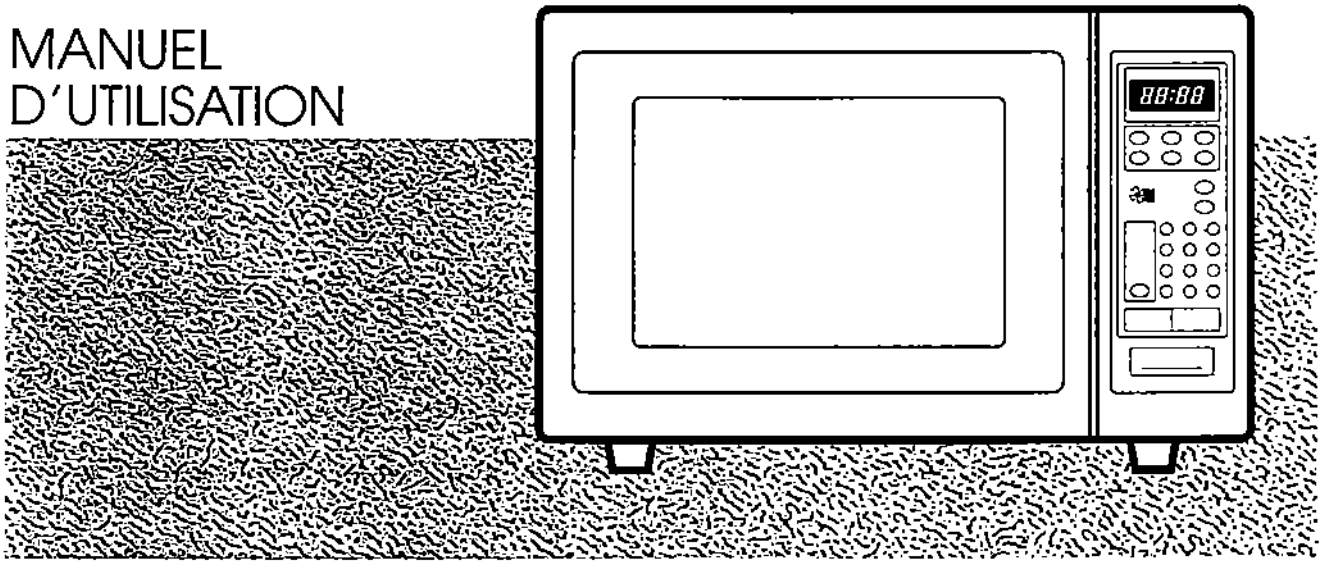
ZANKER

POUR LE FOUR A MICRO-ONDES CONVECTION/GRILL

MCV 963 COMBI

MANUEL
D'UTILISATION



Lisez attentivement les instructions avant toute utilisation du four.

PRECAUTIONS A OBSERVER AFIN D'EVITER TOUTE EXPOSITION A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES.

(a) Ne jamais faire fonctionner le four porte ouverte.
Ne jamais manipuler ni forcer les verrous de sécurité.

(b) Aucun objet ni salissure, ni résidu de produit de nettoyage ne doit se trouver sur les surfaces d'assemblage entre la face avant du four et la porte.

(c) Ne jamais faire fonctionner un four endommagé.
Il est particulièrement important que la porte ferme correctement.
Aucune des anomalies suivantes ne doit exister:
–porte faussée
–charnières et loquets cassés ou desserrés
–joint de porte et surfaces d'assemblage détériorés.

(d) Le four ne peut être réparé que par une personne qualifiée.

SOMMAIRE

Installation et mise à la terre	2
Importantes consignes de sécurité	3
Ustensiles de cuisson	4
Panneau de contrôle	5
Accessoires	6
Comment programmer les fonctions du four	7
Combinaisons programmables (cuisson en étapes)	8
Recommandations générales	12
Entretien du four	13
Avant de faire appel au Service Après-Vente	14
Questions et réponses	15
Spécifications techniques	15

INSTALLATION ET MISE A LA TERRE

Comment examiner votre four à micro-ondes après l'avoir déballé?

Déballez le four, enlevez tout le matériel d'emballage et examinez le four pour vérifier qu'il ne présente aucune détérioration comme par exemple une porte bosselée, désaxée ou marques à l'intérieur du four. Contrôlez également le verrouillage de la porte. Si une de ces détériorations est visible, n'installez pas le four et avisez-en immédiatement votre revendeur.

Installation de votre four à micro-ondes.

1. Prévoyez un emplacement stable et plane.
2. La surface du four est protégée par un film plastique qui doit être ôté avant l'utilisation du four.
3. Laissez un espace libre derrière et sur les côtés du four. N'obstruez pas les orifices. En cas d'obstruction, le four peut surchauffer ce qui entraîne des dégâts à l'appareil.
4. Eloignez l'appareil des récepteurs de radio et de télévision. Si l'appareil est placé trop près d'un poste de radio ou de télévision il risque d'y avoir une mauvaise réception des images et des parasites dans la radio.
5. Eloignez le four des appareils de chauffage et des robinets d'eau. Lors du choix d'un emplacement pour le four, le tenir éloigné de l'air chaud, de la vapeur et des projections qui risqueraient de détériorer l'isolation et de provoquer une panne.

Raccordement électrique

CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE.

Référez-vous à la plaquette signalétique pour le voltage et vérifiez si le voltage de l'appareil correspond au réseau électrique de votre région.

La fiche doit être branchée dans une prise de courant d'au moins 16A et correctement installée. Utilisez une prise avec terre.

Nous vous recommandons d'utiliser des fiches et prises de bonne qualité qui peuvent être débranchées si l'appareil n'est pas en fonctionnement.

IMPORTANT–Les couleurs des fils utilisés dans le câble d'alimentation se réfèrent au code suivant:

Vert et jaune	:	terre
bleu	:	neutre
brun	:	phase

Etant donné qu'il est possible que la couleur des fils dans le câble d'alimentation ne corresponde pas aux couleurs des fils dans votre prise, procédez de la manière suivante:

Le fil de couleur vert et jaune doit être raccordé dans la prise à la lettre E ou au symbole "terre" ou éventuellement à la connection vert/jaune ou vert simple.
Le fil coloré en bleu doit être raccordé à la borne marquée d'un N ou colorée en noir ou éventuellement en bleu.
Le fil coloré en brun doit être connecté à la borne marquée de la lettre L ou colorée en rouge ou éventuellement en brun.
Si les bornes de la prise ne sont pas marquées ou si vous avez un doute quelconque sur les connexions, consultez un électricien qualifié.

Si vous ne faites pas les connexions électriques appropriées vous endommagerez votre four à micro-ondes et probablement vous vous blesserez. Ni le vendeur ni le fabricant ne peuvent être tenus responsables de cet accident.

PRISES MOULEES
S'il est nécessaire de changer une prise moulée, celle-ci doit être coupée et remplacée correctement.

La prise moulée ne peut être utilisée à toute autre fin. Avant de procéder, coupez le fusible et rangez-le de telle façon à éviter que les enfants, en jouant, ne le mettent dans une prise de courant, ce qui présente un réel danger. Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il est essentiel que cette opération soit effectuée par un technicien qualifié. Le câble peut uniquement être remplacé par un câble original provenant du fabricant.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer les consignes de sécurité fondamentales suivantes:

AVERTISSEMENTS: Pour réduire le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, d'accident corporel ou une exposition excessive aux micro-ondes:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et observer les "PRECAUTIONS POUR EVITER TOUTE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE IRRADIATION EXCESSIVE DE MICRO-ONDES. (page 1).
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le brancher qu'à une prise correctement mise à la terre. Voir les INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE (page 3).
4. Pour l'installation ou le positionnement de cet appareil, se conformer exclusivement aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits, comme les oeufs entiers et les récipients hermétiques, par exemple les bocaux en verre fermés, risquent d'exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. N'employer cet appareil que pour l'utilisation à laquelle il est destiné, conformément à la description de ce manuel.
7. Comme pour tout autre appareil, les enfants ne doivent utiliser celui-ci que sous étroite surveillance.
8. Ne pas utiliser cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet appareil ne doit être dépanné que par un personnel de service après-vente qualifié. S'adresser au point de service après-vente le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
10. Ne recouvrir ni obstruer aucune des ouvertures de cet appareil.
11. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
12. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau.
13. Eloigner le cordon des surfaces chauffées.
14. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
15. Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se trouvent en contact avec la fermeture de la porte, employer exclusivement des savons ou détergents doux non abrasifs avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four:
    (a) ne pas trop cuire les aliments. Surveiller attentivement l'appareil si du papier, du plastique ou tout autre matière combustible ont été placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
    (b) Retirer les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
    (c) Si une matière placée dans le four prend feu, laisser la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant au tableau de fusibles ou au disjoncteur.
17. Ne pas utiliser ce four à micro-ondes pour chauffer des produits chimiques corrosifs (par exemple des sulfures et des chlorures). Les vapeurs dégagées par ces produits corrosifs pourraient rendre inutilisables le contact et les ressorts des dispositifs de verrouillage de sécurité par oxydation de ces derniers.
18. Afin d'éviter des brûlures, il y a lieu de remuer ou d'agiter le liquide dans les biberons et d'en contrôler la température avant de servir.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SECURITE D'USAGE GENERAL

Vous trouverez ci-après, comme pour tous les appareils, certaines règles à observer et précautions à prendre pour obtenir de ce four des performances optimales.

1. Ne pas faire fonctionner le four pour tout autre usage que la préparation d'aliments, par exemple pour sécher des vêtements, du papier ou tout autre matière non alimentaire, ou pour la stérilisation. Ils peuvent prendre feu.
2. Ne pas faire fonctionner le four à vide, cela risquerait de l'endommager.
3. N'utiliser le four pour aucune sorte de rangement par exemple de papiers, livres de cuisine, ustensiles, etc.
4. Ne pas faire fonctionner le four sans le socle rotatif et le plateau tournant. Vérifier que le plateau tournant soit bien en place sur le socle rotatif.
5. Retirer avec précaution le plateau tournant après la cuisson de viandes susceptibles d'avoir produit une accumulation de graisse dans le plateau.
6. A la différence des fours uniquement à micro-ondes, tous les autres fours à micro-ondes peuvent devenir chauds sur le coffret et la porte. Il faut toujours utiliser des maniques pour placer les aliments et/ou accessoires dans le four et les en retirer. Attention de ne pas toucher d'autres éléments que la poignée ou le tableau de commandes pendant ou immédiatement après la cuisson au grill ou combi.
7. Si le four est chaud après une cuisson au COMBI, ne pas utiliser d'ustensiles en plastique ou en styro-mousse pour la cuisson aux micro-ondes. Ils risqueraient de fondre.
8. Ne pas employer d'articles en papier recyclé pour la cuisson car ils peuvent contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles et/ou incendies pendant la cuisson.
9. Arrêter la cuisson dans des récipients métalliques s'il se produit des étincelles. Nous vous référons à la section "Accessoires" pour le bon usage des ustensiles de cuisson.
10. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous préparez des repas nécessitant un temps de cuisson assez court. Les aliments peuvent déborder et occasioner un incendie à l'intérieur du four.
11. Ne pas cuire d'oeufs dans leur coquille, car ils exploseraient. Un oeuf poché peut éclater pendant la cuisson aux micro-ondes. Ne pas oublier de couvrir, et laisser reposer une minute après la cuisson avant de retirer le couvercle.
12. Ne cuire aucun aliment entouré d'une membrane par exemple jaunes d'oeufs, pommes de terre, foies de volaille etc. sans les avoir préalablement percés en plusieurs endroits avec une fourchette.
13. Ne pas faire éclater de pop-corn, sauf dans un récipient agréé pour les fours à micro-ondes ou dans un emballage spécialement recommandé pour les fours à micro-ondes. Ne jamais essayer de faire éclater du pop-corn dans un sac en papier. N'utilisez pas d'huile pour préparer le pop-corn. L'huile peut provoquer des fumées et un incendie à l'intérieur du four.
14. N'essayez pas d'utiliser le four la porte ouverte.
15. N'essayez pas d'ôter les parois extérieures ou panneaux.
16. Surveillez la cuisson d'aliments dans des récipients à jeter en plastique, en papier ou en d'autres matières combustibles.

AFIN D'EVITER TOUTE EXPLOSION OU BOUILLONNEMENT SOUDAIN

ATTENTION
Si vous réchauffez des liquides, par exemple soupes, sauces et boissons dans votre four à micro-ondes il est possible que les liquides soient surchauffés au-dessus du point d'ébullition et sans bulles apparentes. Ceci pourrait provoquer un débordement soudain du liquide brûlant.
Afin d'éviter cet incident, procédez de la manière suivante:
a. Evitez l'utilisation de récipients avec une ouverture étroite.
b. Ne surchauffez pas les liquides.
c. Remuez le liquide avant de le mettre dans le récipient et également à mi-temps de cuisson.
d. Après les avoir réchauffés, laissez reposer les liquides dans le four pendant un laps de temps assez court, et remuez-les avant de les retirer du four (surtout, le contenu des biberons et les petits pots contenant de l'alimention pour nourrissons)

1. Oeufs
Ne pas cuire d'oeufs dans leur coquille. La vapeur s'accumule sous la coquille et l'oeuf risque d'exploser. Si vous désirez cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été cassés pour en faire des oeufs brouillés ou une omelette, vous devez percer le jaune avant de cuire l'oeuf dans votre four à micro-ondes. Il y a lieu de couper les oeufs durs en rondelles avant de les réchauffer.

2. Percement
Veillez à percer les aliments entourés d'une membrane par exemple pommes de terre, tomates, pommes, saucisses etc. Si vous ne les percez pas en plusieurs endroits, la vapeur s'accumulera sous la membrane et ils risquent d'exploser.

3. Couvercles
Veillez toujours à enlever les couvercles des bocaux ou autres récipients avant de les mettre dans le four à micro-ondes. Si les couvercles ne sont pas enlevés, la vapeur et la pression peuvent s'accumuler sous le couvercle et provoquer ainsi une explosion, même lorsque la cuisson aux micro-ondes est terminée.

USTENSILES DE CUISSON

Avant de les utiliser, vous devez vérifier si les ustensiles conviennent pour un four à micro-ondes.

MATERIAUX	Cuisson grill et convection	Cuisson micro-ondes	cuisson combinée
Verre (en général)	non	oui (1)	non
Verre (résistant à la chaleur)	oui	oui	oui
Verre-céramique et céramique (résistant à la chaleur)	oui	oui (1)	oui (1)
Faïence	oui	oui	oui
Porcelaine (résistant à la chaleur)	oui	oui	oui
Plastique (en général)	non	oui (2)	non
Plastique (résistant à la chaleur)	oui (2)	oui (2)	oui (2)
Récipient en aluminium/papier aluminium	oui	oui (3)	oui
Moules à pâtisserie	oui (4)	non	oui (4)
Métal (pots, poêles, etc)	oui	non	non
Papier	non	oui	non

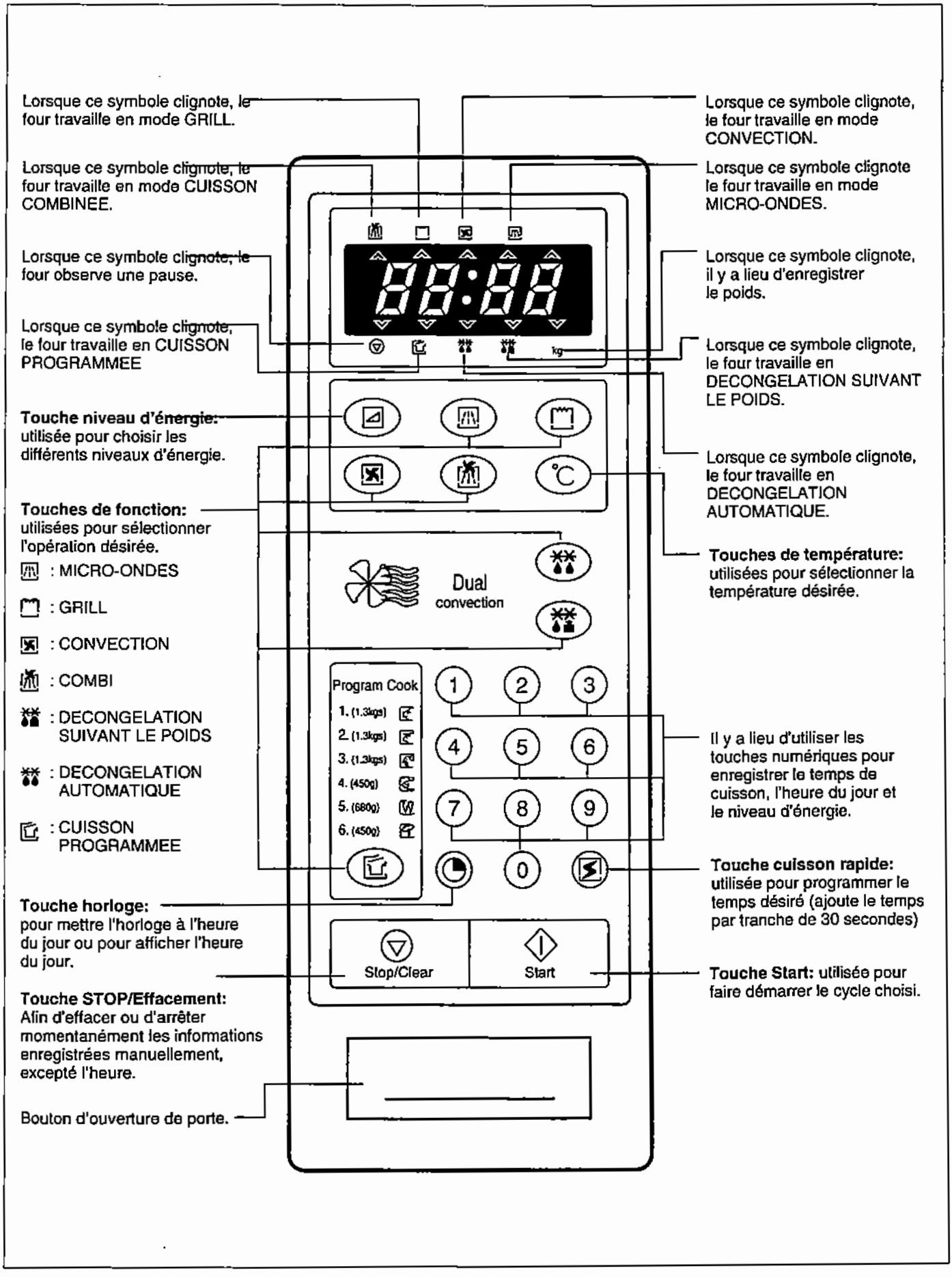
1. Sans parties métalliques.
2. Certains plastiques sont résistants jusqu'à une température bien définie. Vérifiez soigneusement!
3. Il est possible d'utiliser du papier aluminium pour couvrir certaines parties délicates des denrées (ceci évitera qu'elles soient trop cuites).
4. Ces récipients métalliques peuvent être employés avec les méthodes combinées; toutefois, s'ils sont fort creux, le rendement sera inférieur étant donné que le métal protège les denrées alimentaires contre les micro-ondes.

Fonction micro-ondes uniquement
Le matériel des ustensiles de cuisson et des récipients à utiliser dans un four à micro-ondes ne peut être un obstacle à l'énergie des micro-ondes. En général vous devrez utiliser des récipients en plastique, en verre ou en céramique. Les casseroles métalliques réfléchissent l'énergie des micro-ondes et empêchent toute cuisson. Par conséquent, les ustensiles en métal ne peuvent être utilisés.
Les formes des récipients doivent également être prises en considération. Des formes ovales garantissent une cuisson uniforme. Dans les formes rectangulaires ou carrées les aliments peuvent être trop-cuits aux bords étant donné que l'énergie est davantage absorbée à cet endroit. Des récipients peu profonds donnent de meilleurs résultats. Des récipients en porcelaine et céramique conviennent très bien pour le four à micro-ondes. La plupart des types de verre peuvent également être employés. Le cristal de plomb peut se briser et par conséquent, il n'est pas recommandé pour être employé dans un four à micro-ondes. Les matières plastiques ou en papier peuvent être utilisées pour autant qu'elles résistent à la chaleur. Pour la cuisson, utilisez uniquement des plastiques résistants à une température supérieure à 120°C par exemple le polypropylène et le polyamide.
Certaines matières en plastique, par exemple la mélamine, seront réchauffées par le four et peuvent être abîmées. Afin de vous assurer qu'un ustensile convient pour l'emploi dans un four à micro-ondes, faites le test suivant:

Placez le récipient vide et un verre d'eau dans le four à micro-ondes. Il est nécessaire de mettre un verre d'eau dans le four étant donné que celui-ci ne peut être mis en marche à vide ou avec des récipients vides. Faites fonctionner le four pendant une minute sur la puissance maximum. Un récipient approprié restera tiède. Des récipients en métal, par exemple des sauciers ou des casseroles pour friture, ne peuvent être employés dans le four à micro-ondes. Des plateaux ou récipients avec décorations métalliques ne conviennent pas, étant donné que le métal, par exemple l'or, peut faire partie de la décoration et être abîmée. Des petites bandes de papier aluminium peuvent être employées pour protéger les parties délicates des aliments (par exemple, pour recouvrir les ailes, les bouts des cuisses et les queues de poisson) mais veillez à ce que le papier aluminium ne touche pas les parois du four. Ceci peut entraîner des dégâts.

ATTENTION
- De nombreux accessoires sont en vente sur le marché. Avant de les acheter, contrôlez s'ils peuvent être employés dans le four à micro-ondes.
- Lorsque vous mettez des aliments dans le four, assurez-vous que les supports ou les recouvrements n'entrent pas en contact avec les parois internes ou la paroi supérieure du four à micro-ondes afin d'éviter toute décoloration.

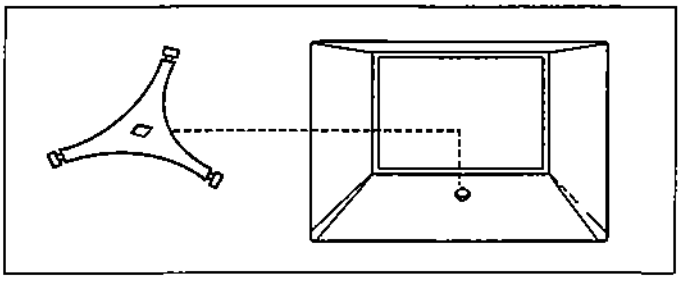
PANNEAU DE CONTRÔLE



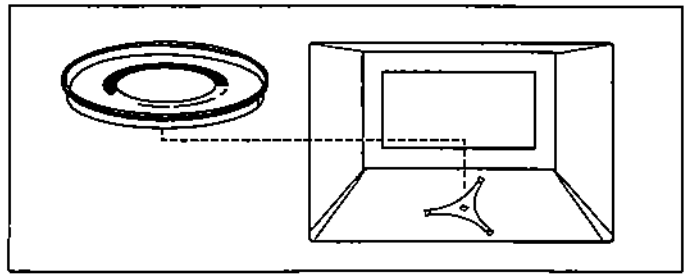
ACCESSOIRES

Ce four est équipé de différents accessoires. Ils peuvent être employés de différentes façons afin de faciliter la cuisson. Veillez à observer les différentes consignes d'emploi mentionnées dans les livres de recettes ou tableaux.

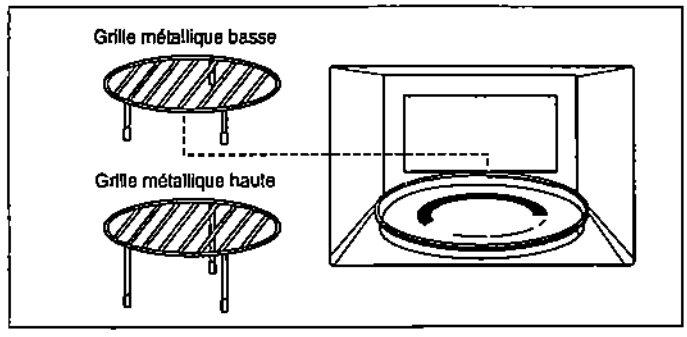
■ BASE ROTATIVE
Se place sur l'axe au centre de la cavité du four.
Cette base doit rester dans le four pendant toutes les cuissons.
Elle ne peut être otée que pour être nettoyée.



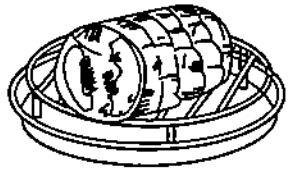
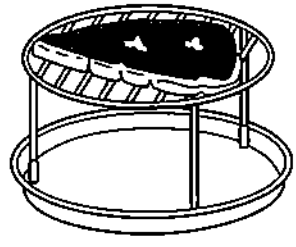
■ PLATEAU TOURNANT
Ce plateau en métal se fixe sur la base rotative et doit être employé pour toutes les cuissons. Le plateau sert également de surface principale de cuisson. Pendant la cuisson, il tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.
Le plateau peut facilement être ôté pour la préparation des aliments ou à des fins d'entretien.



■ GRILLE METALLIQUE
Cette grille métallique doit être utilisée avec le plateau tournant.



■ COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES?

■ Plateau tournant	■ Grille métallique basse	■ Grille métallique haute
		
• Micro-ondes • Convection • Combi	• Micro-ondes • Décongélation • Convection • Combi	• Grill

COMMENT PROGRAMMER LES FONCTIONS DU FOUR?

Conseils:
- Veillez à lire l'introduction du livre de recettes avant de mettre le four en marche.
- Veillez également à lire le présent mode d'emploi pour votre propre information avant de faire fonctionner le four.
- Référez-vous au livre de recettes pour des recettes spécifiques.
- Avant de régler les fonctions du four et de les tester, veuillez mettre un verre d'eau dans le four (dans un verre résistant à la chaleur).
- Lorsque vous réglez les fonctions il est normal que vous entendiez un bip sonore lorsque vous appuyez sur les touches.

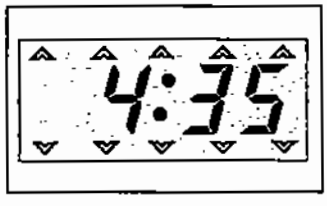
■ HORLOGE ◔

Remarque:
- Ceci est une horloge de 24 (12) heures.
- Lorsque le four est connecté, "0:00" apparaît à l'écran.
- Les deux points entre l'heure et les minutes sont des indicateurs de la fonction "horloge". Ils clignoteront.
- L'heure du jour sera affichée à tout moment, excepté lorsque le four est en fonctionnement.
- Il y a lieu de reprogrammer l'heure en cas de rupture de courant ou lorsque le four a été déconnecté. Dès que le courant est rétabli ou le four connecté, "0:00" s'affichera à l'écran.
- Pour reprogrammer l'heure du jour, exécutez les étapes mentionnées ci-dessous.
- Pour vérifier l'heure du jour lorsque le four est en fonctionnement, appuyez sur la touche ◔, l'heure sera affichée pendant 3 secondes.

PROGRAMMATION DES FONCTIONS

MISE A L'HEURE
Exemple: 4:35

④ ③ ⑤



1. Appuyez sur la touche ◔ .
2. Appuyez sur les touches numériques pour enregistrer l'heure: "4:35" apparaîtra à l'écran.
3. Appuyez une seconde fois sur la touche ◔.
   Les deux points entre l'heure et les minutes clignoteront toutes les deux secondes.

■ MICRO-ONDES

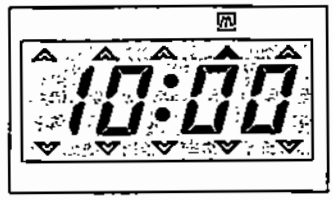
Remarque:
- Pour obtenir les meilleurs résultats en micro-ondes et décongélation, nous vous conseillons de faire fonctionner votre four à froid. Ceci est très important si la fonction GRILL, CONVECTION ou COMBI a précédé la fonction MICRO-ONDES. Laissez refroidir votre four pendant 15 à 20 minutes, la porte entrouverte.
- Les niveaux d'énergie variables correspondent aux puissances suivantes:

NIVEAU D'ENERGIE	PUISSANCE DE SORTIE
1	10% (Approx. 100 W)
2	20% (Approx. 200 W)
3	30% (Approx. 300 W)
4	40% (Approx. 400 W)
5	50% (Approx. 500 W)
6	60% (Approx. 600 W)
7	70% (Approx. 700 W)
8	80% (Approx. 800 W)
9	90% (Approx. 900 W)
10	100% (Approx. 1000 W)

POUR PROGRAMMER LES FONCTIONS

1. Appuyez sur la touche . Le témoin lumineux s'allumera.
2. Appuyez sur les touches numériques pour enregistrer le temps de cuisson désiré.
   Par exemple: 10 minutes

   ① ⓪ ⓪ ⓪

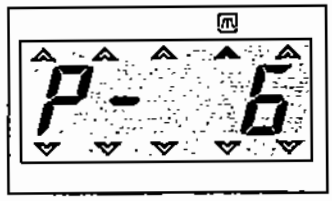


10:00 s'affichera à l'écran.
REMARQUE: Le temps peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

REMARQUE :
Si les étapes 3 et 4 sont omises, le four fonctionnera à plein régime.

3. Enfoncez la touche .
   L'écran affichera "P-10".
   Ce four dispose de 10 niveaux d'énergie, allant de 1 à 10.
4. Appuyez sur les touches numériques pour enregistrer le niveau de puissance désiré.
   Par exemple: niveau 6

   ⑥



5. Enfoncez la touche ◇.
   Le four fonctionnera en mode MICRO-ONDES pendant 10 minutes au niveau de puissance 6.
6. Trois bips sonores retentiront lorsque le temps de cuisson est ecoulé. Le témoin lumineux s'éteindra et l'écran affichera l'heure du jour.
   La lumière du four s'éteindra et le plateau tournant s'arrêtera.

REMARQUE:
A la fin de chaque cuisson, vous entendrez retentir quatre fois trois bips sonores si vous ne retirez pas les aliments du four.

■ DECONGELATION AUTOMATIQUE

Remarque:
- Pendant la période de décongélation, il y a lieu de retourner les aliments lorsque 3 bips ont retenti quatre fois afin de garantir une décongélation complète.

PROGRAMMER LES FONCTIONS

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur les touches numériques pour programmer le temps de décongélation souhaité.
   Par exemple: (10 minutes)

   ① ⓪ ⓪ ⓪

REMARQUE: Le temps peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

3. Appuyez sur la touche ◇.
4. Trois bips sonores retentiront à la fin du temps de décongélation. Le témoin lumineux s'éteindra. L'écran affichera l'heure du jour. La lumière du four s'éteindra et le plateau tournant s'arrêtera.

■ WEIGHT DEFROST (DECONGELATION SUIVANT LE POIDS)

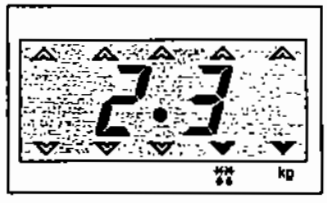
REMARQUE:
- Ce programme vous permet d'enregistrer un poids allant de 0.2 kg à 3.0 kg.
- Si vous programmez un poids supérieur, 3 bips sonores retentiront.
- Pendant la période de décongélation, il y a lieu de retourner les aliments lorsque 4 fois 3 bips ont retenti afin de garantir une décongélation complète.

PROGRAMMER LES FONCTIONS

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur les touches numériques pour programmer le poids des aliments à décongeler.

   Par exemple : (2,3 kg)

   ② ③



3. Appuyez sur la touche ◇.
4. Trois bips sonores retentiront à la fin du temps de décongélation. Le témoin lumineux s'éteindra. L'écran affichera l'heure du jour. La lumière du four s'éteindra et le plateau tournant s'arrêtera.

■ GRILL

Remarque:
- La fonction GRILL pour ce four à micro-ondes est identique au mode grill dans un four conventionnel. La résistance se situe en haut du four.

PROGRAMMATION DES FONCTIONS

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur les touches numériques pour programmer le temps de cuisson désiré.

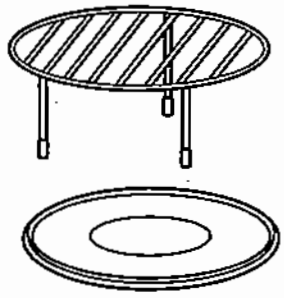
   Par exemple: 25 minutes

   ② ⑤ ⓪ ⓪

   REMARQUE: Le temps peut être programmé jusqu'à 60 minutes.

3. Appuyez sur la touche ◇.
4. Trois bips sonores retentiront à la fin du temps de cuisson. Le témoin lumineux s'éteindra et l'écran affichera l'heure du jour. La lumière du four s'éteindra et le plateau tournant s'arrêtera.

Comment utiliser cette fonction:
- Placez les aliments sur la grille métallique.
- Placez la grille métallique directement sur le plateau tournant.
- Soyez prudents lorsque vous cuisinez en mode GRILL; la grille métallique sera brûlante. Utilisez des maniques lorsque vous manipulez des plats.
- Ne touchez jamais au panneau transparent de la porte ni aux parties métalliques à l'intérieur du four lorsque vous mettez ou retirez des aliments du four. La température à l'intérieur du four et sur la porte est extrêmement élevée.
- N'ouvrez pas la porte inutilement; la température dans le four baissera et la cuisson ne sera pas accomplie.



■ CUISSON A CONVECTION

Remarque:
- Le four peut être programmé pour une température minimale de 100°C (200°F) et maximale de 250°C (500°F).

PROGRAMMER LES FONCTIONS

1. Appuyez sur la touche . Les témoins lumineux correspondants s'allumeront à l'écran.
2. Appuyez sur les touches numériques pour enregistrer le temps de cuisson désiré.

   Par exemple: (10 minutes)

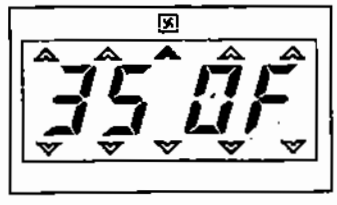
   ① ⓪ ⓪ ⓪

   Le temps peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

3. Appuyez sur la touche °C (°F).
   Appuyez sur les touches numériques pour enregistrer la température désirée.

   Par exemple: 195°C (350°F)

   ① ⑨ ⑤ ③ ⑤ ⓪



4. Enfoncez la touche ◇. Le four entamera la cuisson à convection pour 10 minutes à 195°C (350°F).

   Trois bips sonores retentiront à la fin du temps de cuisson. Les témoins lumineux s'éteindront et l'écran affichera l'heure du jour. La lumière du four s'éteindra et le plateau tournant s'arrêtera.

■ CUISSON COMBI

Remarque:
- Les fonctions micro-ondes et convection sont actionnées simultanément (ou séquentiellement).
- Le four peut être programmé pour une température minimum de 100 °C (200 °F) et maximum de 250 °C (500 °F).

COMMENT PROGRAMMER CETTE FONCTION?

1. Appuyez sur la touche .

   Les indicateurs correspondants s'allumeront.

2. Appuyez sur les touches numériques pour programmer le temps de cuisson désiré.

   Par exemple: (10 minutes)

   ① ⓪ ⓪ ⓪

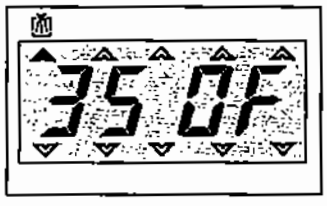
   Remarque: Le temps peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

3. Appuyez sur la touche °C (°F).
   Appuyez sur les touches numériques pour enregistrer la température désirée.

   Par exemple: 195°C (350°F)

   ① ⑨ ⑤

   ③ ⑤ ⓪

4. Appuyez sur la touche . Le four entamera la cuisson à CONVECTION pour 10 minutes à 195 °C (350°F).

5. Trois bips sonores retentiront à la fin du temps de cuisson. Le témoin lumineux s'éteindra. L'écran affichera l'heure du jour. La lumière du four s'éteindra et le plateau tournant s'arrêtera.

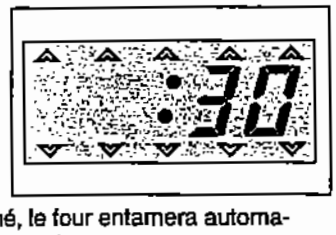
REMARQUE:
- Si vous utilisez le mode COMBI, référez-vous au guide pour la cuisson.
- Lorsque vous préparez des gros morceaux de viande (par exemple, poulet, rôti, rosbif etc) il est possible que de la vapeur passe au-dessus de la porte; parfois, des gouttes d'eau peuvent se trouver en-dessous de la porte.
- Vous ne devez pas vous inquiéter si des gouttelettes se trouvent sur la partie extérieure du four; le four n'est pas endommagé.
- Vous pouvez choisir un niveau parmi les trois modes COMBI suivant la puissance.
- A chaque fois que vous appuyez sur la touche , l'écran affichera successivement " :0 ", " :Hi " et " :Lo ".
- Chaque affichage correspond au niveau d'énergie suivant:

Affichage	Niveau d'énergie
:Hi	P-7
:0	P-6
:Lo	P-5

■ CUISSON RAPIDE

Remarque:
- Cette touche vous permet d'augmenter le temps par tranche de 30 secondes et ce jusqu'à 5 minutes.
- Si vous appuyez pendant plus de 0,5 sec. sur cette touche, le temps sera plusieurs fois augmentee de 30 sec.

1. Appuyez sur la touche .
2. " :30" s'affichera à l'écran.
3. A chaque fois que vous appuyez sur cette touche, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



4. Si le temps a été préprogrammé, le four entamera automatiquement la cuisson après 1 seconde.

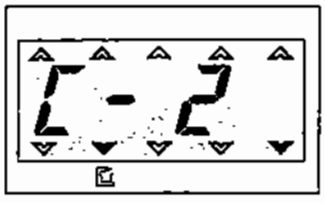
■ CUISSON PROGRAMMEE

REMARQUE:
- 6 possibilités de cuisson ont été préprogrammées (1-6).
- Vous ne devez pas vous soucier du temps de cuisson, de la puissance ni de la fonction.

PROGRAMMER LES FONCTIONS

1. Appuyez sur la touche .

   "C-1" s'affichera à l'écran.



2. Choisissez le programme de cuisson désiré.

   Par exemple: rôti de porc

   Enfoncez la touche une fois de plus.

   "C-2" s'affichera à l'écran.

3. Si vous désirez un autre programme de cuisson, appuyez sur la touche jusqu'à ce que vous obteniez le menu désiré.
4. Appuyez sur la touche .

   Le four entamera la cuisson programmée pour le menu 2. Le temps de cuisson pour le menu 2, rôti de porc, est de 33 minutes. Le témoin lumineux clignotera.

5. Trois bips sonores retentiront à la fin du temps de cuisson. Le témoin lumineux s'éteindra. L'écran affichera l'heure du jour. La lumière du four s'éteindra et le plateau tournant s'arrêtera.

- Les programmes de cuisson

C-1	:	rosbif
C-2	:	rôti de porc
C-3	:	poulet rôti
C-4	:	filets de poissons
C-5	:	légumes I
C-6	:	légumes II

- Pour les recettes spéciales, référez-vous au guide pour la cuisson.

■ POUR INTERROMPRE LE CYCLE DE CUISSON PENDANT L'OPERATION

Ouvrez la porte

1. Le four s'arrêtera immédiatement.
2. Si l'aliment ne nécessite pas de cuisson supplémentaire, appuyez sur la touche .
3. Pour continuer le processus de cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche . Le four continuera la cuisson.

■ CONSEILS DE CUISSON EN GENERAL

1. Lorsque vous préparez un rôti juteux, il est souhaitable de supprimer l'excédent de jus au moment où vous retournez les aliments afin d'éviter des éclaboussures.
2. Piquez la viande, le poisson et la volaille à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'ils ne se fendent. La vapeur peut provoquer une certaine pression dans les morceaux de viande, poisson ou volaille qui sont recouverts d'une fine membrane.
3. Réduisez les temps de cuisson suggérés. Il vaut mieux que les aliments ne soient pas assez cuits que trop cuits. Si plusieurs temps de cuisson sont mentionnés dans une recette, commencez toujours par le temps minimum, vérifiez si l'aliment est cuit, et remettez au four s'il nécessite un temps de cuisson supérieur.

■ CUISSON EN 3 ETAPES

1. Appuyez sur la touche ou .-ière étape.

   Par exemple : la touche AUTO DEFROST (décongélation automatique)

2. Appuyez sur les touches numériques pour enregistrer le temps de décongélation souhaité.

   Par exemple: (10 minutes)

   1 0 0 0

3. Appuyez sur la touche . (MICRO-ONDES) 2 ème étape.
4. Appuyez sur les touches numériques pour programmer le temps de cuisson désiré.

   Par exemple: 10 minutes.

   1 0 0 0

   L'écran affichera 10:00

5. Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le niveau de puissance (micro-ondes) désiré.

   Par exemple: niveau de puissance 6

   6

6. Appuyez sur la touche . (CONVECTION)- 3 ème étape.

   Par exemple: (10 minutes)

   1 0 0 0

   Le temps peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

7. Appuyez sur la touche °C (°F).
8. Tournez le bouton de réglage pour programmer la température désirée.

   Par exemple: 195°C (350°F)

   1 9 5 — 3 5 0

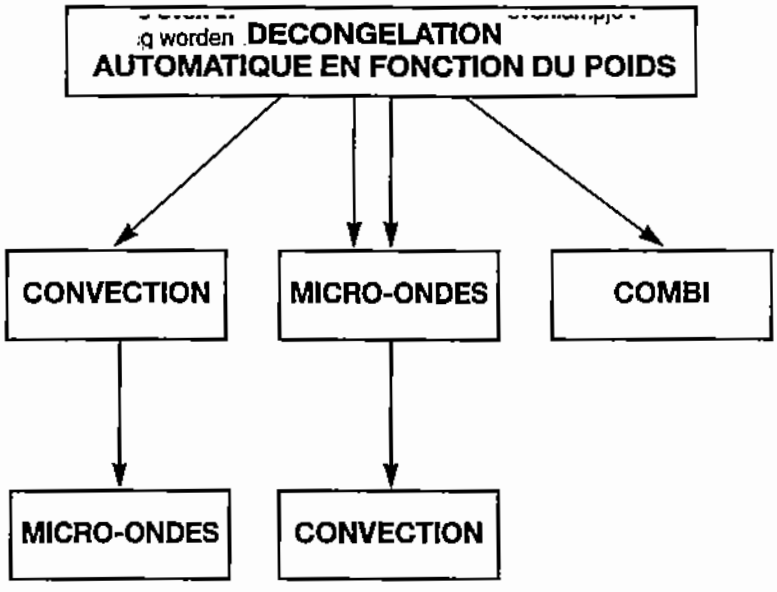
9. Appuyez sur la touche .

   Les témoins lumineux s'allumeront.

COMBINAISONS PROGRAMMABLES (CUISSON EN ETAPES)

Ce four peut parfaitement être programmé pour effectuer 3 fonctions consécutivement.

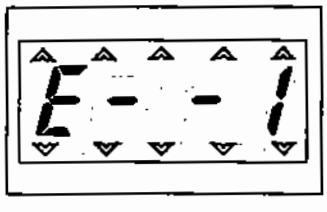
Ces combinaisons sont mentionnées ci-après. Elles peuvent être effectuées complètement ou partiellement.



REMARQUE:
- Les programmes peuvent être introduits dans n'importe quel ordre.
- Pour revoir la programmation, il suffit d'appuyer sur les touches de fonction avant d'appuyer sur la touche ◇.

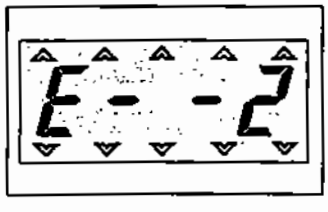
REMARQUE

①



- Aussitôt que les cuissons en MICRO-ONDES, DECONGELATION, CUISSON PROGRAMMEE, CUISSON RAPIDE ont commencé, E–1 sera affiché à l'écran vous indiquant que la température dans le four est élevée.

②



- Lorsque la température dans le four est très élevée (plus de 260°C environ) E–2 apparaît.
- Laissez le four refroidir pendant 5-20 minutes avec la porte entrouverte.
- Après le refroidissement du four, appuyez deux fois sur la touche ⊗.

RECOMMANDATIONS GENERALES

Etant donné que la cuisson aux micro-ondes est différente de la cuisson traditionnelle, nous vous prions de prendre les recommandations suivantes en considération:

Si les aliments ne sont pas assez cuits
Vérifiez si:
- vous avez sélectionné un niveau d'énergie correct.
- le temps de cuisson est suffisant-les temps mentionnés dans les recettes sont approximatifs et dépendent de la température initiale, du poids et de la densité des aliments.
- le récipient pour la cuisson convient.

Si les aliments sont trop cuits, par ex. déséchés ou brûlés.
Avant de préparer le même plat, contrôlez si:
- le niveau d'énergie n'était pas trop élevé.
- le temps de cuisson n'était pas trop long-les temps mentionnés dans les recettes sont approximatifs et dépendent de la température initiale, du poids et de la densité des aliments.

Observez les points suivants si vous utilisez la fonction de décongélation
- la forme de l'emballage influence le temps de décongélation. Des paquets rectangulaires et peu profonds dégèlent plus rapidement que des blocs volumineux.
- séparez les parties dès qu'elles dégèlent; des tranches séparées dégèlent plus facilement.
- recouvrez les parties qui deviennent chaudes à l'aide de papier aluminium.
- en mode décongélation, il vaut mieux que les aliments ne soient pas dégelés complètement et de les laisser reposer dans le four pour accomplir le processus.

La quantité d'aliments
Les temps de cuisson seront plus longs pour des quantités plus importantes. Vous pouvez partir du principe que si vous doublez la quantité d'aliments, vous devez presque doubler le temps de cuisson. Par exemple, si la cuisson d'une pomme de terre prend 4 minutes, la cuisson de deux pommes de terre prendra environ 7 minutes.

Température initiale des aliments
Si la température initiale des aliments est basse, le temps de cuisson sera plus long. Des aliments à température ambiante seront plus vite réchauffés que les aliments sortant du réfrigérateur.

Composition des aliments
Des aliments contenant beaucoup de graisse et de sucre se réchaufferont plus facilement que des aliments contenant de l'eau. La graisse et le sucre atteindront également une température plus élevée que l'eau dans le processus de cuisson. Des aliments denses requièrent un temps de cuisson plus long. Des aliments très denses, comme par exemple la viande, devront être réchauffés plus longtemps que des aliments plus poreux et plus légers, comme par exemple un cake ou un gâteau.

Dimensions et formes
Les morceaux plus petits seront plus vite cuits que les morceaux plus grands. Les morceaux uniformes seront davantage cuits de manière égale que les aliments de forme irrégulière. Pour les aliments de forme irrégulière, les parties plus fines seront cuits davantage que les parties plus épaisses. Placez les ailes de poulet et les cuisses au centre du plateau.

Remuer et retourner les aliments
Ces techniques sont également employées pour la cuisson traditionnelle afin de distribuer plus rapidement la chaleur vers le centre du plat. Ceci évitera que les bords des aliments ne soient trop-cuits.

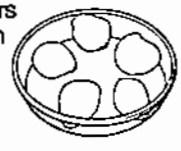
Recouvrement des aliments
- afin de réduire les éclaboussures
- afin de réduire les temps de cuisson
- afin de préserver l'humidité dans les aliments

Vous pouvez utiliser toutes sortes de recouvrement, pour autant qu'ils laissent passer les micro-ondes (voir le chapitre sur les ustensiles de cuisson)

Pression dans les aliments
De nombreux aliments sont recouverts d'une peau fine ou d'une membrane. Ces aliments doivent être percés à différents endroits à l'aide d'une fourchette afin de réduire la pression et d'éviter que les aliments n'éclatent étant donné que la vapeur s'accumule sous la membrane pendant la cuisson. Ceci est valable pour les aliments suivants: pommes de terre en chemise, pommes de terre, foies de poulets, saucisses, jaunes d'oeufs et quelques fruits.

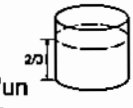
Temps de repos
Laisser reposer les aliments pendant quelque temps dans le four. Un temps de repos après les fonctions de décongélation, de cuisson/rechauffement améliorera les résultats étant donné que la température sera mieux répartie dans les aliments. Dans un four à micro-ondes, la cuisson des aliments continuera même si la distribution d'énergie est coupée. Les aliments ne seront plus cuits par l'énergie des micro-ondes mais par la conduction de chaleur vers le milieu des aliments.
Le temps de repos dépend du volume et de la densité des aliments. Parfois, le temps de retirer les aliments du four et de les disposer dans un plat, suffit. Pour des aliments plus volumineux et plus denses, le temps de repos peut atteindre 10 minutes. Pendant ce temps de repos, la température à l'intérieur des aliments augmentera de 8°C et la cuisson sera accomplie pendant ce temps.

Disposition des aliments
Les aliments peuvent être disposés de plusieurs manières pendant le processus de cuisson afin de garantir des résultats de cuisson plus uniformes. Si vous préparez différents morceaux d'un même aliment, comme par exemple des pommes de terre en chemise, disposez-les en cercle pour une cuisson uniforme. Si vous préparez des aliments de formes et épaisseurs différentes, disposez les parties plus fines ou moins épaissez vers le centre du plat où elles seront réchauffées en dernier lieu.



Les aliments inégaux, comme par exemple les poissons, doivent être disposés avec la partie mince (par ex. la queue) vers le milieu.

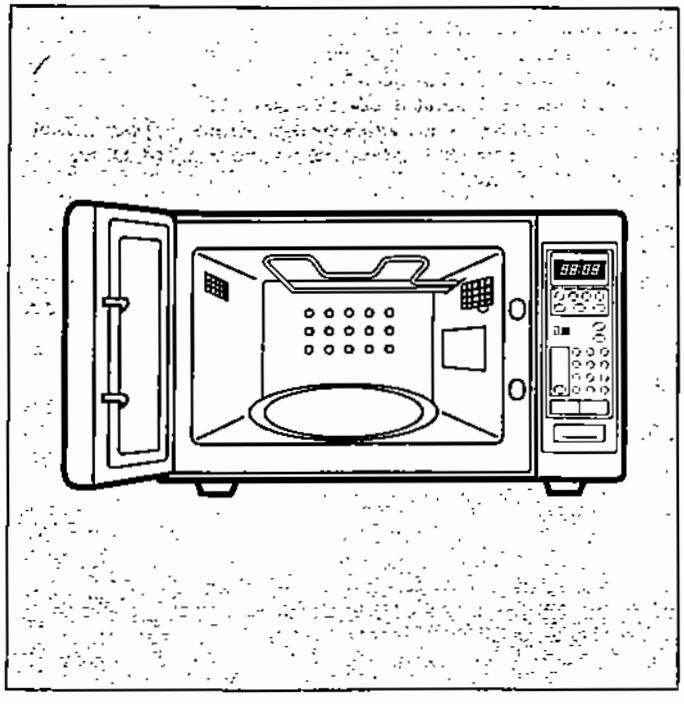
Si vous conservez un plat au refrigérateur ou arrangez un plat pour le réchauffer par après, disposez les morceaux de la façon suivante: les morceaux plus grands et plus denses aux bords du plat et les morceaux plus petits et moins denses au milieu. Superposez des fines tranches de viande. Des tranches plus épaisses comme par exemple des tranches de pain de veau ou des saucisses doivent être serrées les unes contre les autres. Réchauffez le jus de viande ou la sauce dans un récipient séparé.



Choisissez un récipient plutôt haut et étroit qu'un récipient bas et large. Lorsque vous réchauffez du jus de viande, de la sauce ou du potage, remplissez le récipient jusqu'au 2/3.

Si vous cuisinez ou réchauffez un poisson entier, faites des incisions dans la peau à plusieurs endroits pour éviter que la peau ne se fendille. Recouvrez la queue et la tête de papier aluminium pour éviter qu'elles soient trop-cuites mais assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois du four.

ENTRETIEN DU FOUR



INTERIEUR DU FOUR

Les parois latérales ainsi que la sole et le plafond du four sont en acier inoxydable. Pour faciliter le nettoyage, essuyez les débordements à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge imbibée d'eau et d'un détergent doux.
Rincez toujours la cavité à l'eau après l'avoir nettoyée. Séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Ces parois peuvent également être nettoyées avec des tampons en nylon ou en plastiques spécialement conçus pour l'entretien du Teflon.

Pour enlever des impuretés incrustées, utilisez un détergent non abrasif. L'utiliser uniquement sur les parois en acier inoxydable, le plateau tournant et le socle rotatif.

PLATEAU TOURNANT ET SOCLE ROTATIF

Ces deux éléments sont faciles à enlever pour le nettoyage. Il faut nettoyer fréquement le plateau tournant qui peut également être mis dans le lave-vaisselle. Une accumulation de résidus sous le socle peut entraîner un mauvais fonctionnement du four. Il faut donc nettoyer tous les débordements dans cette zone.

Nettoyez ces parties comme décrit au no 1. Veillez à remettre consciencieusement ces parties dans le four.

NOTE:
N'utilisez en aucun cas un autre plateau tournant dans le four. Ne faites jamais fonctionner le four sans que le plateau tournant et la base rotative soient en place.

PORTE

Lorsque la porte est encore tiède, essuyez toutes les éclaboussures d'aliments à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge humide. Rincez à l'eau chaude et séchez à l'aide d'un chiffon.

S'il y a de la vapeur ou de la condensation autour de cette zone, essuyez à l'aide d'un chiffon. Ceci peut être le cas lorsque le four fonctionne dans des conditions de forte humidité et contient des aliments humides. Il s'agit d'une conséquence normale de la cuisson aux micro-ondes.

EXTERIEUR

Tableau de commandes

Nettoyez cette partie avec précaution. Essuyez le tableau de commandes à l'aide d'un chiffon légèrement humide (n'employez que de l'eau). Essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Ne brossez pas cette partie et n'employez aucun produit chimique. Evitez d'utiliser une trop grande quantité d'eau.

Surface extérieure

Les surfaces extérieures doivent être nettoyées à l'eau savonneuse, rincées et séchées à l'aide d'un chiffon doux. N'employez aucun produit abrasif ou domestique.

NOTE:
N'employez aucun détergent pour fours sur les différentes parties du four. Il endommagerait les surfaces intérieures et extérieures du four.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE TECHNIQUE

Parfois, vous pouvez remédier vous-même au problème rencontré. Si votre four à micro-ondes/grill/combi ne fonctionne pas correctement, localisez le problème dans le tableau ci-dessous et effectuez les solutions recommandées.

Si le problème persiste, prenez contact avec le Service Après-Vente agréé le plus proche.

REMARQUE:
Il est normal que la vapeur s'échappe autour de la porte pendant le cycle de cuisson. La porte n'est pas conçue pour fermer hermétiquement la cavité du four, mais son design spécial contribue à la sécurité totale de l'appareil

REMARQUE:
1. Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide; ceci peut causer des dégâts à votre four.
2. Un orifice d'aération est prévu à l'arrière du four, installez le four de telle manière que la sortie ne soit pas bloquée.

PROBLEME:

Le four ne démarre pas	X	X	X	X								
Formation d'étincelles					X	X						
Aliments pas cuits uniformément					X		X	X	X			
Aliments trop cuits										X		
Aliments pas assez cuits					X				X	X	X	
Décongélation incomplète					X		X	X		X		X

SOLUTIONS:

Avez-vous appuyé sur la touche START?
Est-ce que le cordon d'alimentation est raccordé?
La porte est-elle fermée?
Programmez le temps de cuisson.
Utilisez uniquement des ustensiles conçus pour fours à micro-ondes.
N'utilisez pas le four lorsqu'il est vide.
Le plateau livré avec l'appareil doit être utilisé.
Retournez les aliments ou mélangez-les.
Décongelez complètement les aliments.
Appuyez sur les touches fonctionnelles/numériques correctes.
Vérifiez si les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
Laissez la porte entrouverte et attendez 10 à 15 minutes pour laisser refroidir le four.

QUESTIONS ET REPONSES

Q : J'ai involontairement fait fonctionner le four à micro-ondes alors qu'il ne contenait pas d'aliments. Est-il endommagé?
A : Non. Un fonctionnement de courte durée du four à micro-ondes, sans qu'il contienne des aliments, n'est pas préjudiciable à l'appareil. Cependant, ceci n'est pas conseillé.

Q : Puis-je ouvrir la porte du four en cours de cuisson?
A : Oui, la porte du four peut être ouverte à n'importe quel moment. L'énergie des micro-ondes sera instantanément interrompue et la minuterie s'arrêtera automatiquement. Après fermeture de la porte du four, la minuterie continuera à fonctionner.

Q : L'énergie des micro-ondes traverse-t-elle la vitre du four?
A : Non. Une plaque métallique renvoie l'énergie dans le four. Les ouvertures permettent à la lumière de pénétrer mais retiennent les micro-ondes.

Q : J'ai des interférences sur ma télévision. Est-ce normal?
A : C'est possible. Cette interférence est comparable à celle provoquée par d'autres appareils électriques tels sèche-cheveux, mixers...
Néanmoins, cela n'altère en rien au bon fonctionnement de l'appareil.

Q : Comment puis-je savoir si des ondes se forment à l'intérieur du four?
A : Les ondes sont uniquement formées lorsque la porte est fermée, la minuterie enclenchée et que le moteur du ventilateur travaille simultanément avec le magnétron.

Q : Le four fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée.
A : Le ventilateur fonctionne en même temps que le four.

Q : Est-il possible que la lampe s'éteigne?
A : Lorsque vous cuisinez avec une puissance autre que DEF, le four doit tourner pour obtenir des niveaux de puissance inférieurs. Il se peut que la lumière s'éteigne et que vous entendiez des déclics.

Q : Quand la lampe s'éteint-elle et quand est-elle allumée?
A : La lumière est allumée pendant le temps de cuisson.

Q : Il y a de la vapeur qui se forme sur la porte.
A : Pendant la cuisson, les aliments donnent de la vapeur. La plus grande partie s'évapore grâce à l'air qui circule à l'intérieur du four. Il se peut qu'une partie de la vapeur se dépose sur les parties les plus froides du four (ex. la porte).

Q : Comment se fait-il que parfois il y a de l'air chaud qui sort du four?
A : La chaleur qui est dégagée par les aliments, rechauffe l'air du four. L'air rechauffé est évacué vers l'extérieur. Veillez toujours à ne pas obstruer les orifices d'aération.

Q : Pourquoi y a-t-il de la fumée qui sort par les orifices de l'appareil pendant la cuisson.
A : La fumée peut se former lorsque les aliments sont trop cuits.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Cordon d'alimentation		230V, 50Hz
Micro-ondes	consommation	1,550 Wattt
	puissance de sortie	1,000 Watt (IEC 705)
	fréquence	2,450 MHz.
Puissance du grill		1,400 Watt
Puissance convection		2,800 Watt
Puissance cuisson combinée		2,950 Watt (simultané)
Dimensions extérieures (L×P×H)		526×460×345 mm.
Dimensions intérieures (L×P×H)		335×335×260 mm.
Poids net		+/- 22 kg
Minuterie		99 min and 99 sec.
Sélection des fonctions		micro-ondes/grill/convection/combi
Niveaux d'énergie		10 niveaux

* *Sous réserve de modifications sans avis préalable.*