génoise	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	2
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	1
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	1
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	70 - 90	1
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1
Cheesecake, utilisez un plat à rôtir	Chauffage Haut/ Bas	160 - 170	60 - 90	1



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Préchauffez le four à vide.






		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Pain en forme de couronne	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	30 - 40	2



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON








Préchauffez le four à vide.

		 (°C)	 (min)	
Brioche de Noël	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	50 - 70	2
Pain de seigle	Chauffage Haut/ Bas	d'abord : 230	20	2
		puis : 160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	10 - 20	2
Gâteau avec garniture à base de crumble	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	1
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 30	2
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 55	1
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	Chauffage Haut/ Bas	170	35 - 55	2
Flans aux fruits à base de pâte brisée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	1
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	40 - 80	2







BISCUITS/GÂTEAUX SECS

		 (°C)	 (min)	
Biscuits à pâte Brisée	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	1
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	20 - 35	1
Sablé / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30	2
Biscuits à base de mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	1
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	1
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	1
Biscuits à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	1
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30	1
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25	2
Petits gâteaux, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	160	20 - 35	3
Petits gâteaux, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 35	2

GRATINS







Utilisez le premier niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40



Utilisez le premier niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	210 - 230	10 - 20
Baguettes au fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60

CONSEILS DE RÔTISSAGE

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).






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.

TABLEAUX DE RÔTISSAGE





Utilisez le premier niveau de la grille.

 BŒUF			 (°C)	 (min)
Braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180	8 - 10

 GIBIER	 (kg)		 (°C)	 (min)
Selle / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide	jusqu'à 1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Selle de cerf	1,5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90

 POISSON	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1,5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

Utilisez la fonction : Turbo grill.

 VEAU	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	160 - 180	120 - 150
Jarret de veau	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150



AGNEAU

Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1,5	150 - 180	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60



VOLAILLE

Poulet	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50
Poulet, demi	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	40 - 50
Volaille, portions	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100



PORC




Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120
Côtelettes / Côte levée	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60

Pain de viande	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

CUISSON CROUSTILLANTE AVEC LA FONCTION FONCTION PIZZA






Utilisez le troisième niveau de la grille.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tourte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60
Pizza, croûte fine, préchauffer le four à vide	200 - 230	15 - 20
Pizza, croûte épaisse, préchauffer le four à vide	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain, préchauffer le four à vide	230	10 - 20
Flan à pâte feuilletée, préchauffer le four à vide	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée, préchauffer le four à vide	230	12 - 20






Utilisez le troisième niveau de la grille.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pierogi, préchauffer le four à vide	180 - 200	15 - 25

CUISSON DU PAIN

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 PAIN	 (°C)	 (min)
Pain blanc	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	180 - 200	50 - 70
Pain complet	180 - 200	50 - 70
Pain de grains entiers	170 - 190	60 - 90





GRIL

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

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Placez le plat avec la grille métallique au premier niveau pour récupérer les graisses.




 GRIL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1e face	2e face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30
Longe de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Longe de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

PLATS SURGELÉS

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

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

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






	 (°C)	 (min)
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30
Frites, fines, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 30
Frites, épaisses, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	25 - 35
Quartiers / Croquettes, tourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson	210 - 230	20 - 35
Röstis	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannellonis, frais	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannellonis, surgelés	160 - 180	40 - 60
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30

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.

	 (kg)	 (min) Temps de décongélation	 (min) Temps de décongélation supplémentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	0.5	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

STÉRILISATION

Utilisez la fonction Cuisson de 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 de la grille.

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).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

 BAIES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45

 FRUITS À NOYAU	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
	Pêches / Coings / Prunes	35 - 45




 LÉGUMES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
	Concombres	50 - 60
Cornichons mélangés	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

 LÉGUMES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
	Carottes	50 - 60

DÉSHYDRATATION



Utilisez le troisième niveau de la grille.

	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3
Prunes	60 - 70	8 - 10
Abricots	60 - 70	8 - 10
Tranches de pommes	60 - 70	6 - 8
Poires	60 - 70	6 - 9





CUISSON AU MICRO-ONDES





Conseils pour le micro-ondes





Résultats de cuisson/décongélation	Cause possible	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






Placez le récipient des aliments en bas de la cavité.






 VIANDE / POISSON Réglez la puissance sur 100 W, sauf indication contraire.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Steak	0,2	5 - 7	5 - 10
Viande hachée, réglez sur 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Poulet	1	30 - 35	10 - 20
Blanc de poulet	0,15	5 - 9	10 - 15
Cuisses de poulet	0,15	5 - 9	10 - 15
Poisson entier	0,5	10 - 15	5 - 10
Filet de poisson	0,5	12 - 15	5 - 10

 PRODUITS LAITIERS Réglez la puissance sur 100 W.	 (kg)	 (min)	 Temps de repos (min)
Beurre	0,25	4 - 6	5 - 10
Fromage râpé	0,2	2 - 4	10 - 15






 GÂTEAUX ET PAIN Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.		 (min)	 Temps de repos (min)
Gâteau à la levure	1 pièce	2 - 3	15 - 20
Cheesecake, réglez sur 100 W	1 pièce	2 - 4	15 - 20
Gâteau sec	1 pièce	2 - 4	15 - 20
Pain	1 kg	15 - 18	5 - 10
Pain tranché	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Petits pains	4 pièces	2 - 4	2 - 5

 FRUITS	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Fruit	0,25	100	5 - 10	10 - 15








 RÉCHAUFFER		 POWER (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Aliments pour bébés en pots	0,2 kg	300	1 - 2	-
Lait infantile, introduisez une cuillère dans le biberon	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Lait	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Eau	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Sauce	200 ml	600	1 - 3	-
Soupe	300 ml	600	3 - 5	-
Plats cuisinés surgelés	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Plats préparés	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5








 FONDRE	 (kg)	 (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Chocolat / Glaçage au chocolat	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Beurre	0,1	400	00:30 - 01:30	-

CUISSON

	 (kg)	 (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Poisson entier	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filet 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	-
Pommes de terre au four	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

	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 Temps de repos (min)
Poulet, demi, utilisez le deuxième niveau de la grille	0,55 x 2 pièces	Plat en verre rond, Ø 26 cm	300	220	40	5

	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 Temps de repos (min)
Gratin de pommes de terre, utilisez le deuxième niveau de la grille	1	Plat en verre rond	300	200	40	10
Cou de porc rôti, utilisez le premier niveau de la grille	1	Plat en verre avec égouttoir	300	200	70	10





RÉGLAGES RECOMMANDÉS POUR DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS

Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.

700 – 1000 W

 Faire cuire des légumes	 Saisir au début de la cuisson	 Chauffer des liquides
--	--	--





500 – 600 W

 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragou	 Réchauffer des plats	 Décongeler et réchauffer des plats surgelés
--	--	---	--

300 – 400 W

 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Faire frémir du riz	 Réchauffer des aliments pour bébés	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Continuer la cuisson
--	--	---	---	---






100 – 200 W

 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongeler du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson
---	---	--	--







INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Tests conformément à la norme IEC 60705.







Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

FONCTION MICRO-ONDES	 (W)	 (kg)		 (min)	
Génoise	600	0.475	Bas	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Pain de viande	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème aux œufs	500	1	Bas	18	-
Décongélation de la viande	200	0.5	Bas	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

Utilisez la grille métallique.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES		 (W)	 (°C)		 (min)	
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.

Utilisez la grille métallique.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES						
Gratin dauphinois, 1,1 kg	Turbo gril + MO	400	180	1	40 - 45	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo gril + MO	200	200	1	45 - 55	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la au bout de 20 minutes de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN



Agent nettoyant

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte du four pour éliminer les résidus et la graisse.

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

COMMENT ENLEVER : SUPPORTS DE GRILLE

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	

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

COMMENT REMPLACER : ÉCLAIRAGE



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure




Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Remettez en place le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

QUE FAIRE SI...

Problème	Cause possible	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.	Le dispositif d'arrêt automatique est activé.	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.
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.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo" .	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. 3. Maintenez enfoncées les touches  et  en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. "Demo" s'éteint.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo" .	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne, Paramètres de base ».

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.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître 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.

Cuisson avec l'éclairage éteint

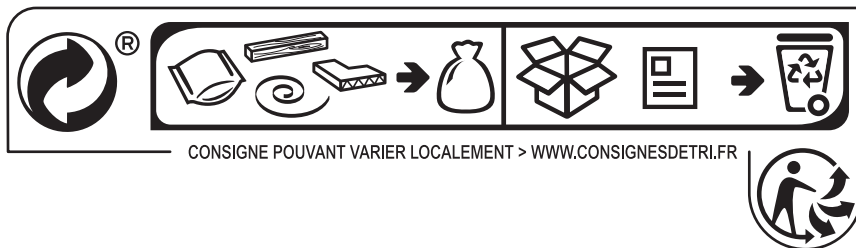
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

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



WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867361688-A-192020