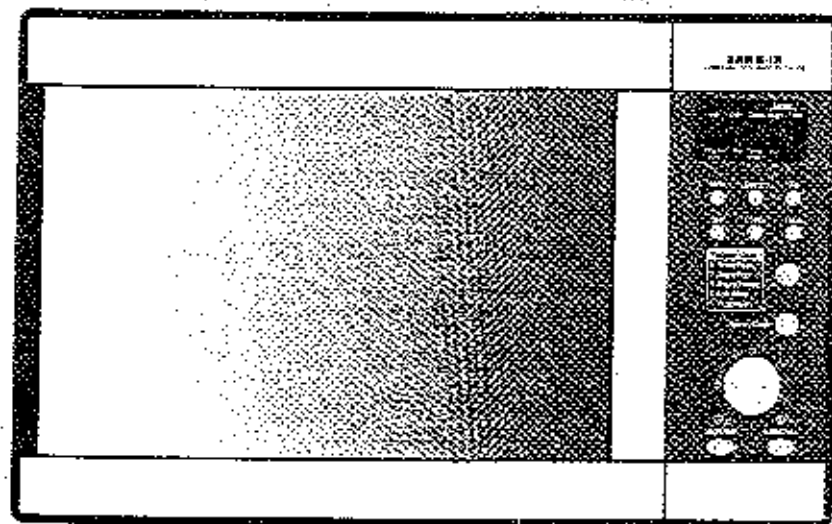


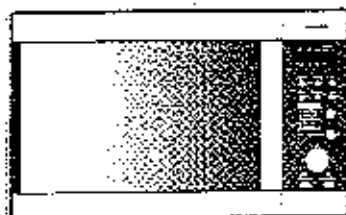
ZANKER

**Combiné four et micro-ondes
avec gril et chaleur tournante**



**Notice d'utilisation
MGCC 1295E**

Ce qu'il faut SAVOIR



ATTENTION

ne poursuivez pas la cuisson de liquides, tels que soupes, sauces ou boissons, portés à ébullition. Ils pourraient déborder brusquement sans signe préalable (bulles)

Veillez donc à :

- ◆ ne pas utiliser de récipients droits à col étroit
- ◆ ne pas surveiller la cuisson des liquides
- ◆ remuer les liquides au début et en milieu de cuisson
- ◆ laisser reposer quelques instants les liquides portés à ébullition dans l'enceinte de cuisson, à les remuer ou à les secouer et à contrôler leur température avant de les consommer (notamment les aliments pour bébés en bouteilles ou en pots)

Après avoir déballé votre nouveau four à micro-ondes, vérifiez avant toute chose son état. Si la porte du four est gauchie ou endommagée, si vous constatez la présence de bosses dans l'enceinte de cuisson ou d'autres dommages similaires, inutile de l'installer : avertissez immédiatement votre revendeur.

Pour votre sécurité

- ◆ N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. Veillez particulièrement à une étanchéité parfaite de la porte. La porte ne doit pas être déformée, les charnières et verrous ne doivent être ni dévissés ni cassés, les joints doivent être en état irréprochable.
- ◆ N'essayez pas de réparer vous-même votre four. La réparation et le réglage d'un four à micro-ondes sont exclusivement l'affaire de spécialistes qualifiés.
- ◆ N'essayez jamais de faire fonctionner votre four porte ouverte. Vous vous exposeriez à un contact direct avec les micro-ondes, particulièrement nuisible pour la santé. Évitez de manipuler les verrous de sécurité et les charnières.
- ◆ Les cadres d'étanchéité de la porte et du four doivent toujours être parfaitement propres et exempts de restes de produit nettoyant.
- ◆ Pour toute réparation ou changement, adressez-vous exclusivement au centre de service officiel de ZANKER. Il est dangereux d'essayer de réparer ce four vous-même.
- ◆ Les enfants ne doivent utiliser le four que sous surveillance d'un adulte. Prenez soin de bien informer les enfants des mesures de sécurité.
- ◆ **N'utilisez votre four que pour cuisiner,** et non pour y sécher des animaux, des vêtements, du papier, etc. ou ranger des livres, des ustensiles de cuisine, etc. ou stériliser.

L'installation de votre micro-ondes

- ◆ Placez votre four sur une surface plane et stable. Il n'est pas prévu pour une utilisation mobile.
- ◆ Veillez à ce que l'air puisse circuler librement tout autour de votre four. C'est indispensable pour un bon refroidissement.
- ◆ Ne disposez votre four à proximité d'une radio, d'un téléviseur, etc. Il risquerait éventuellement de les parasiter.
- ◆ N'exposez pas votre four à l'humidité ni à des dégagements d'air chaud ou de vapeur.
- ◆ L'espace au-dessus du four doit être au moins 150mm.

Le branchement du micro-ondes

- ◆ L'appareil requiert une tension secteur de 230 V~ / 50 Hz. La protection du circuit doit être assurée par un fusible d'env. 15 A.
- ◆ Ne raccordez votre four qu'à une prise installée conformément aux normes en vigueur. En cas de doute, adressez-vous à un spécialiste.
- ◆ Un branchement incorrect peut être à l'origine d'un incendie ou de dysfonctionnements de l'appareil. ZANKER décline toute responsabilité pour des dommages résultant d'un mauvais branchement.
- ◆ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un cordon spécial ZANKER de même type. Confiez exclusivement ce travail à un spécialiste qualifié.

Avant de vous servir de votre four, nous vous recommandons de lire attentivement la présente notice afin de pouvoir tirer parti des consignes de sécurité et des conseils d'utilisation que nous y avons rassemblé

Ce qu'il faut SAVOIR

Sommaire

Votre four et les micro-ondes

Cuisiner en toute sécurité avec les micro-ondes	2
L'appareil	3

L'utilisation du four à micro-ondes

Les commandes	4
Réglage de l'horloge - Clé électronique	5

Cuisiner avec les micro-ondes

Cuisson simple - Cuisson rapide	6
Prolongement de cuisson - Programmes de cuisson	7

Cuisiner avec la chaleur tournante

Cuisson simple - Préchauffage	8
Programme combiné „Pâtés et gâteaux” (Pie) - Chaleur tournante et micro-ondes	9

Décongeler et griller

Décongélation en fonction du temps - Décongélation en fonction du poids	10
Cuisson au grill simple	11

Annexes

Conseils et recommandations	12-13
Avant de faire appel à un spécialiste	14
Ustensiles de cuisine résistant au four à micro-ondes - Nettoyage et entretien	15
Caractéristiques techniques	16

◆ Avant d'utiliser votre four à micro-ondes

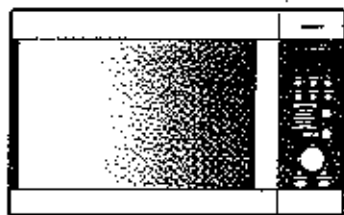
Afin d'empêcher leur endommagement lors du transport et du stockage du four, les éléments du grill ont été pourvus d'un revêtement de protection. Pour les débarrasser de ce film, il suffit de faire chauffer le grill pendant env. 5 minutes (odeur désagréable) : Placez dans l'enceinte de cuisson un récipient résistant au four à micro-ondes rempli d'au moins 0,2 l d'eau. Reportez-vous au chapitre "Cuisson au grill simple" et démarrez la cuisson pour une durée de 5:00 minutes.



◆ Sur les pages suivantes, les touches à utiliser pour les différentes fonctions décrites sont représentées de même que les messages apparaissant éventuellement sur l'afficheur

VOTRE FOUR et les MICRO-ONDES

Respectez également les instructions des fabricants de produits alimentaires, notamment pour les plats cuisinés, ainsi que les **conseils et recommandations** figurant à la fin de la présente notice



Cuisiner en toute sécurité avec les micro-ondes

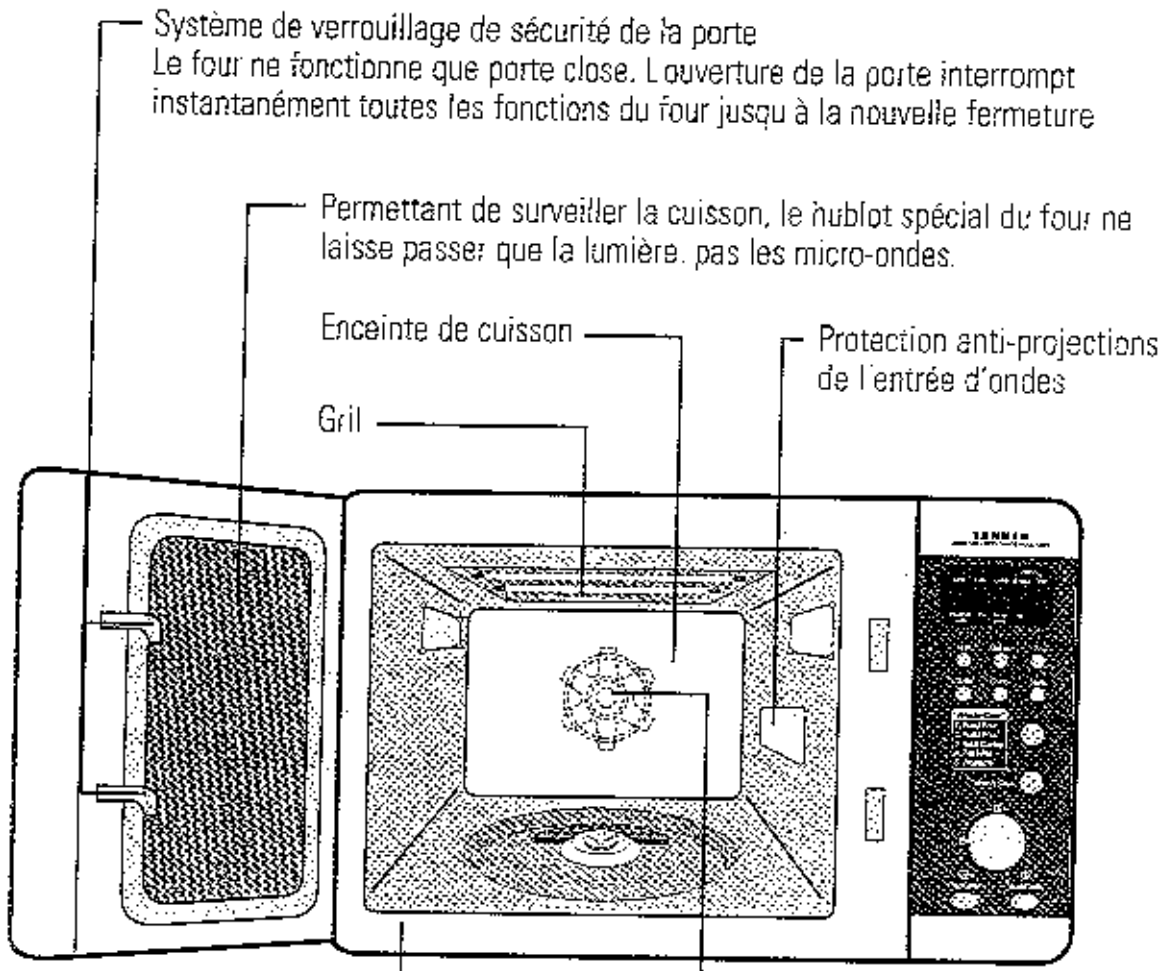
- ◆ Comme les ondes hertziennes de la télévision, les **micro-ondes** sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Elles génèrent de la chaleur en mettant en mouvement les molécules d'eau, de graisse et de sucre. Pénétrant jusqu'à une certaine profondeur dans les aliments (par ex. env. 25 mm dans la viande), elles les réchauffent par conduction thermique.
- ◆ La **vaisselle** doit convenir à l'emploi dans un micro-ondes. Le verre résistant à la chaleur, la céramique, la porcelaine et le plastique (résistant au four pour la cuisson combinée) sont appropriés. N'utilisez pas de marmites en métal fermées car elles réfléchissent les micro-ondes alors que le mets ne chauffe pas.
- ◆ Des plats cuisinés peuvent toutefois être réchauffés dans des barquettes en aluminium ouvertes.
- ◆ Les micro-ondes peuvent endommager les assiettes rehaussées de **filets or** ou argent.
- ◆ **Ne jamais cuire** des mets dans des récipients fermés. Les récipients hermétiquement clos risquent en effet d'exploser.
- ◆ Les aliments comportant **une coquille, une écorce ou une peau** peuvent éclater. Ne faites donc pas cuire des œufs dans votre micro-ondes. Piquer la peau des pommes de terre, des foies de volaille, etc. afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- ◆ Ne jamais réchauffer trop fortement des boissons **alcoolisées**. Elles pourraient s'enflammer.
- ◆ Pour réchauffer de **petites quantités de liquide**, placer une cuiller dans le récipient (tasse) afin d'éviter que le contenu ne déborde à l'ébullition.
- ◆ Les **aliments cuisinés au micro-ondes** continuent de chauffer après l'arrêt du four. Goûtez donc les mets ou les boissons avant de les servir, notamment à des enfants ou à des personnes âgées (risque de brûlures).
- ◆ **En remuant et en retournant** les aliments, il est possible de parvenir à une répartition régulière de la chaleur, en particulier après des temps de cuisson assez courts.
- ◆ Ne faites **jamais fonctionner le four à vide**. Il risquerait d'être endommagé.
- ◆ Veillez à placer les **récipients en métal** à une distance suffisante des parois internes du four. Ils pourraient provoquer des jaillissements d'étincelles susceptibles de donner lieu à un incendie.
- ◆ En cas de **dégagement de fumée** pouvant signaler un incendie du four, éteignez l'appareil (en pressant plusieurs fois la touche STOP) sans ouvrir la porte et retirez la prise de courant.
- ◆ Le chauffage de liquides entraîne le risque retardé d'explosion. Afin de prévenir cela, mettez le liquide dans récipient ouvert avec une cuiller en verre.



VOTRE FOUR et les MICRO-ONDES

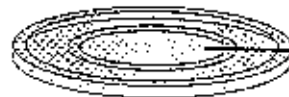
Le four

FRANÇAIS



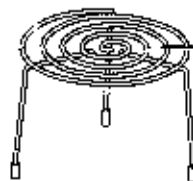
Le cadre d'étanchéité interdit la sortie des micro-ondes à l'extérieur de l'enceinte de cuisson

Admission de la chaleur tournante



Ce plateau tournant est destiné à recevoir le récipient contenant le mets à cuire

Le support rotatif entraîne le plateau tournant. Tous deux peuvent être facilement extraits pour le nettoyage. Replacer les exactement dans la découpe prévue au bas de l'enceinte de cuisson

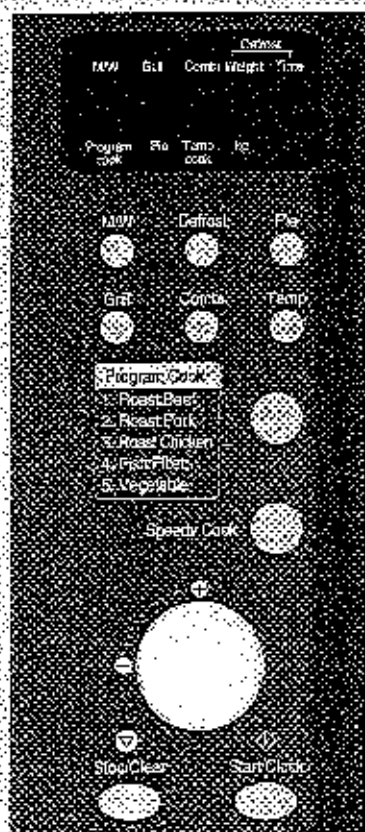
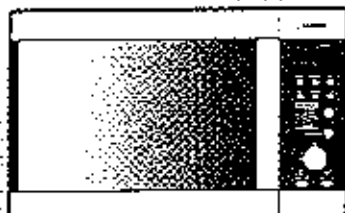


Cette grille métallique est conçue pour la cuisson au grill



- ◆ N'utilisez le four que **plateau tournant** parfaitement en place
- ◆ Pour votre **sécurité**, enfillez des gants de protection pour sortir des aliments ou des ustensiles de cuisine de l'enceinte de cuisson

L'utilisation du FOUR A MICRO



Avec ZANKER, la programmation du four devient un jeu d'enfant. L'afficheur indique en effet au fur et à mesure les touches à actionner et les programmations à effectuer (affichage du mode d'emploi)

Les commandes

Les messages

(ils clignotent pendant que les fonctions respectives sont en cours) :

M-O	Cuisson micro-ondes
GRILL	Gril
COMBI	Cuisson combinée micro-ondes + chaleur tournante
POIDS	Décongélation des aliments en fonction de leur poids
TEMPS	Décongélation des aliments en fonction du temps
CUISSON AUTO	Programme de cuisson
PATE	Programme „Pâtés et gâteaux
TEMP. CUISSON	Préchauffage + cuisson
kg	Affichage du poids

Les touches :



pour griller.



pour cuisiner avec les micro-ondes et la chaleur tournante.



pour cuire des pâtés et des gâteaux.



pour la cuisson. Permet de sélectionner la température (maintenir la touche enfoncée pour accélérer la sélection)



pour cuisiner selon des programmes prédéfinis.



pour cuisiner avec les micro-ondes. Permet de sélectionner la puissance désirée (maintenir la touche enfoncée pour accélérer la sélection)



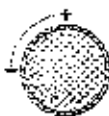
pour décongeler les aliments. Permet de sélectionner le mode en fonction du poids ou du temps.



Pour démarrer une fonction.
Pour le réglage de l'horloge intégrée



pour interrompre une fonction
voire pour effacer toutes les programmations



Bouton rotatif de réglage du temps
de la température et du poids



Pour déclencher la cuisson rapide
(30 sec. De cuisson micro-ondes à chaque pression)

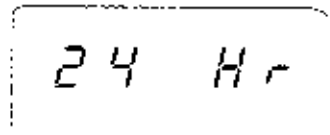
L'utilisation du FOUR A MICRO-ONDES

Réglage de l'horloge

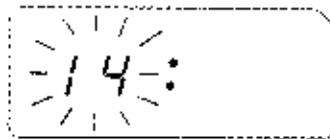
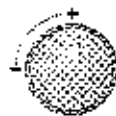
L'heure est indiquée sur l'afficheur lorsque le four est à l'arrêt.



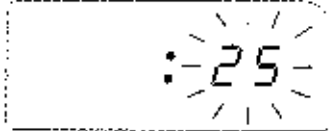
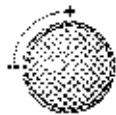
Voilà ce qu'indique l'afficheur quand on branche la fiche du four dans une prise (ou après une coupure de courant).



Une pression sur cette touche permet d'afficher l'heure sur 24 h (deux pressions pour afficher l'heure sur 12 h).



Réglez l'**heure** par rotation du bouton. Pressz la touche



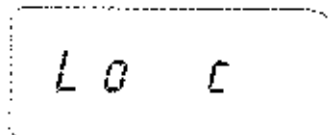
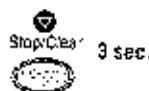
Réglez les **minutes** par rotation du bouton. Pressz la touche



Encartez l'horloge. Les deux points de l'affichage clignotent au rythme des secondes.

La clé électronique

La clé électronique interdit l'utilisation de votre four. Elle permet de prévenir le danger que pourraient par exemple constituer des liquides brûlants pour des enfants.



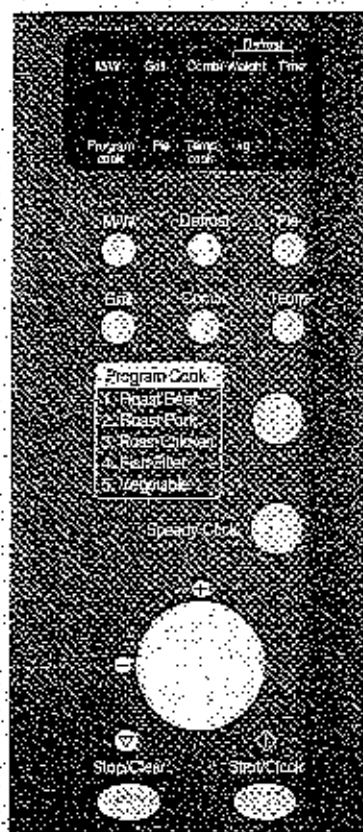
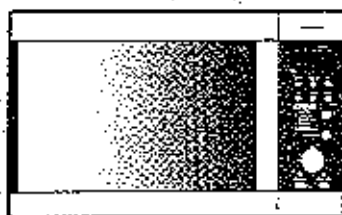
Maintenez la touche enfoncée pendant quelques secondes.

Les commandes du four sont verrouillées.

Pressez encore une fois cette touche pendant quelques secondes pour déverrouiller les commandes du four.

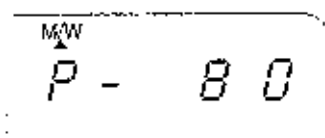
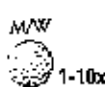
L'heure s'affiche à nouveau, le four fonctionne normalement.

Cuisiner avec les MICRO-ONDES

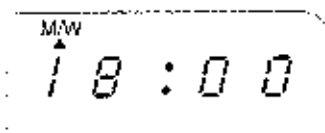


Réglez la puissance désirée et le temps de cuisson conformément aux indications figurant dans les recettes de cuisins et les tableaux correspondants

Cuisson simple



Sélectionnez une des 10 puissances disponibles en pressant la touche jusqu'à 10 fois



Programmez le temps de cuisson par rotation du bouton.

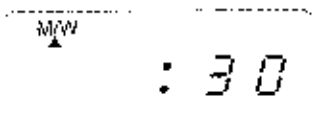
Minuterie jusqu'à 60 minutes



Démarrez la cuisson.

▲ clignote sous 'M-O' dans l'afficheur

Cuisson rapide



Pressez la touche à plusieurs reprises pour programmer un temps de cuisson compris entre 30 secondes et 5 minutes

Le four se met automatiquement en marche à la puissance maximale 2 secondes après la dernière pression exercée sur la touche

Puissance	P-10	P-20	P-30	P-40	P-50	P-60	P-70	P-80	P-90	HI
en Watts	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000

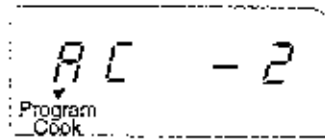
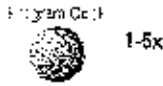
- ◆ La programmation des 10 puissances disponibles en micro-ondes est possible même pendant la cuisson.
- ◆ 4 bips sonores signalent la **fin** de la cuisson. 1 heure s'affiche à nouveau. Le plateau tournant s'arrête et l'éclairage intérieur du four s'éteint.
- ◆ Laissez refroidir le four avant d'ouvrir la porte si vous avez utilisé le grill, la chaleur tournoyante ou un programme combiné.
- ◆ À l'issue de la cuisson avec les micro-ondes, le ventilateur de **refroidissement** ("cool") se met en marche pendant 5 minutes.
- ◆ L'afficheur indique le **temps de cuisson** que vous avez programmé par paliers de 10 secondes jusqu'à 5 minutes, de 30 secondes jusqu'à 15 minutes et de 1 minute jusqu'à 30 minutes (de 2 minutes jusqu'à 50 minutes).
- ◆ Il suffit d'ouvrir la porte pour **interrompre** toute fonction (sauf le ventilateur de refroidissement). Pressez ensuite la touche STOP pour arrêter la cuisson (effacer la programmation) voire la touche DEPART pour la poursuivre.



Cuisiner avec les MICRO-ONDES

Programmes de cuisson

Ils vous dispensent de programmer la puissance désirée et le temps de cuisson



Sélectionnez un des 5 programmes du menu en pressant la touche jusqu'à 5 fois.

Menu de programmes

- AC-1 → Rôti de bœuf (1,3 kg)
- AC-2 → Rôti de porc (1,3 kg)
- AC-3 → Filet rôti (1,3 kg)
- AC-4 → Filets de poisson (450 g)
- AC-5 → Légumes (450 g)

Vous trouverez des recettes dans les livres de cuisine spéciaux



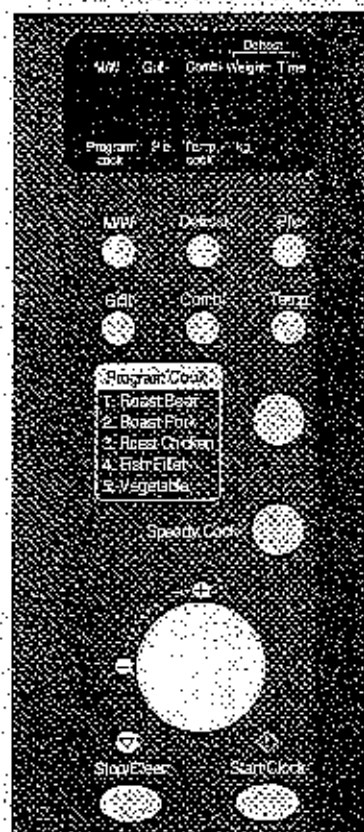
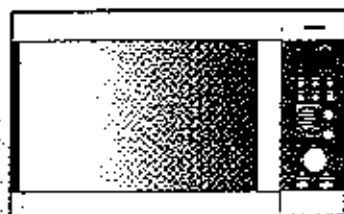
Démarrez la cuisson

▼ clignote au-dessus de CUISSON AUTO dans l'afficheur et le temps de cuisson est indiqué



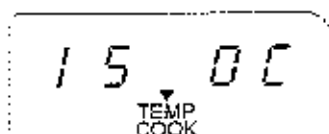
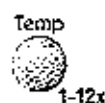
- ◆ 4 bips sonores signalent la **fin** de la cuisson, l'heure s'affiche à nouveau, le plateau tournant s'arrête et l'éclairage intérieur du four s'éteint
- ◆ A l'issue de la cuisson avec les micro-ondes, le ventilateur de **refroidissement** (cool) se met en marche pendant 5 minutes.
- ◆ Il suffit d'ouvrir la porte pour **interrompre** toute fonction (sauf le ventilateur de refroidissement). Pressez ensuite la touche STOP pour arrêter la cuisson (effacer la programmation) voire la touche DEPART pour la poursuivre

Cuisiner avec la CHALEUR TOURNANTE

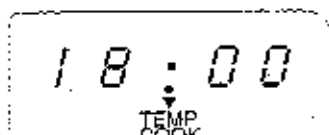


La température de cuisson peut être réglée entre 100 et 210 °C par paliers de 10 °C.

Cuisson simple



Sélectionnez une des 12 températures de cuisson disponibles en pressant la touche jusqu'à 12 fois



Sélectionnez le temps de cuisson au moyen du bouton rotatif.

Minuterie jusqu'à 60 minutes.

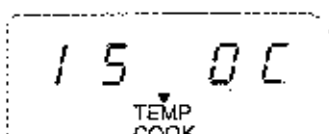
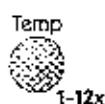


Démarrez la cuisson.

"▼" clignote au-dessus de "TEMP. CUISSON" dans l'afficheur

Préchauffage

Le préchauffage du four nécessaire pour certaines recettes est possible entre 100 et 210 °C. Attendez que la température désirée soit atteinte pour placer le mets dans le four

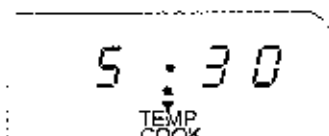


Sélectionnez une des 12 températures de cuisson disponibles en pressant la touche jusqu'à 12 fois



Démarrez le préchauffage "Pré-" clignote en alternance avec la température programmée dans l'afficheur.

"▼" clignote au-dessus de "TEMP. CUISSON" dans l'afficheur



Dès que la température désirée est atteinte le four émet des bips sonores tandis que la température clignote dans l'afficheur.

Placez le mets dans le four et programmez le temps de cuisson.



Démarrez la cuisson

"▼" clignote au-dessus de "TEMP. CUISSON" dans l'afficheur

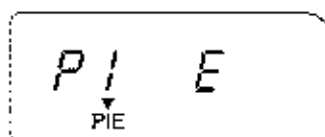
- ◆ 4 bips sonores signalent la **fin** de la cuisson ou du préchauffage. l'heure s'affiche à nouveau, le plateau tournant s'arrête et l'éclairage intérieur du four s'éteint.
- ◆ A l'issue de la cuisson avec les micro-ondes le ventilateur de **refroidissement** ("cool") se met en marche pendant 5 minutes.
- ◆ Le contrôle de la **température** pendant la cuisson est possible par pression de la touche Temp. La température apparaît dans l'afficheur avant d'être remplacée à nouveau par le temps de cuisson.
- ◆ Commencez la cuisson dès l'issue du **préchauffage** : le four s'éteint en effet automatiquement après 15 minutes pour des raisons de sécurité.
- ◆ Il suffit d'ouvrir la porte pour **interrompre** toute fonction (sauf le ventilateur de refroidissement). Pressez ensuite la touche STOP pour arrêter la cuisson (effacer la programmation) voire la touche DÉPART pour la poursuivre.



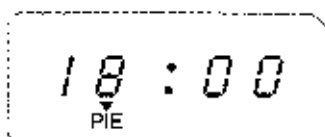
Avec ce four multifonction, la cuisson des aliments est plus régulière et les plats deviennent plus croustillants. Tout préchauffage est superflu.

Cuisiner avec la CHALEUR TOURNANTE

Programme combiné "Pâtés et gâteaux" (Pie)



Pressez la touche PÂTE.



Programmez le temps de cuisson au moyen du bouton rotatif.

Minuterie jusqu'à 60 minutes

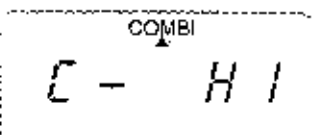


Démarrez la cuisson.

▼ clignote au-dessus de 'PÂTE' dans l'afficheur. La cuisson commence avec la sole, elle se poursuit en combinant la sole et les micro-ondes avant de se terminer avec la gril et la sole.

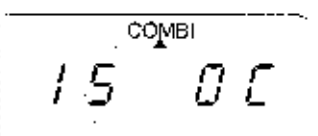
FRANÇAIS

Chaleur tournante et micro-ondes

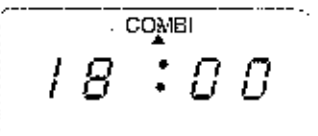


Sélectionnez la puissance en micro-ondes en pressant la touche jusqu'à trois fois

▲ apparaît sous 'COMBI' dans l'afficheur en même temps que la puissance programmée : 'LO' = faible (300 Watts) – 'O' = moyenne (500 Watts) – 'HI' = élevée (700 Watts)



Sélectionnez une des 12 températures de chaleur tournante disponibles en pressant la touche jusqu'à 12 fois.



Programmez le temps de cuisson au moyen du bouton rotatif.

Minuterie jusqu'à 60 minutes



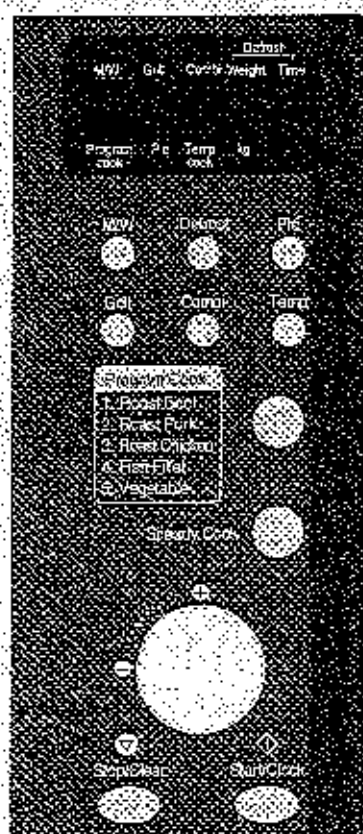
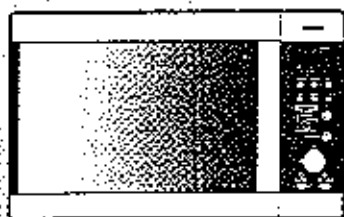
Démarrez la cuisson.

▲ clignote sous 'COMBI' dans l'afficheur

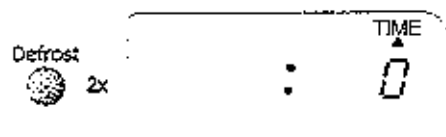


- ◆ 4 bips sonores signalent la **fin** de la cuisson, l'heure s'affiche à nouveau, le plateau tournant s'arrête et l'éclairage intérieur du four s'éteint.
- ◆ A l'issue de la cuisson avec les micro-ondes, le ventilateur de **refroidissement** (cool) se met en marche pendant 5 minutes.
- ◆ Le contrôle de la **température** pendant la cuisson est possible par pression de la touche Temp. La température apparaît dans l'afficheur avant d'être remplacée à nouveau par le temps de cuisson.
- ◆ Il suffit d'ouvrir la porte pour **interrompre** toute fonction (sauf le ventilateur de refroidissement). Pressez ensuite la touche STOP pour arrêter la cuisson (effacer la programmation), voire la touche DÉPART pour la poursuivre.

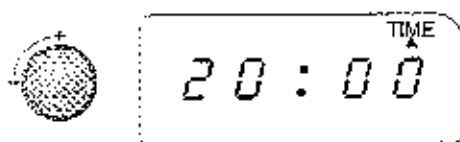
DECONGELER et GRILLER



Décongélation en fonction du temps



Pressez la touche deux fois '▲' apparaît sous "TEMPS" dans l'afficheur.



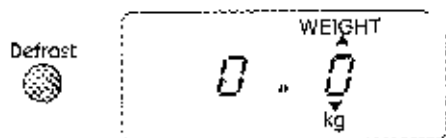
Programmez le temps de décongélation au moyen du bouton rotatif.

Minuterie jusqu'à 60 minutes

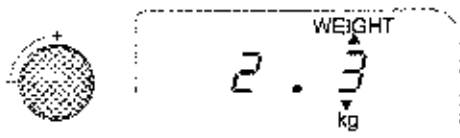


Démarrez la décongélation '▲' clignote sous "TEMPS" dans l'afficheur

Décongélation en fonction du poids



Pressez la touche une fois '▲' apparaît sous "POIDS" dans l'afficheur tandis que '▼' clignote au-dessus de "kg"



Programmez le poids du produit surgelé au moyen du bouton rotatif

Réglage du poids possible entre 0.1 et 2.9 kg



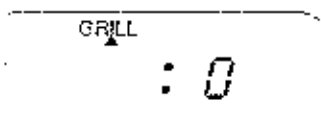
Démarrez la décongélation '▲' clignote sous "POIDS" dans l'afficheur.

- ◆ 4 bips sonores signalent la **fin** de la décongélation, l'heure s'affiche à nouveau, le plateau tournant s'arrête et l'éclairage intérieur du four s'éteint.
- ◆ Pendant la décongélation, **retournez** l'aliment après le bip sonore afin qu'il dégèle régulièrement et complètement
- ◆ Le mode de décongélation alterne à chaque pression sur la touche **DECONG.** : Décongélation en fonction du poids "POIDS" ⇒ Décongélation en fonction du temps "TEMPS" ⇒ etc.
- ◆ Il suffit d'ouvrir la porte pour **interrompre** toute fonction (sauf le ventilateur de refroidissement). Pressez ensuite la touche STOP pour arrêter la cuisson (effacer la programmation) voire la touche DEPART pour la poursuivre



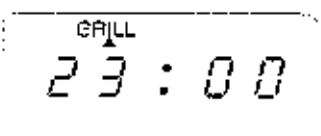
DECONGELER et GRILLER

Cuisson au gril simple



Pressez la touche une fois

▲ apparaît sous 'GRILL' dans l'afficheur.



Programmez le temps de cuisson au gril au moyen du bouton rotatif

Minuterie jusqu'à 60 minutes



Démarrez la cuisson.

▲ clignote sous 'GRILL' dans l'afficheur.

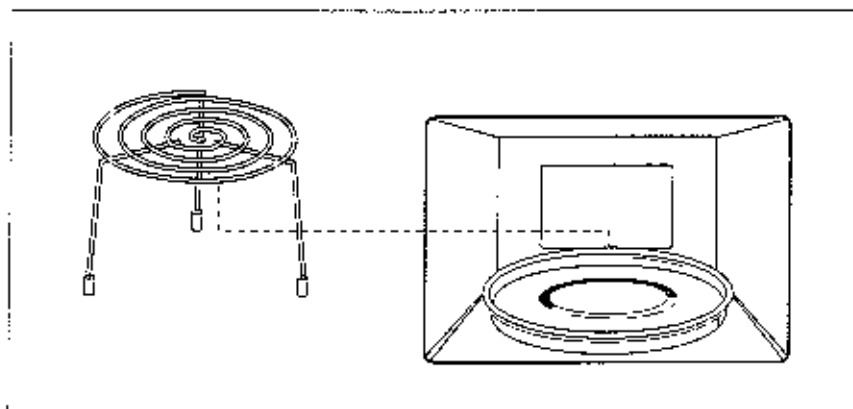
FRANÇAIS

UTILISATION DE LA GRILLE METALLIQUE

- Placez les aliments sur la grille
- Placez la grille sur la plaque tournante

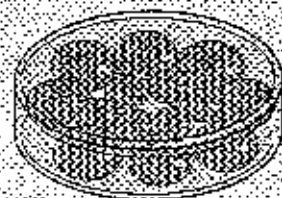
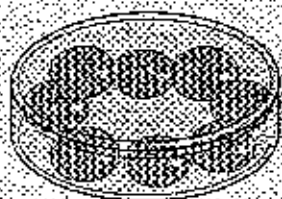
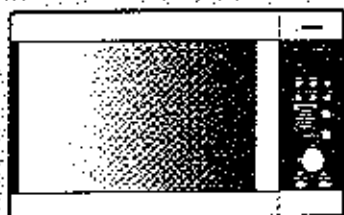
AVERTISSEMENT

- La température dans le four et de la vitre est très élevée
- Ne touchez pas la vitre ou les pièces métalliques du four lorsque vous introduisez ou sortez des aliments chauds
- Utilisez des gants de protection



- ◆ 4 bips sonores signalent la **fin** de la cuisson, l'heure s'affiche à nouveau, le plateau tournant s'arrête et l'éclairage intérieur du four s'éteint
- ◆ Le gril est placé contre la voûte de l'enceinte de cuisson
- ◆ Aucun **préchauffage** n'est nécessaire pour la cuisson au gril.
- ◆ L'afficheur indique le **temps de cuisson** que vous avez programmé par paliers de 10 secondes jusqu'à 5 minutes, de 30 secondes jusqu'à 10 minutes et de 1 minute jusqu'à 60 minutes
- ◆ Il suffit d'ouvrir la porte pour **interrompre** toute fonction (sauf le ventilateur de refroidissement). Pressez ensuite la touche STOP pour arrêter la cuisson (effacer la programmation), voire la touche DÉPART pour la poursuivre

ANNEXES



La cuisine avec un micro-ondes diffère sensiblement de la cuisine traditionnelle. C'est pourquoi nous avons rassemblé ci-après quelques conseils qui pourront vous être utiles pour l'utilisation de votre four.

Conseils et recommandations

Le temps de repos à observer ...

Les micro-ondes ne traversant généralement pas entièrement les aliments, la cuisson se poursuit par conductivité thermique au cours du temps de repos observé après l'arrêt du four. La température à l'intérieur des aliments peut ainsi encore augmenter de 8 °C. Laissez reposer quelque temps dans le four les mets réchauffés avec le micro-ondes afin de permettre à la chaleur de s'uniformiser. Le temps de repos à observer est fonction du poids, du volume et de la densité des aliments (jusqu'à 10 minutes).

Pour que les aliments soient cuits ... sans excès (mets desséchés, roussis) ...

- ◆ Sélectionnez la bonne puissance de cuisson.
- ◆ Sélectionnez le temps de cuisson correct. Les temps indiqués dans les recettes sont approximatifs et dépendent de la température initiale, du poids, de la densité des ingrédients etc.
- ◆ Employez de la vaisselle résistant au four à micro-ondes.

Pour décongeler ...

- ◆ Les aliments dégèlent plus vite dans les récipients plats.
- ◆ Dissociez les grosses pièces en partie dégelées : elles décongèleront plus facilement.
- ◆ Recouvrez les aliments de petite taille quand ils commencent à se réchauffer.
- ◆ Laissez au temps de repos le soin de décongeler entièrement les aliments.

Les quantités ...

Le temps nécessaire pour réchauffer des aliments est d'autant plus grand que les quantités sont importantes. En règle générale, le temps nécessaire est pratiquement multiplié par deux en doublant la quantité.

La température initiale ...

Plus les aliments sont froids et plus le temps nécessaire augmente.

La composition des mets ...

Pour cuire un plat comportant plusieurs ingrédients, tenez compte du fait que la graisse et le sucre s'échauffent beaucoup plus rapidement que l'eau.

Les ingrédients à base de graisse ou de sucre atteignent ainsi des températures sensiblement plus élevées que ceux contenant de l'eau. Le temps de cuisson/décongélation d'un mets est d'autant plus long que sa densité est élevée. Des aliments très denses comme la viande se réchauffent donc moins vite que de la pâte à tarte.

Coquilles, écorces ou peaux ...

Certaines denrées sont enfermées dans des coquilles (œufs) ou des écorces (poires, pommes de terre), d'autres encore dans des peaux (foie, saucisses, etc.).

En perçant ces coquilles, écorces et peaux au moyen d'une fourchette, par exemple, vous permettrez à la vapeur d'eau ou à la pression de dilatation de s'échapper et éviterez que les aliments n'éclatent.

Eau ...

La cuisson au micro-ondes n'exige que très peu d'eau. Une cuiller à soupe d'eau suffit pour 100 g de légumes ou de pommes de terre.

Couvrir les mets ...

Les mets peuvent être couverts de feuilles en plastique de couvre-assiettes et de couvercles laissant passer les micro-ondes pour

- ◆ empêcher les projections,
- ◆ réduire le temps de cuisson et/ou
- ◆ éviter que les aliments ne dessèchent (→ Ustensiles de cuisine résistant au four à micro-ondes).

La disposition des mets - taille et forme ...

Vous obtiendrez plus rapidement d'excellents résultats de cuisson en veillant à une disposition judicieuse des ingrédients.

Les aliments de petite taille cuisent plus vite que les gros.

La cuisson simultanée de plusieurs pièces sera d'autant plus uniforme qu'elles sont de dimensions semblables.

Les parties fines de pièces de forme irrégulière sont plus vite cuites que les autres

Pour une cuisson régulière de plusieurs **aliments identiques**, par ex. des tomates farcies disposez-les de préférence en rond

Pour la cuisson de pièces de **forme et de taille irrégulières**, placez les plus petites ou les plus fines au milieu (qui se réchauffe moins vite) et les plus grosses (de densité plus élevée) à la périphérie. Les pièces plus fines peuvent éventuellement aussi être recouvertes de feuilles d'aluminium pour empêcher qu'elles ne dessèchent ou ne brûlent.

Le **poisson** sera placé de préférence la queue vers le milieu. Incisez la peau pour empêcher qu'elle ne se déchire ou n'éclate. La tête et la queue peuvent éventuellement aussi être recouvertes de feuilles d'aluminium pour éviter qu'elles ne dessèchent ou ne brûlent.

Préparez les **mets à réchauffer** en disposant les ingrédients les plus fins et les plus légers au milieu, les plus lourds et les plus denses au bord du plat

Empilez les **tranches fines** (par ex. de jambon) les unes au-dessus des autres ou en léger décalage.

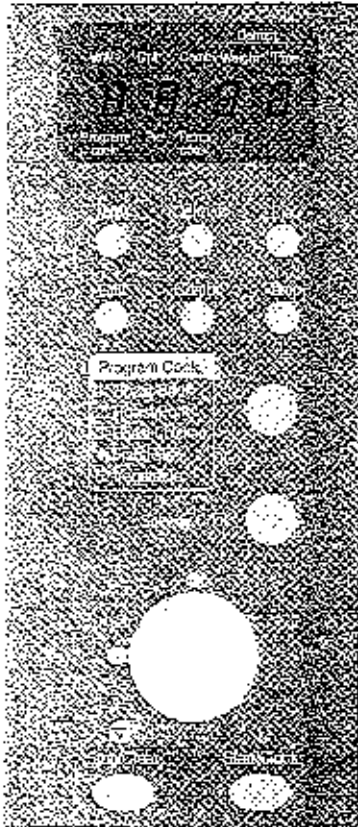
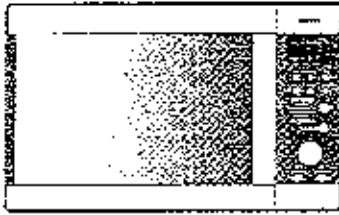
Serrez étroitement les saucisses

Réchauffez de préférence **les boissons, les sauces et le jus de viande** séparément

Choisissez à cet effet un récipient haut et fin et remplissez-le seulement aux $\frac{3}{4}$.

Les aliments se réchauffent plus uniformément si on prend soin de les **remuer ou de les retourner** de temps à autre.

ANNEXES



N'essayez pas de réparer vous-même votre four. La réparation et le réglage d'un four à micro-ondes sont exclusivement l'affaire de spécialistes qualifiés.

Avant de faire appel à un spécialiste ...

Veuillez vérifier les points suivants :

Votre four ne fonctionne pas :

- ◆ Assurez-vous que la prise de courant est bien enfoncée.
- ◆ Assurez-vous que la porte est bien fermée.
- ◆ Assurez-vous qu'un temps de cuisson a été programmé.
- ◆ Assurez-vous que les disjoncteurs ou les fusibles de l'installation électrique sont intacts.

Jaillissement d'étincelles dans l'enceinte de cuisson :

- ◆ Vérifiez si vous avez placé un plat en métal, de la vaisselle rehaussée de filets métalliques ou de la feuille d'aluminium dans l'enceinte de cuisson. Aucun objet métallique ne doit toucher les parois du four.

Fonctionnement du micro-ondes à vide :

- ◆ Il n'est pas recommandé, mais ne cause aucun dommage au four si il reste de courte durée.

Utilisation du four sans plateau tournant :

- ◆ Elle est interdite. N'utilisez le four que support rotatif et plateau tournant en place.

Ouverture de la porte pendant la cuisson :

- ◆ A l'ouverture de la porte pendant la marche du four (par ex. afin de retourner ou de remuer le mets), toutes ses fonctions sont immédiatement interrompues. Les programmations ne sont cependant pas perdues. Vous pouvez refermer la porte et continuer la cuisson en pressant la touche DEPART ou arrêter le four au moyen de la touche STOP.

Condensation sur les parois intérieures du four et la porte :

- ◆ La présence de condensation sur les parois intérieures est normale lors de la cuisson d'aliments dégageant de la vapeur.

Perméabilité du hublot aux micro-ondes :

- ◆ Elle est absolument exclue. Une grille métallique spéciale intégrée dans la porte interdit le passage des micro-ondes.



- ◆ La réponse à certaines de vos questions figure peut être dans les chapitres d'introduction ou les présentes annexes.
- ◆ Si ces recommandations ne permettent pas de solutionner votre problème, contactez un spécialiste qualifié.

Ustensiles de cuisine résistant au four à micro-ondes

La **vaisselle appropriée** laisse passer les micro-ondes. C'est le cas du plastique, du verre et de la céramique (idéaux s'ils sont de plus résistants au four).

Après une minute de cuisson en micro-ondes à la puissance maximale, la vaisselle appropriée est seulement tiède.

La vaisselle métallique, qui réfléchit les micro-ondes, **n'est pas appropriée**.

Ne conviennent pas non plus le cristal, la vaisselle à décor métallique (filets or ...) les gobelets en carton paraffiné ou les récipients en plastique ne supportant pas des températures élevées (120 °C).



- ◆ Vérifiez en cas de doute la présence de la mention "résistant au four à micro-ondes" sur l'emballage.
- ◆ N'oubliez pas que les micro-ondes ne sont pas la seule source de chaleur de votre combiné. Pour l'utilisation avec le gril et la chaleur tournante, la vaisselle doit de plus résister au four.
- ◆ **Marmites, feuilles d'aluminium et couvercles ne doivent pas toucher les parois intérieures du four.**

L'obtention du meilleur résultat de cuisson n'est toutefois pas seulement une question de matériau, mais aussi de **forme**.

Les récipients ronds favorisent un réchauffage uniforme des aliments, tandis que les mets disposés dans des plats carrés ou rectangulaires ont facilement tendance à se dessécher ou à roussir dans les coins.

Les récipients plats contribuent à une cuisson régulière.

De petits morceaux de feuille d'aluminium sont idéaux pour recouvrir les parties particulièrement exposées (par ex. la queue d'un poisson).

Nettoyage et entretien

Votre four est doté d'équipements de sécurité ultramodernes. Toutefois ...

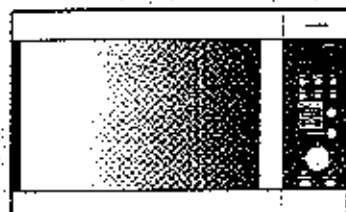
- ◆ Ne manipulez jamais les verrous de sécurité et les charnières.
- ◆ Les joints et les cadres d'étanchéité doivent toujours être parfaitement propres et exempts de restes de produit nettoyant.

Nettoyez le four, et en particulier le cadre d'étanchéité de la porte et du four, avec un détergent non agressif. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de tampons à récurer.

- ◆ Évitez toute contrainte à la porte ouverte (par ex. une traction exercée par un enfant). N'utilisez jamais le four s'il est endommagé.

Veillez particulièrement à une étanchéité parfaite de la porte. La porte ne doit pas être déformée, les charnières et verrous ne doivent être ni dévissés ni cassés, les joints doivent être en état irréprochable.

ANNEXES



Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V~, 50 Hz
Micro-ondes	
Puissance absorbée	1450 Watts
Puissance restituée	1000 Watts (IEC 705)
Fréquence	2450 MHz
Puissance absorbée gril	1200 Watts
Puissance absorbée chaleur tournante	1550 Watts
Puissance absorbée micro-ondes / chaleur tournante	2600 Watts
Dimensions hors-tout (L/H/P)	526 x 345 x 482 mm
Dimensions intérieures (L/H/P)	335 x 250 x 339 mm
Poids	21 kg

LE CORDON D'ALIMENTATION

- Vérifier que la tension du réseau électrique est 230V/50Hz (à 13 Ampère).
- Le cordon d'alimentation a une longueur d'environ 1.2m
- Le voltage indiqué sur la plaquette doit correspondre au voltage du réseau électrique. Un voltage supérieur peut causer un incendie ou d'autres endommagements. Un voltage inférieur peut causer un fonctionnement plus lent. La garantie ne couvre pas les endommagements qui résultent d'un voltage trop bas ou trop haut
- Si votre cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé afin de prévenir des endommagements à l'appareil par le centre service de ZANKER

Sous réserve de modifications techniques