

User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZVEEM6X1

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](http://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 !

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



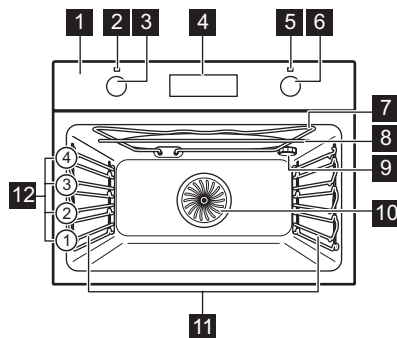
**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

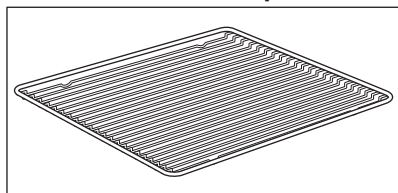
### PRÉSENTATION GÉNÉRALE



- 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 Élément chauffant
- 8 Générateur de micro-ondes
- 9 Éclairage
- 10 Ventilateur
- 11 Support de grille, amovible
- 12 Position des grilles

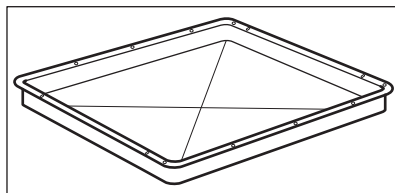
### ACCESSOIRES

#### 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

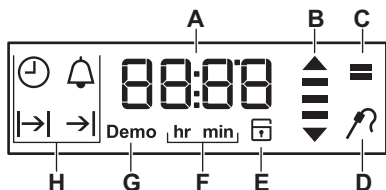
### TOUCHES SENSITIVES



Pour régler la fonction micro-ondes. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint.

	Pour régler une fonction de l'horloge.
$^{\circ}\text{C}$	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.

## AFFICHAGE



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




## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

### PREMIER NETTOYAGE

		
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
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.

## UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### Étape 3

Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

### COMMENT RÉGLER : MODE DE CUISSON


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

### 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 




L'écran affiche d'abord le réglage par défaut pour la puissance des micro-ondes, puis le réglage par défaut pour : Durée.

Pour commencer avec les réglages par défaut, appuyez sur : .


3. Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Le réglage de puissance s'effectue par paliers de 100 W.

4. Appuyez sur  puis tournez la manette de commande pour modifier : Durée. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour basculer entre les réglages pour : Durée et la puissance des micro-ondes. Tournez la manette de commande pour régler la valeur. Pour confirmer, appuyez sur : OK.

5. Appuyez sur : .

Le signal sonore retentit et le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est écoulée.

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

Si vous ouvrez la porte du four, le four se met à l'arrêt. Pour le remettre en marche, fermez la porte et appuyez sur : .

4. Tournez la manette pour modifier la puissance des micro-ondes. Le réglage de puissance s'effectue par paliers de 100 W.

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

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

### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.



Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.


1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner le préchauffage rapide.

2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le signal sonore retentit.

3. Réglez une fonction du four.




### 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.

### 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

### MODES DE CUISSON

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Préchauffage rapide	Pour diminuer le temps de préchauffage.
 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.

### RÉGLAGE DE LA FONCTION : COMBI MICRO-ONDES


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





Le four peut émettre des bruits lors de l'utilisation de la fonction : Combi Micro-ondes. Ceci est normal avec cette fonction.




1. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction .:

La température par défaut s'affiche.

2. Tournez la manette pour changer la température.

3. Pour combiner le mode de cuisson avec le mode micro-ondes, appuyez sur : .

Fonction du four	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.






Fonction du four	Utilisation
 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.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.



Pendant certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 60 °C.

## FONCTIONS DE L'HORLOGE

TABLEAU DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est éteint.
 Durée	Pour définir la durée de la cuisson. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Fin	Pour programmer l'arrêt différé du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Départ différé	Combinaison de fonctions : Durée, Fin.
 Minuteur	Pour régler un décompte de temps. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Minuteur - peut être réglé à tout moment, même quand le four est éteint.

## COMMENT RÉGLER : HEURE

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : **hr, 12:00. 12** - clignote.

Éta- pe 1	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.
Éta- pe 2	⌚ - appuyez pour confirmer. L'affichage indique l'heure réglée et : <b>min. 00</b> - clignote.
Éta- pe 3	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.
Éta- pe 4	⌚ - appuyez pour confirmer. L'affichage indique la durée réglée.
⌚ - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure. ⌚ - clignote à l'écran.	

## COMMENT RÉGLER LA FONCTION : DURÉE








Éta- pe 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Éta- pe 2	⌚ - appuyez à plusieurs reprises.  →  - commence à clignoter.
Éta- pe 3	Tournez la manette de commande pour régler les minutes. ⌚ - appuyez pour confirmer.
Éta- pe 4	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure. ⌚ - appuyez pour confirmer. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
Éta- pe 5	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Éta- pe 6	Tournez la manette de sélection des modes de cuisson sur la position Arrêt.

## COMMENT RÉGLER LA FONCTION : FIN

Éta- pe 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Éta- pe 2	⌚ - appuyez à plusieurs reprises. →  - commence à clignoter.
Éta- pe 3	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure. ⌚ - appuyez pour confirmer.
Éta- pe 4	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes. ⌚ - appuyez pour confirmer. À l'heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.

<b>Étape 5</b>	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
<b>Étape 6</b>	Tournez la manette sur la position Arrêt.

### COMMENT RÉGLER LA FONCTION : DÉPART DIFFÉRÉ

<b>Étape 1</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 2</b>	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
<b>Étape 3</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes pour la fonction : Durée. Appuyez sur :  .
<b>Étape 4</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Durée. Appuyez sur :  L'affichage indique :  .
<b>Étape 5</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Fin. Appuyez sur :  .
<b>Étape 6</b>	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes pour la fonction : Fin. Appuyez sur :  .

L'affichage indique : la température réglée,  .



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 choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'éteint.

<b>Étape 7</b>	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
<b>Étape 8</b>	Tournez la manette sur la position Arrêt.

### COMMENT RÉGLER LA FONCTION : MINUTEUR

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

<b>Étape 1</b>	 - appuyez à plusieurs reprises.  00 - clignotent.
<b>Étape 2</b>	Tournez la manette de commande du thermostat pour régler les secondes puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 min, <b>hr</b> clignote.
<b>Étape 3</b>	Réglez les heures. Minuteur - démarre automatiquement au bout de 5 s. Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### INSERTION DES ACCESSOIRES

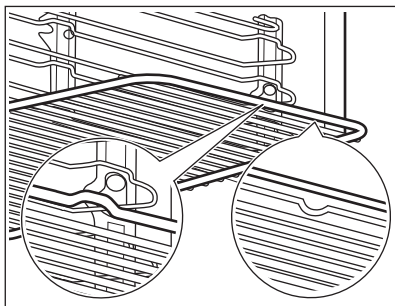
Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles

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.

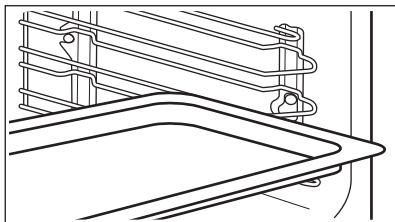
#### Grille métallique:

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



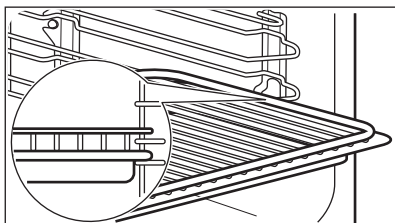
#### Plateau de cuisson:

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

### UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

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

1. Assurez-vous que la manette de sélection des modes de cuisson est sur la position Arrêt.

2.  °C - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 secondes.


Le signal sonore retentit. SAFE - s'affiche sur le panneau.

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

### UTILISATION DE TOUCHES VERROUIL.

Vous ne pouvez activer la fonction Touches Verrouil. que lorsque le four fonctionne.

Lorsque Touches Verrouil. est activé, les réglages de la température et de la durée ne peuvent pas être modifiés accidentellement.

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

Le signal sonore retentit. **Loc** apparaît à l'écran pendant 5 secondes.



**Loc** s'affiche à l'écran lorsque vous tournez la manette du thermostat ou appuyez sur une touche si Touches verrouil. est activé.

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 au paragraphe « Utilisation de la Sécurité enfants » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

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


## CONSEILS ET ASTUCES



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### 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 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

Après un arrêt automatique, tournez les manettes sur la position Arrêt.

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

## 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 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.

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

## 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 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 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 NIVEAU DU FOUR





Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

 <b>CUISSON DANS DES MOULES</b>	 (°C)	 (min)
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	170 - 180	10 - 25
Fond de tarte - mélange de génoise	150 - 170	20 - 25
Génoise	140 - 150	35 - 50
Savarin / Brioche	150 - 160	50 - 70

 <b>CUISSON DANS DES MOULES</b>	 (°C)	 (min)
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	160	70 - 90
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	140 - 160	70 - 90




Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

 <b>CUISSON DANS DES MOULES</b>	 (°C)	 (min)	
Génoise	160	35 - 50	2
Cheesecake, utilisez un plat à rôtir	160 - 170	60 - 90	1
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	180	70 - 90	1

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.





Utilisez le plateau de cuisson sauf indication contraire.





 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES</b>	 (°C)	 (min)
Gâteau avec garniture à base de crumble	150 - 160	20 - 40
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise), utilisez un plat à rôtir	150 - 160	35 - 55
Flans aux fruits à base de pâte brisée	160 - 170	40 - 80

Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.





Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Utilisez le plateau de cuisson.

 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS</b>	 (°C)	 (min)	
Gâteau roulé	180 - 200	10 - 20	2
Pain de seigle	d'abord : 230	d'abord : 20	2
	puis : 160 - 180	puis : 30 - 60	

 <b>GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS</b>	 (°C)	 (min)	
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	2
Choux à la crème / Éclairs, le préchauffage n'est pas nécessaire	190 - 210	20 - 35	2
Pain tressé / Pain en forme de couronne, le préchauffage n'est pas nécessaire	170 - 190	30 - 40	2
Flans aux fruits (à base de pâte levée/mélange de génoise)	170	35 - 55	1
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	2
Brioche de Noël	160 - 180	50 - 70	2




Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

 <b>BISCUITS</b>	 (°C)	 (min)	
Biscuits à pâte brisée	150 - 160	10 - 20	1
Biscuits à base de mélange de génoise	150 - 160	15 - 20	1
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	170 - 180	20 - 30	1
Sablé / Lamelles de pâtisserie	140	20 - 35	1
Petits gâteaux, préchauffer le four à vide	160	20 - 35	3
Biscuits à base de pâte levée	150 - 160	20 - 40	1
Macarons	100 - 120	30 - 50	1
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	80 - 100	120 - 150	1

Préchauffez le four à vide.





Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

 <b>BISCUITS</b>	 (°C)	 (min)
Petits pains	190 - 210	10 - 25
Sablé / Lamelles de pâtisserie	160	20 - 30
Petits gâteaux	170	20 - 35

## GRATINS

Utilisez le premier niveau de la grille.




		 (°C)	 (min)
Baguettes nappées de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries sucrées	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	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.

 GÂ-TEAUX / PÂTISSERIES / PAINS	 (°C)	 (min)
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45
Gâteau Streusel sec	150 - 160	30 - 45
Biscuits à pâte Brisée	150 - 160	20 - 40
Biscuits à base de mélange de génoise	160 - 170	25 - 40
Sablé / Lamelles de pâtisserie	140	25 - 45
Biscuits à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60
Macarons	100 - 120	40 - 80

 GÂ-TEAUX / PÂTISSERIES / PAINS	 (°C)	 (min)
Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues	80 - 100	130 - 170

## CONSEILS DE RÔTISSAGE

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

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

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.






Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

 <b>BŒUF</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Braisé	1 - 1,5	200	230	60 - 80






Utilisez la fonction : Turbo grill.

 <b>PORC</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70
Pain de viande	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Jarret de porc, pré-cuit	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75






Utilisez la fonction : Turbo grill.

 <b>VEAU</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	200	160 - 180	50 - 70
Jarret de veau	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100






Utilisez la fonction : Turbo grill.

 <b>AGNEAU</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70






Utilisez la fonction : Turbo grill.

 <b>VOLAILLE</b>	 (kg)	 <b>POWER</b> (W)	 (°C)	 (min)
Volaille, portions	0,2 - 0,25 chacun	200	200 - 220	20 - 35
Poulet, demi	0,4 - 0,5 chacun	200	190 - 210	25 - 40
Poulet, poularde	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80
Canard	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

 <b>POISSON</b>	 (kg)	 <b>POWER</b> (W)	 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45




Utilisez la fonction : Chaleur tournante.




 <b>PLATS</b>	 (kg)	 <b>POWER</b> (W)	 (°C)	 (min)
Plats sucrés	200	160 - 180	20 - 35	1
Plats salés avec des ingrédients cuits (nouilles, 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




### CUISSON CROUSTILLANTE AVEC LA FONCTION : FONCTION PIZZA

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

 <b>PIZZA</b>	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte fine	200 - 230	15 - 20

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte épaisse, utilisez un plat à rôtir	180 - 200	20 - 30
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tourte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	230	10 - 20
Flan à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	230	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

### 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 un plat à rôtir au premier niveau pour récupérer les graisses.




Utilisez la fonction : Gril.

 GRIL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1ère 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 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

### CUISSON DU PAIN

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 <b>PAIN</b>	 (°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




### PLATS SURGELÉS

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




Ne couvrez pas les aliments.

Utilisez le troisième niveau de la grille, sauf indication contraire.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

 <b>DÉCONGÉLATION</b>	 (°C)	 (min)
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25

Utilisez le premier niveau de la grille.

 <b>DÉCONGÉLATION</b>	 (°C)	 (min)
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, utilisez le deuxième niveau de la grille	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannellonis, surgelés, utilisez le deuxième niveau de la grille	160 - 180	40 - 60
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30






### DÉCONGÉLATION

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

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 un plat creux, et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.



	 (kg)	 (min) Temps de décon- gélation	 (min) Temps de décon- gélation supplé- mentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moi- tié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moi- tié 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.




	<b>BAIES</b>	 (min) <b>Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir</b>	
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseil- les à maquereau mû- res		35 - 45	
	<b>FRUITS À NOYAU</b>	 (min) <b>Cuisson jus- qu'à ce que la préparation commence à frémir</b>	 (min) <b>Continuez la cuisson à 100 °C</b>
Pêches / Co- ings / Prunes		35 - 45	10 - 15

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

	 (°C)	 (h)
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

### DÉSHYDRATATION - CHALEUR TOURNANTE

Utilisez le troisième niveau de la grille.

	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8





### CUISON 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.
















 <b>VIANDE / POISSON</b> <b>Réglez la puissance sur 100 W, sauf indication contraire.</b>	 <b>(kg)</b>	 <b>(min)</b>	 <b>Temps de repos (min)</b>
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






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

 <b>GÂTEAUX ET PAIN</b> <b>Réglez la puissance sur 200 W, sauf indication contraire.</b>	 	 <b>(min)</b>	 <b>Temps de repos (min)</b>
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








 <b>FRUITS</b>	 (kg)	 (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Fruit	0,25	100	5 - 10	10 - 15
 <b>RÉCHAUFFER</b>	 (kg)	 (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
 <b>FONDRE</b>	 (kg)	 (W)	 (min)	 Temps de repos (min)
Chocolat / Glaçage au chocolat	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Beurre	0,1	400	0:30 - 1:30	-



		 POWER (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

Réglez la fonction : Gril + Micro-ondes.

	 (kg)		 POWER (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
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 ragoûts



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.**

<b>FUNCTION MICRO-ONDES</b>	 <b>(W)</b>	 <b>(kg)</b>		 <b>(min)</b>	
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.**




<b>FUNCTION COMBI MICRO-ONDES</b>		 <b>(W)</b>	 <b>(°C)</b>		 <b>(min)</b>	
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 dauphinois, 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.
Poulet, 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.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



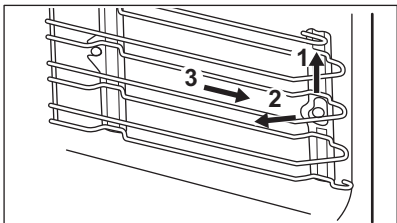
**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN

 <b>Agent nettoyant</b>	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.
 <b>Utilisation quotidienne</b>	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.
 <b>Accessoires</b>	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.

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

<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
----------------	----------------	----------------



## Avant de remplacer l'éclairage :

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

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

## DÉPANNAGE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### QUE FAIRE SI...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.



**Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas**

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est désactivée.



### Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.



### Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
12:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez le fusible de l'habitation et réenclenchez-le pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

### 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.

---

## 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.



[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867361722-A-202020