

Sommaire

FR

1 Avertissements	188
1.1 Avertissements généraux de sécurité	188
1.2 But de l'appareil	192
1.3 Responsabilité du fabricant	192
1.4 Ce manuel d'utilisation	192
1.5 Plaque d'identification	192
1.6 Élimination	192
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	193
2 Description	194
2.1 Description générale	194
2.2 Panneau de commandes	195
2.3 Autres parties	196
2.4 Avantages de la cuisson à la vapeur	196
2.5 Accessoires disponibles	197
2.6 Autres récipients pour la cuisson	198
3 Utilisation	199
3.1 Avertissements	199
3.2 Opérations préliminaires	200
3.3 Utilisation des accessoires	200
3.4 Utilisation du four	201
3.5 Conseils pour la cuisson	226
3.6 Fonctions spéciales	227
3.7 Programmes	238
3.8 Programmes personnels	247
3.9 Réglages	252
4 Nettoyage et entretien	259
4.1 Avertissements	259
4.2 Nettoyage des surfaces	259
4.3 Nettoyage de la porte	260
4.4 Nettoyage de la cavité de cuisson	262
4.5 Nettoyage du réservoir	269
4.6 Entretien extraordinaire	272
5 Installation	274
5.1 Branchement électrique	274
5.2 Positionnement	275

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne cuisinez pas d'aliments contenant de grandes quantités de boissons hautement alcoolisées. Les vapeurs de l'alcool dans la cavité de cuisson pourraient prendre feu.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne nettoyez pas immédiatement après l'extinction, mais attendez le refroidissement de l'appareil.
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.



Avertissements

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites très attention.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'enlevez pas le joint situé sur la façade de la cavité de cuisson.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.



Installation

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

Pour cet appareil

- Faites attention car la vapeur n'est pas visible à certaines températures.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Durant ou après le processus de cuisson, ouvrez avec prudence la porte de l'appareil.
- Pour la cuisson à la vapeur, introduisez toujours la lèchefrite sous la lèchefrite perforée de manière à récupérer l'égouttement des liquides.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Le fond de la cavité de cuisson et le bac d'évaporation doivent toujours rester libres.
- La vaisselle doit toujours résister à la vapeur et à la chaleur.
- N'utilisez pas de moules en silicone pour les cuissons à la vapeur.
- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.



Avertissements

1.2 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

1.3 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.4 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

1.6 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.



- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

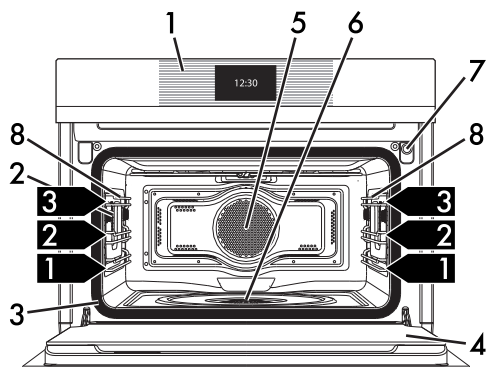
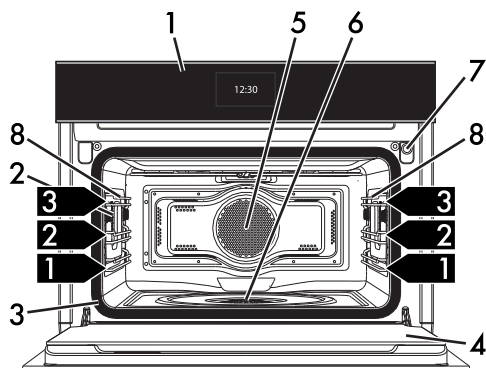
- Instruction d'utilisation individuelle.



Description

2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

6 Bac d'évaporation

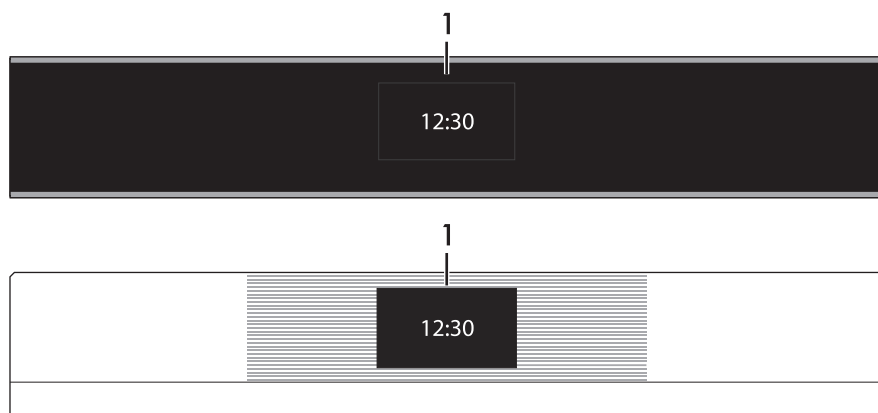
7 Tuyau de remplissage en eau

8 Glissières de support pour grilles

1,2,3... Niveau de la glissière



2.2 Panneau de commandes



1 Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Appuyez sur les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement, comme : la fonction sélectionnée, les réglages relatifs au temps/température ou aux programmes de cuisson pré-mémorisés.

En général, pour revenir au menu précédent ou terminer une fonction, appuyez sur le symbole  ; pour confirmer les options sélectionnées, appuyez sur le symbole .



Pour interrompre la fonction en cours et éteindre l'appareil, enfoncez le symbole de retour  pendant quelques secondes.



Description

2.3 Autres parties

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- quand une quelconque fonction est sélectionnée à l'exception des fonctions Détartrage , Shabat  et Vapor Clean  ;
- lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée ou durant une fonction de cuisson, appuyez sur le symbole  pour activer ou  pour désactiver manuellement l'éclairage interne.

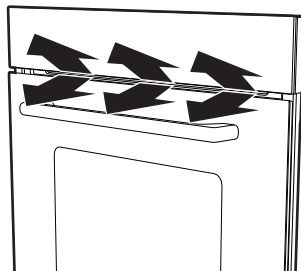
i Pour économiser l'énergie, la lampe s'éteint au bout d'une minute à chaque début de cuisson (cette fonction peut être désactivée par l'intermédiaire du menu secondaire).

i Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte (sur certains modèles uniquement).

Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

Turbine de refroidissement



La turbine refroidit l'appareil et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.

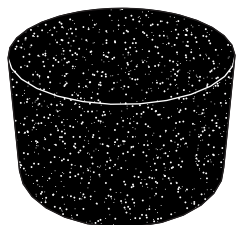
2.4 Avantages de la cuisson à la vapeur

Le système de cuisson à la vapeur cuit beaucoup plus doucement tout type d'aliment.

De plus, il est indiqué pour décongeler rapidement, pour réchauffer les aliments sans les durcir ou les sécher et pour dessaler naturellement les aliments conservés dans le sel.

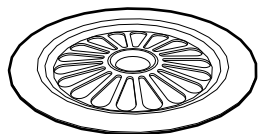
2.5 Accessoires disponibles

Éponge



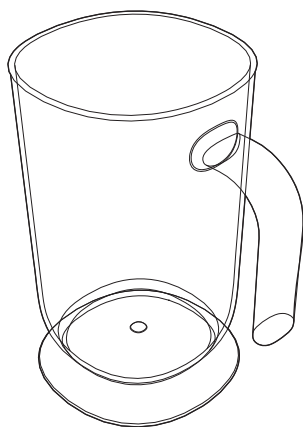
Utile pour éliminer la condensation à l'intérieur de la cavité de cuisson.

Couvercle du bac d'évaporation



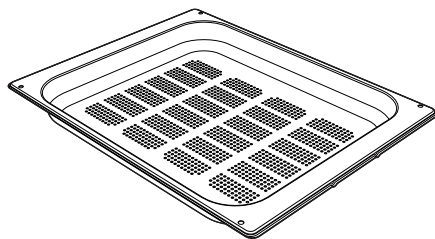
Utile pour distribuer uniformément la vapeur à l'intérieur de la cavité de cuisson.

Carafe



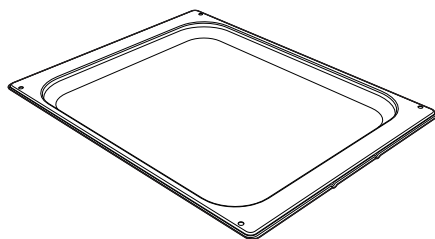
Utile pour contenir les liquides durant les opérations de remplissage et de vidage du réservoir.

Lèchefrite perforée



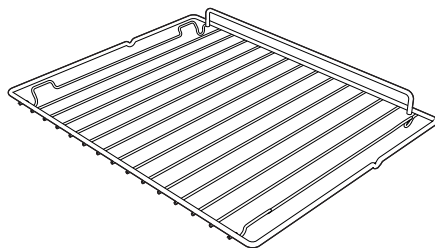
Utile pour cuire le poisson et les légumes à la vapeur.

Lèchefrite



Utile pour la cuisson de gâteaux (dont la durée de cuisson est inférieure à 25 minutes ou des cuissons sans vapeur), riz, légumes et céréales. Il est en outre indispensable pour récupérer les liquides provenant de la cuisson à la vapeur ou de la décongélation des aliments présents sur les lèchefrites perforées situées au-dessus.

Grille

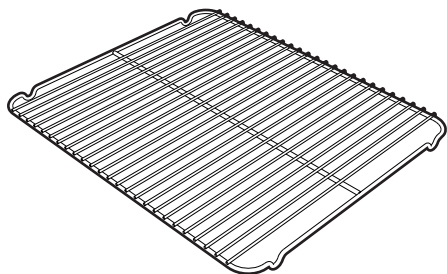


Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



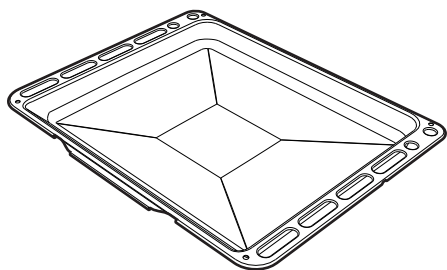
Description

Grille pour lèche-frite



À poser au-dessus d'une lèche-frite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèche-frite profonde



Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

i

Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

i

Les accessoires de l'appareil pouvant se trouver au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.

i

Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

2.6 Autres récipients pour la cuisson

- Pour les cuissons au four, vous pouvez également utiliser vos récipients personnels, à condition qu'ils résistent aux hautes températures.
- Pour les cuissons à la vapeur, on conseille d'utiliser des récipients en métal. Le métal favorise une meilleure distribution de la chaleur aux aliments.
- Il est normal que les récipients en métal se déforment durant les cuissons à haute température, mais ils reprennent leur forme originale lorsqu'ils refroidissent.
- Les plats épais en céramique peuvent exiger plus de chaleur que la normale. Il pourrait être nécessaire de prévoir des cuissons plus longues.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous manipulez les aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Durant ou après le processus de cuisson, ouvrez avec prudence la porte de l'appareil.
- Faites attention car la vapeur n'est pas visible à certaines températures.
- Ne cuisinez pas d'aliments contenant de grandes quantités de boissons hautement alcoolisées. Les vapeurs de l'alcool dans la cavité de cuisson risquent de prendre feu.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.



**Utilisation impropre
Risque de dommages aux
surfaces émaillées**

- Pour la cuisson à la vapeur, introduisez toujours la lèchefrite sous la lèchefrite perforée de manière à récupérer l'égouttement des liquides.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Le fond de la cavité de cuisson et le bac d'évaporation doivent toujours rester libres.
- La vaisselle doit toujours résister à la vapeur et à la chaleur.
- N'utilisez pas de moules en silicone pour les cuissons à la vapeur.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



Utilisation



Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

3.2 Opérations préliminaires

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).

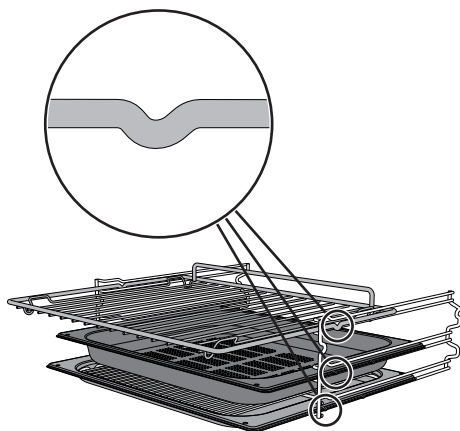
4. Pour éliminer d'éventuels résidus de fabrication, sélectionnez une cuisson à la température maximale pendant une durée d'au moins 20 minutes (voir 3.3 Utilisation des accessoires).
5. Pour pouvoir commencer à utiliser l'appareil, il est nécessaire de régler l'heure actuelle (voir « Première utilisation »).

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

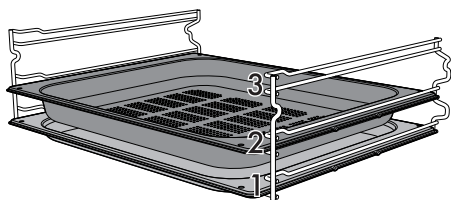
- Les blocages mécaniques de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle des grilles et des lèchefrites doivent être tournés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.





Configuration 2+1

Si l'on souhaite utiliser la lèchefrite perforée pour les cuissons à la vapeur, celle-ci doit se trouver au deuxième niveau tandis que la lèchefrite doit se trouver au premier niveau. Il sera ainsi possible de récupérer les liquides séparément des aliments en cours de cuisson (configuration 2 + 1, voir « Tableaux des programmes prédéfinis »).



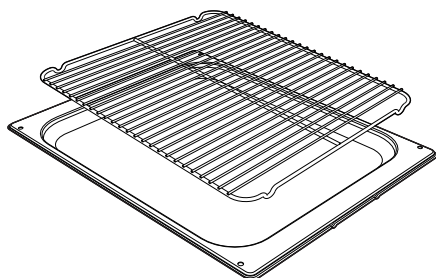
Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.



Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Grille pour lèchefrite

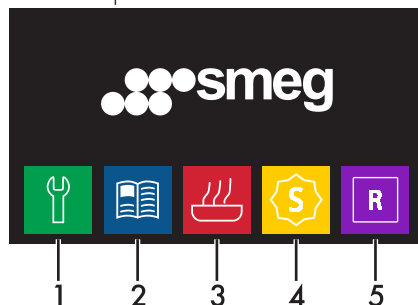
Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. De cette manière, on peut récupérer la graisse séparément des aliments durant la cuisson.



3.4 Utilisation du four

Page d'accueil

Appuyez sur l'heure affichée. Vous pouvez maintenant sélectionner sur la « page d'accueil » de l'appareil les différentes fonctions disponibles.

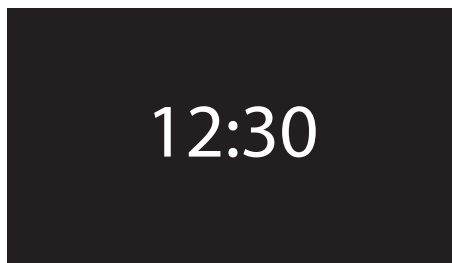


- 1 Réglages
- 2 Programmes
- 3 Fonctions cuisson
- 4 Fonctions spéciales
- 5 Programmes personnels



Utilisation

Première utilisation



À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour pouvoir commencer une cuisson quelconque, il faut régler l'heure actuelle (s'il s'agit de la première mise en fonction, il est également recommandé de sélectionner la langue souhaitée).



À la première utilisation, l'appareil est sélectionné sur la langue par défaut « English ».



À la première connexion ou après une coupure de courant, attendez quelques secondes avant d'interagir avec l'appareil.

Sur la « page d'accueil », sélectionnez l'icône **réglages** .



1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **horloge** dans le menu « réglages ».



2. Entrez l'heure actuelle.



3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



Pour des raisons de sécurité, au premier branchement ou après une coupure de courant, si le réservoir contient une quantité minimale d'eau, au terme de la première fonction sélectionnée (également sans l'utilisation de la vapeur), un message demandant le vidage du réservoir s'affiche.



- Videz le réservoir tel qu'on le décrit au chapitre « Élimination de l'eau résiduelle ».

Sélection de la cuisson à la vapeur

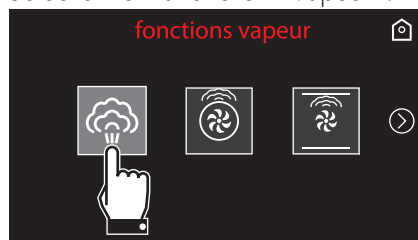


Ne posez aucun objet ni aliment sur le fond de la cavité de cuisson. Le fond de la cavité de cuisson et le bac d'évaporation doivent toujours rester libres.

1. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
2. Appuyez sur l'heure affichée pour activer l'appareil.
3. Dans la « page d'accueil » sélectionnez l'icône **fonctions cuisson** .



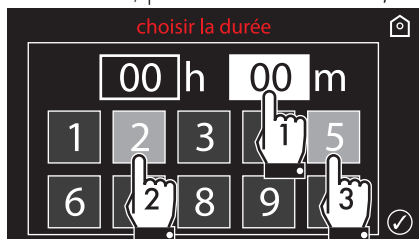
4. Sélectionnez la fonction « vapeur ».



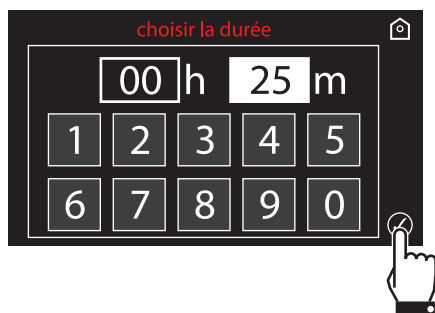


Utilisation

5. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).



6. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.



L'afficheur montre la page-écran pour régler les paramètres de la cuisson à la vapeur.

7. Appuyez sur la valeur de la température pour la modifier.



8. Utilisez les symboles  et  pour régler la valeur de la température souhaitée.

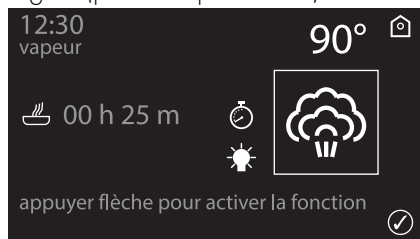


 La température minimale réglable est de 30 °C. À chaque pression des symboles  et , la valeur varie chaque fois de 5 °C.

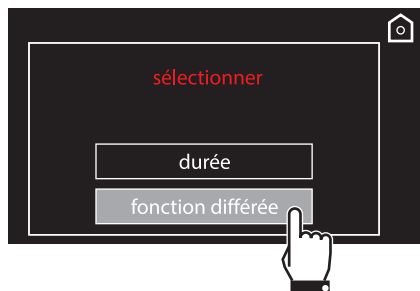
 Même en programmant un temps plus long, l'appareil réglera la durée de cuisson sur la valeur maximale permise.



9. Appuyez sur le symbole  pour confirmer la température de cuisson réglée (par exemple 90 °C).



10. Pour régler un horaire de fin de cuisson, appuyez sur le symbole  et sélectionnez « fonction différée ».



11. Entrez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 13:30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 3 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).

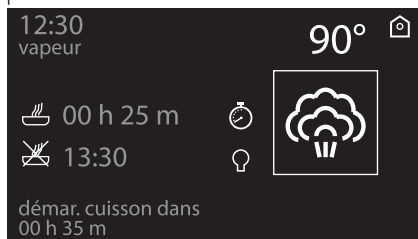


12. Appuyez sur le symbole  pour confirmer l'heure de fin de cuisson (par exemple à 13:30).



Utilisation

L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.



Remplissage du réservoir



- Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

13. Remplissez la carafe fournie (ou un récipient) avec une quantité suffisante d'eau pour toute la durée de la cuisson.
14. Ouvrez la porte de l'appareil.
15. Posez la carafe (ou le récipient) sur la porte ouverte.



Si une cuisson programmée a été réglée (dans notre exemple elle se termine à 13h30), la cuisson partira à un horaire en fonction des paramètres réglés.



Pour interrompre une cuisson à tout moment, enfoncez le symbole de retour  pendant quelques secondes.



À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.



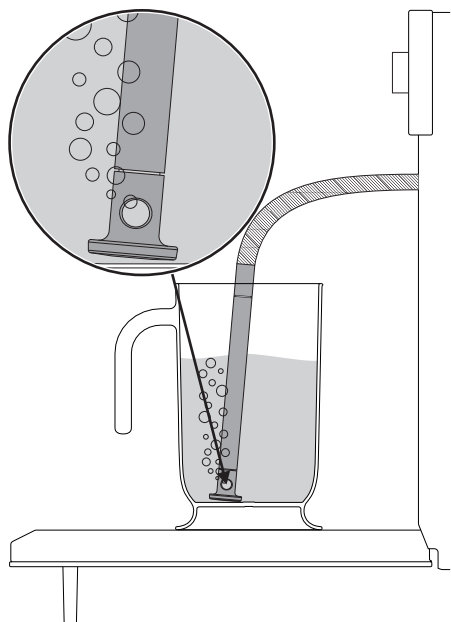
REMARQUE : la carafe (ou le récipient) contenant l'eau doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

L'afficheur indique la demande de remplissage en eau du réservoir.





16. Extrayez le tube de son logement et immergez l'extrémité jusqu'au fond de la carafe (ou du récipient).



17. Appuyez sur le symbole  pour commencer le chargement de l'eau dans le réservoir de l'appareil.



i L'appareil charge automatiquement la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson en fonction de sa durée.

i S'il manque de l'eau, l'appareil arrête automatiquement la cuisson en cours, un signal sonore se déclenche et l'afficheur demande de remplir le réservoir avec de l'eau.

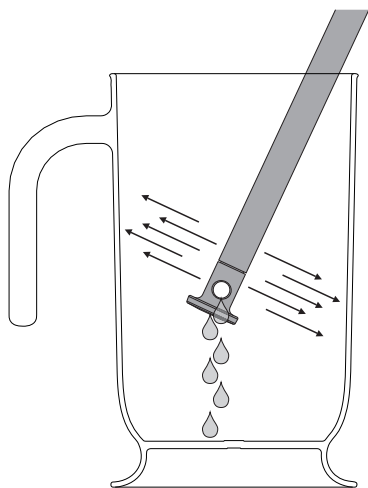
18. Enfin, appuyer sur « ok » pour confirmer la fin du remplissage du réservoir.





Utilisation

19. Secouez le tuyau pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.



20. Rangez le tube dans son logement et enlevez la carafe (ou le récipient).



Si une cuisson programmée a été réglée (dans notre exemple elle se termine à 13h30), la cuisson partira à un horaire en fonction des paramètres réglés.



Pour interrompre une cuisson à tout moment, enfoncez le symbole de retour  pendant quelques secondes.



À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.



À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu d'eau resté dans le tube pour éviter les égouttements. Vous pourrez entendre un bruit de bouillonnement tout à fait normal.

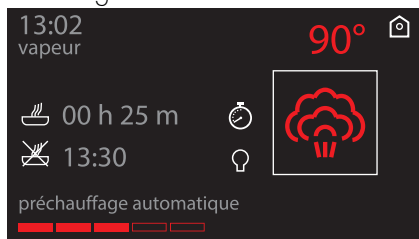
21. Fermez la porte. L'appareil démarre automatiquement la fonction avec les paramètres sélectionnés.



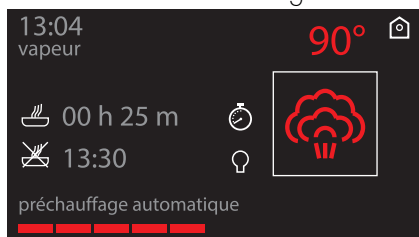
Phase de préchauffage

La cuisson à la vapeur est toujours précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre la température de cuisson.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



À la fin du préchauffage la température arrive au niveau maximum réglé.



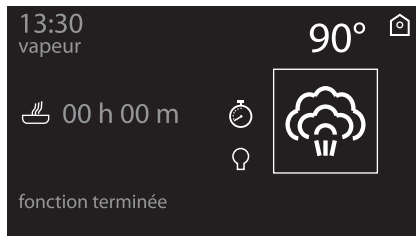
Un signal sonore se déclenche pour indiquer que la cuisson commence automatiquement.



Fin de la cuisson à la vapeur

Au terme de la cuisson, le message « fonction vapeur terminée » s'affiche et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur une des zones modifiables à l'écran (**température**,

fonction,  et ) ou en ouvrant la porte.



Si une fonction de cuisson vient d'être effectuée à des températures supérieures à 100°C, il est nécessaire d'attendre le refroidissement de la cavité de cuisson pour pouvoir effectuer une cuisson à la vapeur.



Utilisation

Élimination de l'eau résiduelle

À la fin de la cuisson à la vapeur, on peut éliminer l'eau contenue dans le réservoir.



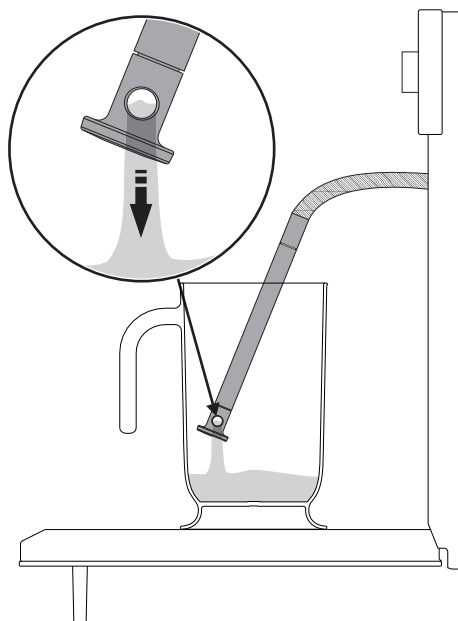
Il est conseillé de procéder au vidage du réservoir à la fin de chaque cuisson, pour éviter les éventuels dépôts de calcaire.

22. À la fin de la cuisson à la vapeur, appuyez sur le symbole de retour  : l'appareil propose de vider l'eau qui se trouve dans le réservoir.

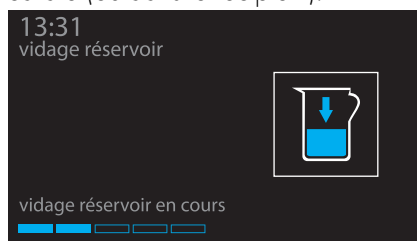


23. Placez-vous à côté de l'appareil et ouvrez la porte de quelques centimètres pendant quelques secondes pour laisser sortir la vapeur en excès.
24. Ouvrez complètement la porte et extrayez l'aliment de la cavité de cuisson en faisant preuve d'une grande prudence.
25. Posez la carafe fournie (ou un récipient) sur la porte ouverte.

26. Extrayez le tube de son logement et en introduisez l'extrémité dans la carafe (ou dans le récipient).



27. Appuyez sur le symbole  pour commencer la vidage de l'eau dans la carafe (ou dans le récipient).





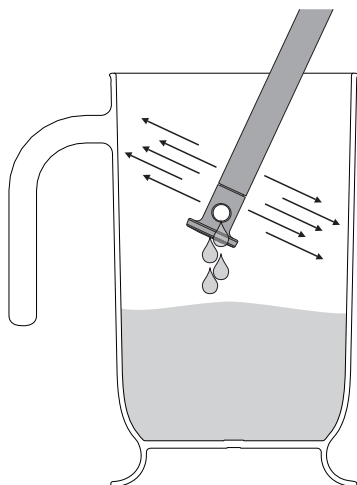
Il est possible de vidanger l'eau que lorsque la porte est ouverte. Assurez-vous toujours d'avoir extrait le tube de son logement et de l'avoir introduit dans la carafe (ou dans le récipient) avant d'appuyer sur le symbole  pour commencer la vidange.

Au terme de l'opération, l'afficheur indique la fin du processus de vidange de l'eau résiduelle.



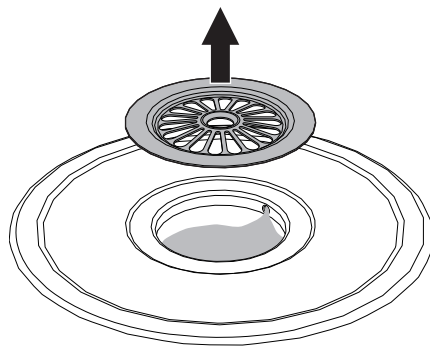
28. Appuyez sur « ok » pour confirmer.

29. Secouez le tuyau pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.



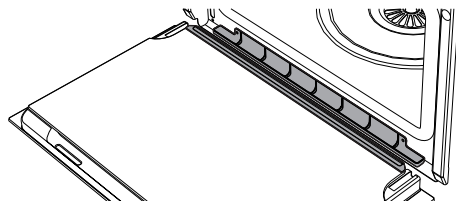
30. Rangez le tube dans son logement et enlevez la carafe.

31. À l'intérieur de la cavité de cuisson, enlevez le couvercle du bac d'évaporation et séchez-le avec l'éponge fournie.



Note : Le couvercle du bac d'évaporation pourrait être très chaud : munissez-vous des protections appropriées.

32. Avec une éponge, éliminez également la condensation présente sur le fond de la cavité de cuisson, sur les parois, sur la vitre de la porte, sur le bac à gouttes de la porte et sur l'avant de l'appareil.



Attention : l'eau pourrait être très chaude.



Conseils pour la cuisson à la vapeur

- **Les pâtes et le riz** : lorsque la température de 100°C est atteinte, le temps de cuisson sera le même que celui sur une plaque de cuisson. Mettez les pâtes ou le riz sur une lèchefrite en métal et recouvrez d'environ 1 cm d'eau. Pour des résultats optimaux durant la cuisson du riz, posez un couvercle sur le récipient ou couvrez avec une feuille d'aluminium. Cette procédure permettra au riz d'absorber toute l'eau pour être servi directement à table.
- **Les œufs** : vous pouvez les cuisiner **durs**, **brouillés** ou **pochés** en utilisant la fonction vapeur à 100°C. Pour obtenir des **œufs durs** parfaits, posez-les sur la lèchefrite perforée et cuisinez-les pendant 4-6 minutes pour obtenir des œufs moelleux et pendant 8-10 minutes pour obtenir des œufs durs. Pour cuisiner des **œufs brouillés**, posez les œufs battus sur la lèchefrite en métal avec du lait, du beurre et le condiment souhaité. Couvrez le tout avec une feuille d'aluminium. Toutes les deux minutes, mélangez les œufs avec une fourchette. Pour les **œufs pochés** versez de l'eau bouillante sur la lèchefrite en ajoutant une goutte de vinaigre et cuisez à la vapeur pendant environ 4-5 minutes.
- **Les légumes** : ils sont parfaits lorsqu'ils sont cuits à la vapeur. Ils préservent leur couleur, leur saveur et leur contenu nutritionnel. Pour les légumes denses comme les pommes de terre, les navets et le panais, cuisez à 100°C aussi longtemps que vous l'auriez fait sur la plaque de cuisson. Pour les brocolis et les carottes, cuisez pendant 6 minutes pour obtenir un résultat croquant ou pendant 10 minutes pour une finition moelleuse.
- **Le poisson** : délicat de nature, il est excellent cuit à la vapeur. Cuisez les poissons gras comme le saumon ou la truite à 100°C pendant 5 minutes environ. Cuisez le poisson blanc comme le merlu ou l'églefin à 80°C pendant 5 minutes environ. En cas de cuissons multiples, tous les poissons doivent être cuits dans la lèchefrite perforée située sur la plaque inférieure de la cavité de cuisson pour éviter que les liquides du poisson ne gouttent sur d'autres aliments.
- **La viande** : les casseroles et les curry sont parfaits pour la cuisson à la vapeur. Préparez la casserole pour une cuisson normale au four. Posez-la sur la lèchefrite en métal ; couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et, suivant le morceau de viande, cuisez pendant une durée de 45 minutes à 3 heures.
- **Les potages** : la cuisson à la vapeur permet une grande saveur avec un contrôle minimum car les liquides ne débordent pas. Pour un potage de légumes ayant la bonne consistance, cuisez d'abord les légumes à la vapeur, puis ajoutez le bouillon et cuisez à la vapeur à 100°C. La fonction vapeur est également idéale pour faire des réserves.
- **Les soupes** : elles sont simples et rapides à préparer. Mettez la soupe sur une lèchefrite en métal, couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur à 100°C pendant une durée égale à celle d'une cuisson au four à micro-ondes. Pour une finition crémeuse, mélangez à mi-cuisson.



- **Les aliments réchauffés** : la fonction vapeur ne dessèche pas les aliments et peut en améliorer le taux d'humidité. On cuit un repas préparé précédemment, recouvert d'une feuille d'aluminium, en 10-12 minutes environ. Les plats prêts à consommer exigent environ le double du temps indiqué sur l'emballage.
- **La décongélation** : vous pouvez utiliser la fonction vapeur pour décongeler les aliments. Les temps varient, mais la décongélation à la vapeur met environ la moitié du temps nécessaire pour les aliments recouverts que l'on laisse décongeler dans un coin de la cuisine.
- **Pour peler les tomates et les poivrons** : cette opération est très simple lorsqu'on utilise la fonction vapeur. Réalisez une petite croix au couteau sur la peau des tomates et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Les poivrons ont une peau plus dure ; il faudra attendre jusqu'à 4 minutes pour la ramollir.
- **Le chocolat** : vous pouvez faire fondre du chocolat avec la fonction vapeur. Mettez le chocolat sur la lèchefrite en métal, recouvrez d'une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Il y a très peu de risque de brûler le chocolat.
- **Des serviettes chaudes** : utiles pour le soin du visage, avant de se raser ou à la fin des repas, leur préparation est très simple grâce à la fonction vapeur. Humidifiez une serviette avec de l'eau, enroulez-la et réchauffez-la à la vapeur pendant 1 minute.

Fonctions combinées



Les cuissons combinées sont particulièrement indiquées pour la préparation des gâteaux humides et du pain ainsi que pour les rôtis moelleux.

Liste des fonctions combinées



Vapeur + circulaire + turbine

La combinaison entre la turbine, la résistance circulaire et la vapeur est essentiellement conseillée pour la préparation de rôtis, de poulets et de produits à cuire au four comme des gâteaux à la levure et du pain.



Vapeur + statique + turbine

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle et à la vapeur, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Cette fonction est idéale pour les rôtis de veau, le canard rôti et la cuisson de poissons entiers.



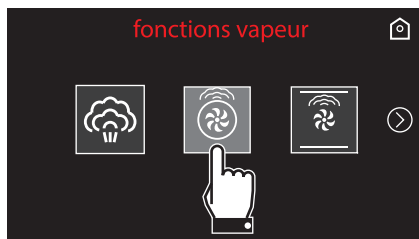
Utilisation

Fonctions de cuisson combinées

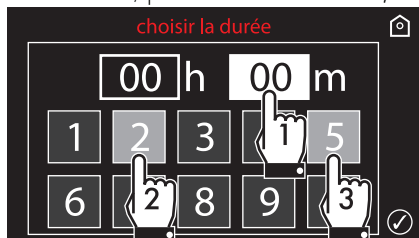
1. Appuyez sur l'heure affichée pour activer l'appareil.
2. Dans la « page d'accueil » sélectionnez l'icône **fonctions cuisson**



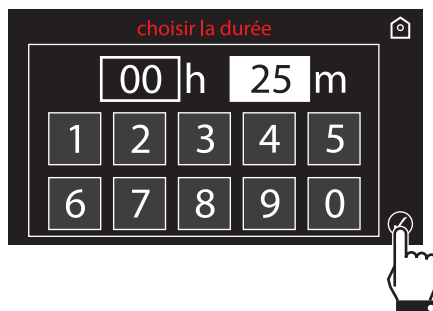
3. Sélectionnez une fonction combinée.



4. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).



5. Appuyez sur le symbole pour confirmer.

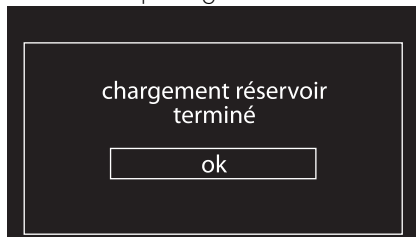


i Même en programmant un temps plus long, l'appareil réglera la durée de cuisson sur la valeur maximale permise.

L'afficheur indique la demande de remplissage en eau du réservoir.



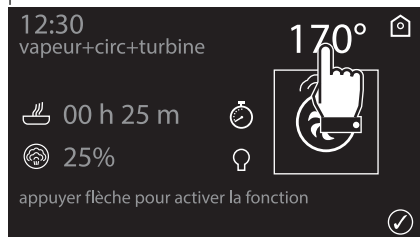
6. Remplissez le réservoir tel qu'on le décrit au chapitre « Remplissage du réservoir ».
7. Enfin, appuyer sur « ok » pour confirmer la fin du remplissage du réservoir.





L'afficheur montre la page-écran pour régler les paramètres de la cuisson combinée sélectionnée.

8. Appuyez sur la valeur de la température pour la modifier.



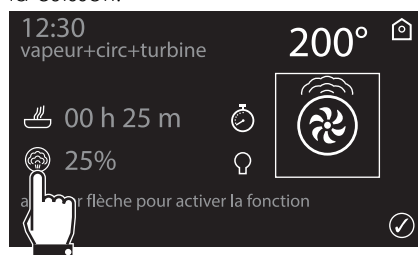
9. Utilisez les symboles et pour régler la valeur de la température souhaitée.



La température minimale réglable est de 50°C. À chaque pression des symboles et , la valeur varie chaque fois de 5°C.

10. Appuyez sur le symbole pour confirmer la température de cuisson réglée (par exemple 200°C).

11. Appuyez sur le symbole pour modifier le pourcentage de vapeur pour la cuisson.



12. Utilisez les symboles et pour modifier le pourcentage de vapeur pour la cuisson.

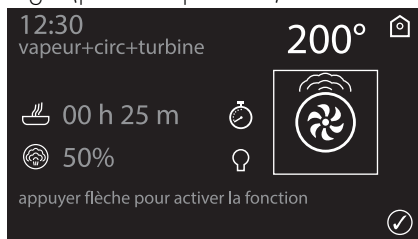


Le pourcentage minimal réglable est 20%. À chaque pression des symboles et , la valeur varie chaque fois de 5%.

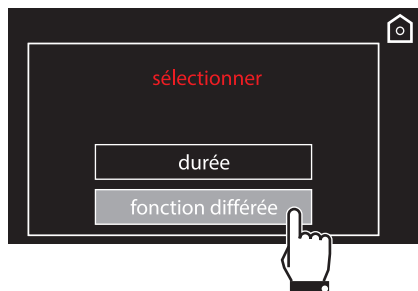


Utilisation

13. Appuyez sur le symbole  pour confirmer le pourcentage de vapeur réglé (par exemple 50%).



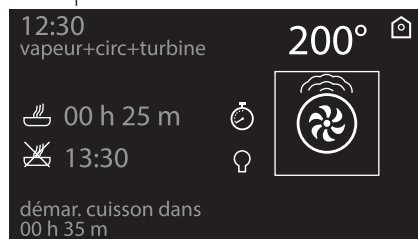
14. Pour régler un horaire de fin de cuisson, appuyez sur le symbole  et sélectionnez « fonction différée ».



15. Entrez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 13:30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 3 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).



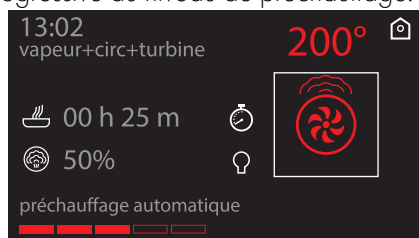
16. Appuyez sur le symbole  pour confirmer l'heure de fin de cuisson (par exemple à 13:30).
17. L'appareil reste en attente de l'heure de départ différé.





Phase de préchauffage

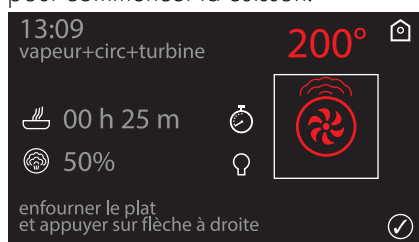
En utilisant les fonctions combinées, la cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre la température de cuisson. Cette phase est effectuée sans l'emploi de vapeur et est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



À la fin du préchauffage la température arrive au niveau maximum réglé.

Un signal sonore se déclenche pour indiquer que l'aliment à cuire peut être introduit dans la cavité de cuisson.

- Appuyez ensuite sur le symbole  pour commencer la cuisson.



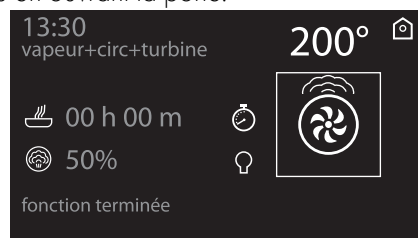
Maintenez le symbole de retour enfoncé  pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

Pourcentage de vapeur	Type d'aliment
25%	Gâteaux et pain
30%	Canard
40%	Bœuf, veau et agneau
50%	Poulet et côtelettes
70%	Poisson entier

FR

Fin de la fonction combinée

Au terme de la cuisson, le message « fonction terminée » s'affiche et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur une des zones modifiables à l'écran (**température**, **fonction**,  et ) ou en ouvrant la porte.



- Videz le réservoir tel qu'on le décrit au chapitre « Élimination de l'eau résiduelle ».



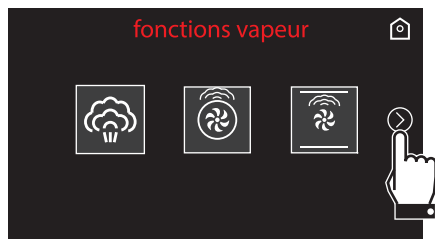
Utilisation

Fonctions traditionnelles

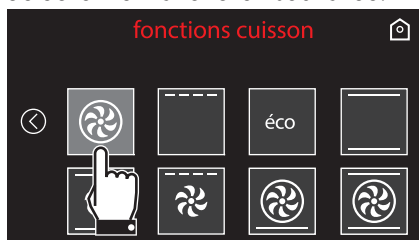
1. Sur la « page d'accueil » sélectionnez l'icône **fonctions cuisson**



2. Appuyez sur le symbole pour accéder au menu des fonctions traditionnelles.



3. Sélectionnez la fonction souhaitée.



4. L'appareil commence la phase de préchauffage. L'afficheur indique la fonction choisie, la température pré-sélectionnée, l'heure actuelle et l'avancement de la température souhaitée (préchauffage).



5. À la fin du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés dans la cavité de cuisson.



Maintenez le symbole de retour enfoncé pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.



En utilisant les cuissons traditionnelles, les aliments peuvent être enfournés immédiatement ou bien après la phase de préchauffage, à la discrétion de l'utilisateur.



Liste des fonctions traditionnelles



Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combinée au tournebroche (si prévu), elle permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les croque-messieurs et les toppings au fromage. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

ÉCO

Éco

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie. Idéale pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Elle n'est pas conseillée pour les aliments exigeant une phase de levage.

Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.



Dans la fonction ÉCO évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.



Dans la fonction ÉCO les temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) sont plus longs.



Statique

Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéale pour des tourtes, du pain et des aliments à la casserole. Elle est indiquée pour des viandes grasses comme l'oie et le canard.



Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les rôtis de viande.



Utilisation



Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit l'onde de chaleur forte générée par le gril, en permettant de griller de manière parfaite même les tranches de viande épaisses comme les beefsteaks et les côtelettes de porc.



Circulaire + sole brassée

La cuisson ventilée est associée à la chaleur en provenance du bas, permettant également un léger gratinage. Parfaite pour les flans, les quiches et les pizzas.



Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

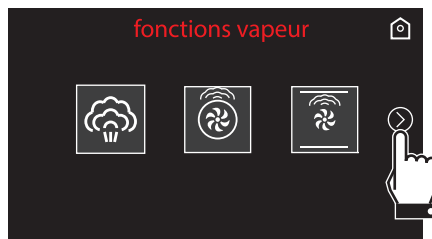
Pour obtenir un effet rôti, réglez la température au maximum. Quand l'appareil atteint la température maximale, remettez la température normale. Cette procédure permet de bloquer tous les liquides de la viande à l'intérieur et l'empêche de réduire.

Modification d'une fonction durant la cuisson

1. Appuyez sur le symbole de la fonction pour la modifier.

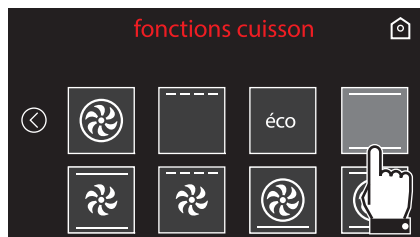


2. Appuyez sur le symbole  pour accéder au menu des fonctions traditionnelles.

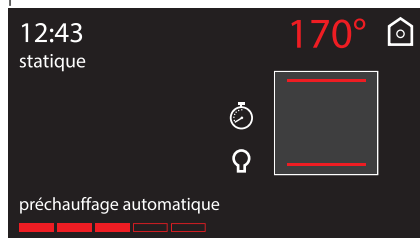




- Appuyez sur le symbole de la nouvelle fonction souhaitée.

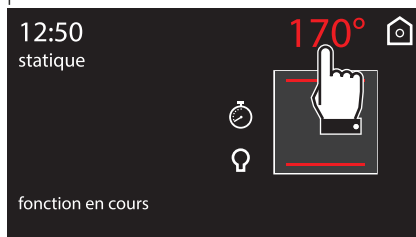


- L'afficheur montrera la nouvelle fonction choisie, la température présélectionnée, l'heure courante et la progression pour atteindre la nouvelle température présélectionnée.

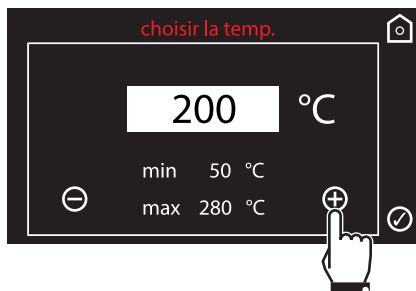


Modification de la température présélectionnée

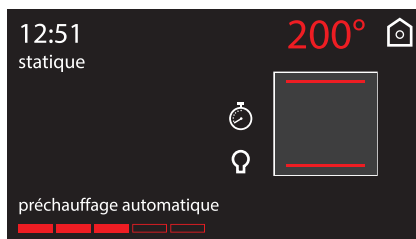
- Appuyez sur la valeur de la température pour la modifier.



- Utilisez les symboles  et  pour régler la valeur de la température souhaitée.



- Appuyez sur le symbole  pour confirmer.





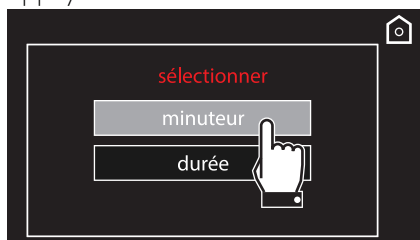
Utilisation

Minuteur durant la fonction



Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

1. Appuyez sur le symbole  durant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur **minuteur**.



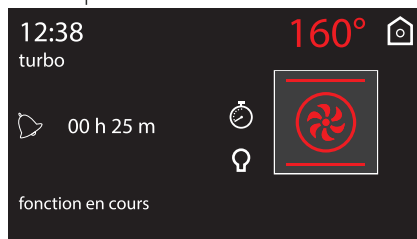
La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 4 heures.

3. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

5. Le compte à rebours commence.



6. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.



Appuyez sur le symbole  ou sur le symbole  pour désactiver le signal sonore. Appuyez de nouveau sur le symbole  pour sélectionner un autre minuteur.



Cuisson temporisée



On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.



L'activation d'une cuisson temporisée annule un éventuel temporisateur minuteur supplémentaire sélectionné précédemment.

1. Appuyez sur le symbole  durant une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur **durée**.



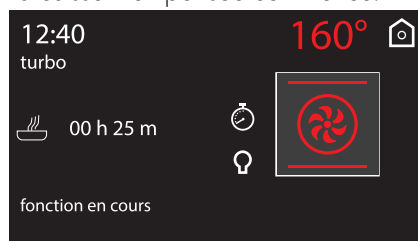
La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 13 heures.

3. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).

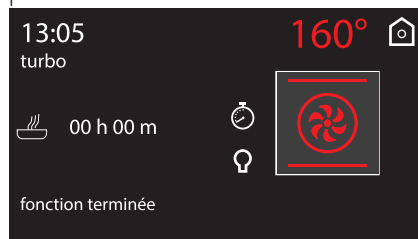


4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

5. La cuisson temporisée commence.



6. Au terme de la cuisson, le message « fonction terminée » s'affiche et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur une des zones modifiables à l'écran (**température**, **fonction**,  et ) ou en ouvrant la porte.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez de nouveau sur le symbole  puis sur le symbole . L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.

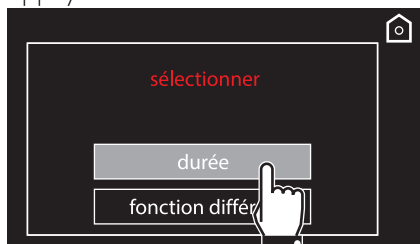


Utilisation

Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

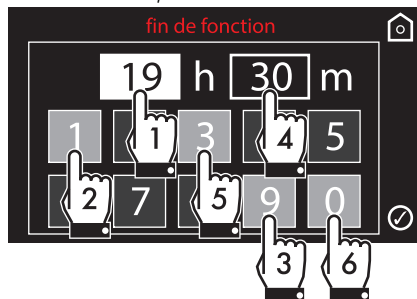
Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson temporisée :

1. Appuyez sur le symbole .
2. Appuyez sur **durée**.



3. Entrez la nouvelle durée souhaitée et appuyez sur le symbole  pour confirmer.

3. Entrez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19:30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).



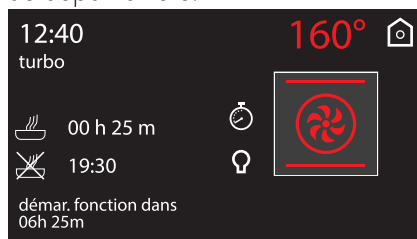
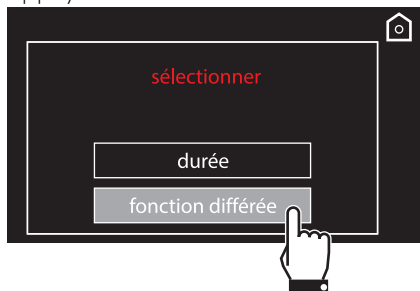
4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
5. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.

Cuisson différée

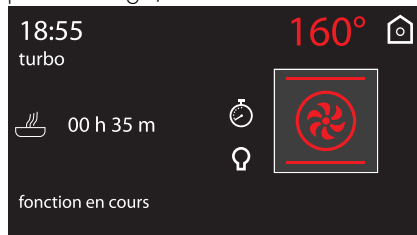


On entend par cuisson différée la fonction qui permet de terminer une cuisson à un horaire fixé, après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivi de l'extinction automatique du four.

1. Après avoir sélectionné une durée de cuisson, appuyez sur le symbole .
2. Appuyez sur **fonction différée**.

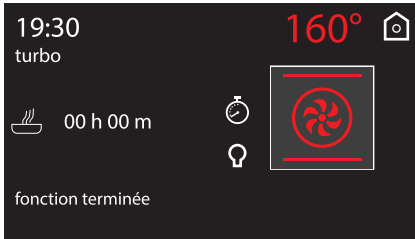


6. En fonction des valeurs sélectionnées, l'appareil commence la fonction sélectionnée pour la terminer à l'heure préétablie (il ajoutera automatiquement un temps de 10 minutes pour le préchauffage).





7. Au terme de la cuisson, le message « fonction terminée » s'affiche et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur une des zones modifiables à l'écran (**température, fonction,  et **) ou en ouvrant la porte.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez de nouveau sur le symbole  puis sur le symbole . L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans avoir programmé sa durée.

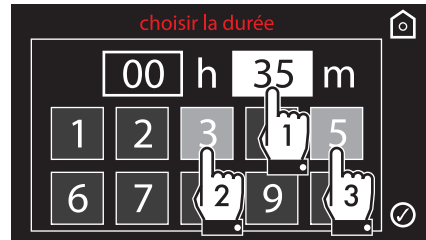
Modification des données sélectionnées durant la cuisson différée



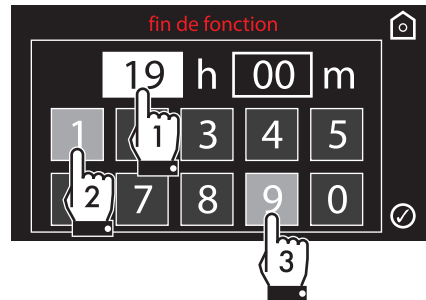
Après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson différée :

1. Appuyez sur le symbole .
2. Entrez la nouvelle durée souhaitée (par exemple 35 minutes) et appuyez sur le symbole  pour confirmer.



3. Appuyez de nouveau sur le symbole .
4. Entrez la nouvelle heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19:00) et appuyez sur le symbole  pour confirmer.





3.5 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Au cours des premières utilisations de l'appareil, alors que vous ne maîtrisez pas encore complètement les temps nécessaires pour la cuisson souhaitée des aliments, nous suggérons de régler des temps de cuisson légèrement supérieurs et de goûter rapidement les aliments vers la fin de la cuisson. Si la cuisson n'est pas terminée, vous pourrez continuer à cuire les aliments grâce au temps résiduel et sans avoir besoin d'ajouter de l'eau dans le réservoir. Si en revanche les aliments sont déjà cuits, vous pourrez immédiatement interrompre la cuisson et vider l'eau présente dans le réservoir.

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Elle est prête lorsqu'elle est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- Les temps de cuisson dépendent de la densité des aliments et non de leur quantité. Par exemple, un brocoli utilise le même temps de cuisson que 20 pousses de navet. Lorsqu'on augmente la quantité à l'intérieur d'une casserole, la densité mais aussi le temps de cuisson augmentent.
- Utilisez si possible un récipient perforé pour permettre à la vapeur d'entourer les aliments de tous les côtés.
- La cuisson à la vapeur réduit considérablement le transfert des saveurs d'un aliment à l'autre. Toutefois, assurez-vous toujours que les aliments comme le poisson cuit dans un récipient perforé reste en place au fond de la cavité de cuisson.
- Si la vapeur peut modifier la consistance des aliments (par exemple des casseroles, des flans, etc.) couvrez-les toujours avec une feuille d'aluminium.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Pour vérifier si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent en bois au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.



Conseils pour la décongélation

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.

Pour économiser l'énergie

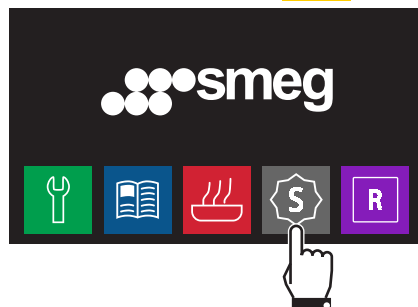
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.

3.6 Fonctions spéciales

Le menu des fonctions spéciales contient des fonctions comme le minuteur lorsque le four est éteint, des fonctions de décongélation ou de nettoyage...

Sur la « page d'accueil » sélectionnez

l'icône **fonctions spéciales**



Pour les fonctions spéciales

Vapor Clean

Détartrage

Nettoyage réservoir

voir la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel.



Utilisation

Liste des fonctions spéciales



Minuteur

Cette fonction actionne une sonnerie à la fin des minutes réglées.



Décongélation à temps

Cette fonction permet de décongeler les aliments suivant un temps sélectionnable.



Levage

Le levage facilité par la chaleur venant du haut permet de faire lever tous types de pâte, garantissant rapidement des résultats parfaits.



Réchauffage vapeur

Cette fonction permet de réchauffer des aliments préalablement cuits et conservés au frais ou au réfrigérateur.



Shabat

Cette fonction permet de cuire les aliments en respectant les dispositions lors de la fête du repos dans la religion juive.



Vapor clean

Cette fonction facilite le nettoyage grâce à la vapeur générée par une petite dose d'eau versée sur le fond de la cavité de cuisson.
(Voir « Nettoyage et entretien »)



Détartrage

Cette fonction permet le détartrage de la cavité de cuisson.
(Voir « Nettoyage et entretien »)



Nettoyage réservoir

Cette fonction permet d'effectuer le nettoyage du réservoir.
(Voir « Nettoyage et entretien »)



Remplissage réservoir

Cette fonction permet de remplir le réservoir.



Vidage réservoir

Cette fonction permet de vider le réservoir.



Minuteur

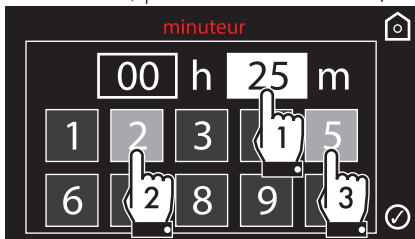


La durée du minuteur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 4 heures.

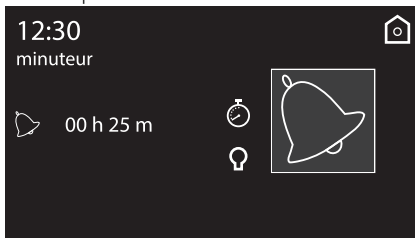
1. Sélectionnez **minuteur** dans le menu des « fonctions spéciales ».



2. Entrez la durée souhaitée (par exemple 25 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 2 et 5).



3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
4. Le compte à rebours commence.

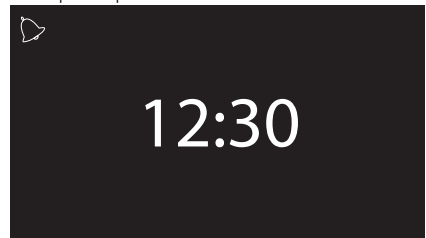


5. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.



Appuyez sur le symbole  ou sur le symbole  pour désactiver le signal sonore. Appuyez de nouveau sur le symbole  pour sélectionner un autre minuteur.

6. Lorsque l'on sort de la page-écran des réglages du minuteur le symbole  sera affiché en haut à gauche pour indiquer que le minuteur est actif.



Pour annuler le minuteur spécial il faut remettre le minuteur à zéro.



Si après avoir réglé un temps du minuteur une fonction est activée, ce temps sera automatiquement reporté comme minuteur de la fonction, à l'exception de certaines fonctions spéciales, programmes automatiques et recettes personnelles.



Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.



Utilisation

Décongélation à temps

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Sélectionnez **décongélation à temps** dans le menu des « fonctions spéciales ».



3. Frappez la durée souhaitée (par exemple 35 minutes).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer. L'afficheur indique la page-écran principale avec la durée sélectionnée.



5. Appuyez sur le symbole  pour confirmer. L'afficheur indique la demande de remplissage en eau du réservoir.



6. Remplissez le réservoir tel qu'on le décrit au chapitre « Remplissage du réservoir ».
7. Fermez la porte au terme du remplissage du réservoir. L'appareil commence la décongélation à temps.



8. Tandis que la fonction est en cours, on peut modifier ultérieurement la durée de la décongélation (voir « Cuisson temporisée »). Appuyez sur le symbole  pour apporter les modifications souhaitées.



Au terme de l'opération, le message « fonction terminée » s'affiche et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur une des zones modifiables à l'écran (**fonction**,  et ) ou en ouvrant la porte.



La durée de la décongélation va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 13 heures.

Levage

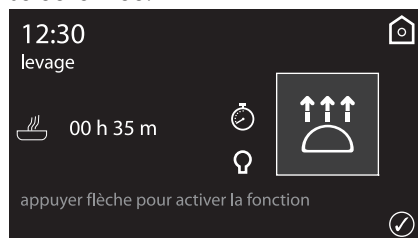
1. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
2. Sélectionnez **levage** dans le menu des « fonctions spéciales ».



3. Frappez la durée souhaitée (par exemple 35 minutes).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer. L'afficheur indique la page-écran principale avec la durée sélectionnée.



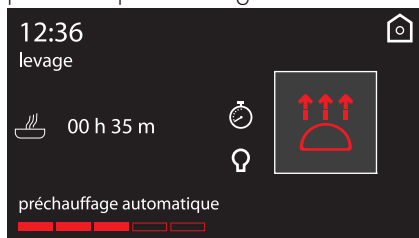


Utilisation

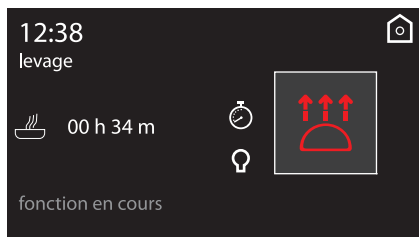
5. Appuyez sur le symbole  pour démarrer le levage. L'afficheur indique la demande de remplissage en eau du réservoir.



6. Remplissez le réservoir tel qu'on le décrit au chapitre « Remplissage du réservoir ».
7. Fermez la porte au terme du remplissage du réservoir. L'appareil commence la phase de préchauffage...



8. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



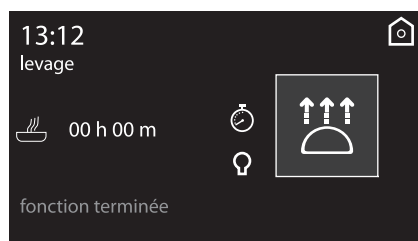
9. Pendant cette fonction il est possible de régler un minuteur pour 4 heures maximum (voir « Minuteur durant la fonction »), une durée de levage (voir « Cuisson temporisée ») ou un levage différé (voir « Cuisson différée »).

Appuyez sur le symbole  pour apporter les modifications souhaitées.

 Sauf réglage différent, le levage a une durée maximale de 13 heures.

 Pour un levage optimal, la lampe de l'intérieur du four est éteinte, mais on peut l'allumer à tout moment par l'intermédiaire du symbole .

Au terme de l'opération, le message « fonction terminée » s'affiche et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur une des zones modifiables à l'écran (**fonction**,  et ) ou en ouvrant la porte.



 La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température (40° C).



Réchauffage vapeur

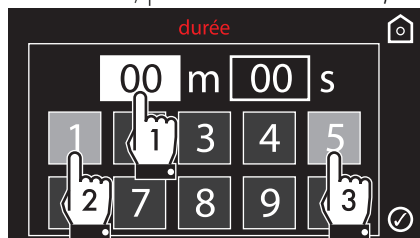


Cette fonction permet de réchauffer les aliments préalablement cuits et conservés au frais ou au réfrigérateur.

1. Mettez l'aliment à réchauffer à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Sélectionnez **réchauffage vapeur** du menu « **fonctions spéciales** ».



3. Frappez la durée souhaitée (de **30 secondes** à **99 minutes**). Par exemple 15 minutes : effleurez d'abord la case des minutes, puis les chiffres 1 et 5).



4. Appuyez sur le symbole  pour confirmer. L'afficheur indique la page-écran principale avec la durée sélectionnée.



5. Appuyez sur le symbole  pour confirmer. L'afficheur indiquera la page-écran pour le remplissage en eau du réservoir.



6. Remplissez le réservoir tel qu'on le décrit au chapitre « Remplissage du réservoir ».
7. Fermez la porte au terme du remplissage du réservoir. L'appareil commence la phase de préchauffage...



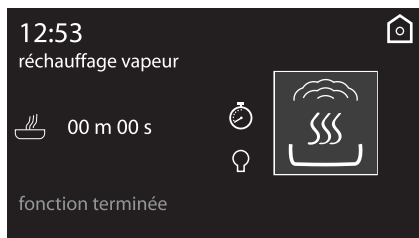


Utilisation

8. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



Au terme du réchauffage vapeur, le message « fonction terminée » s'affiche et un signal sonore intervient ; on peut le désactiver en appuyant sur une des zones modifiables à l'écran (**température**, **fonction**,  et ) ou en ouvrant la porte.



La fonction réchauffage vapeur ne prévoit pas la modification de la température.

Shabat



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60-100 °C.
- Lampe du four désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Indications sonores désactivées.



Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

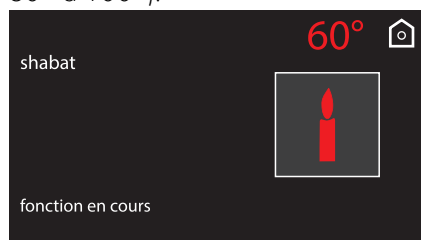
Aucune action n'aura d'effet ; seul le symbole de retour  restera actif pour pouvoir revenir au menu principal.



1. Sélectionnez **shabat** du menu des « fonctions spéciales ».



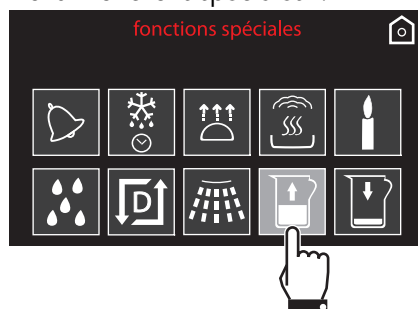
2. Appuyez sur le symbole  pour démarrer la fonction Shabat ou bien sur la valeur de la température présélectionnée pour la modifier (de 60° à 100°).



3. Au terme de la fonction, maintenez le symbole de retour  enfoncé pour revenir au menu principal.

Chargement réservoir

1. Sélectionnez **chargement réservoir** du menu « fonctions spéciales ».



L'afficheur indiquera la page-écran pour le remplissage en eau du réservoir.



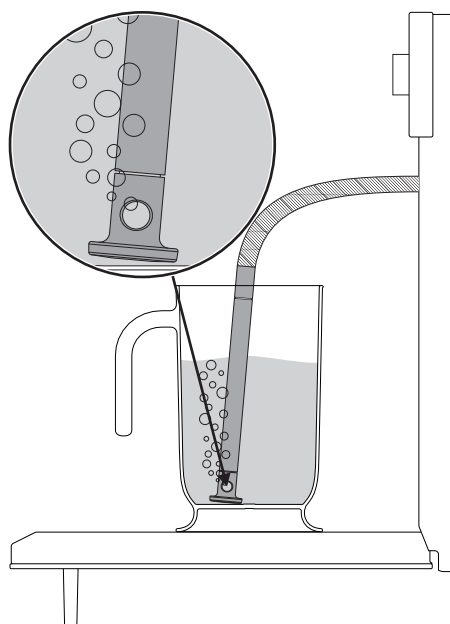
2. Remplissez la carafe fournie (ou un récipient) avec une quantité suffisante d'eau pour les cuissons qu'on souhaite effectuer.
3. Ouvrez la porte de l'appareil.
4. Posez la carafe (ou le récipient) sur la porte ouverte.

i REMARQUE : la carafe (ou le récipient) contenant l'eau doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.



Utilisation

5. Extrayez le tube de son logement et immergez l'extrémité jusqu'au fond de la carafe (ou du récipient).

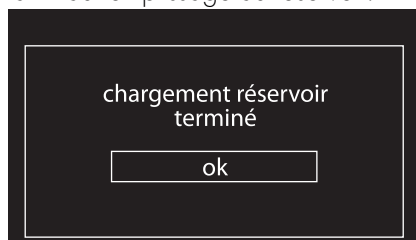


6. Appuyez sur le symbole  pour commencer le chargement de l'eau dans le réservoir de l'appareil.

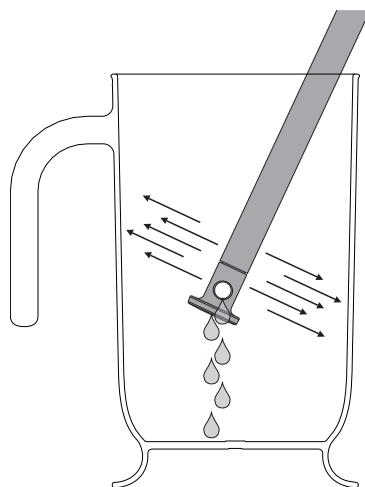


L'appareil remplit complètement le réservoir d'eau.

7. Enfin, appuyer sur « ok » pour confirmer la fin du remplissage du réservoir.



8. Secouez le tuyau pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.



9. Rangez le tube dans son logement, enlevez la carafe (ou le récipient) et fermez la porte.

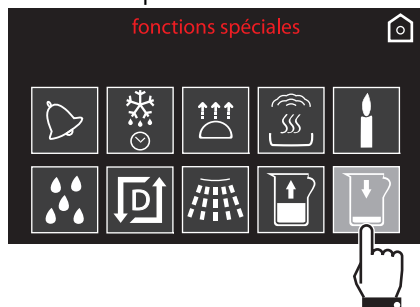


À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu d'eau resté dans le tube pour éviter les égouttements. Vous pourrez entendre un bruit de bouillonnement tout à fait normal.



Vidage réservoir

1. Sélectionnez **vidage réservoir** du menu « fonctions spéciales ».

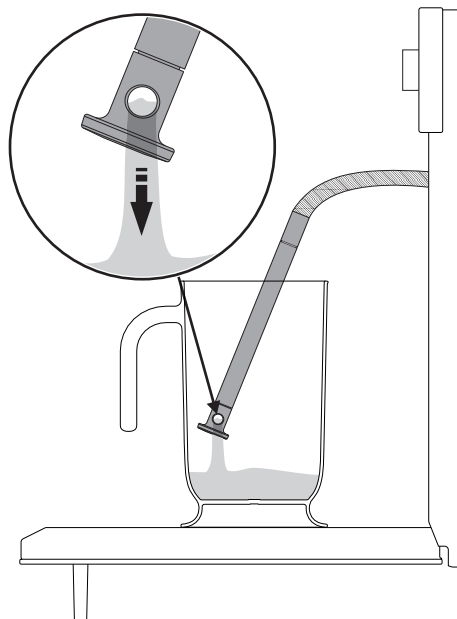


L'afficheur indiquera la page-écran pour la vidange de l'eau.



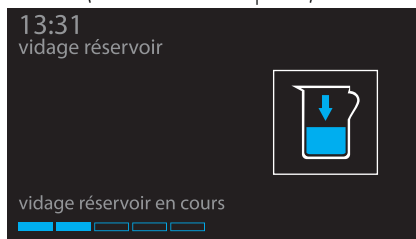
2. Posez la carafe fournie (ou un récipient) sur la porte ouverte.

3. Extrayez le tube de son logement et en introduire l'extrémité dans la carafe (ou dans le récipient).



FR

4. Appuyez sur le symbole  pour commencer la vidange de l'eau dans la carafe (ou dans le récipient).





Utilisation

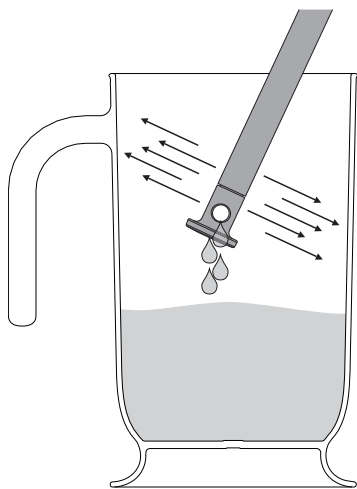


Il est possible de vidanger l'eau que lorsque la porte est ouverte. Assurez-vous toujours d'avoir extrait le tube de son logement et de l'avoir introduit dans la carafe (ou dans le récipient) avant d'appuyer sur le symbole  pour commencer la vidange.

Au terme de l'opération, l'afficheur indique la fin du processus de vidange de l'eau résiduelle.



5. Appuyez sur « ok » pour confirmer.
6. Secouez le tuyau pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.



7. Rangez le tube dans son logement, enlevez la carafe (ou le récipient) du mélange et fermez la porte.

3.7 Programmes

Il est ainsi possible de sélectionner un programme mémorisé pour la cuisson d'aliments. Suivant le poids sélectionné, l'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson.

Sur la « page d'accueil », sélectionnez

l'icône **programmes** .



i

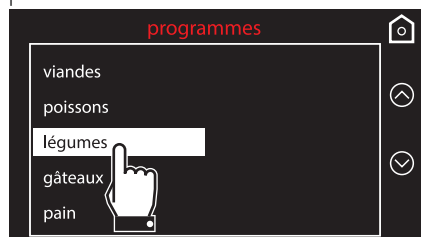
Avec cette fonction, la cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être introduits dans le compartiment du four. Introduisez l'aliment et appuyez sur le symbole  pour continuer la cuisson.

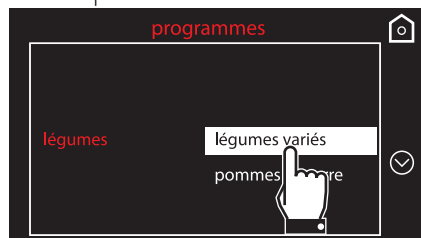


Exécution d'un programme

1. Appuyez sur les symboles et jusqu'à la sélection du type d'aliment souhaité dans le menu « programmes ». Ensuite, appuyez sur le nom de l'aliment pour confirmer.



2. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner et appuyez sur le nom du sous-aliment pour confirmer.



3. Sélectionnez le type de traitement (lorsque cela est possible en fonction de l'aliment choisi) et appuyez sur le nom du traitement pour confirmer.



4. Appuyez sur le symbole pour modifier le poids de l'aliment.



5. Utilisez les symboles et pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'aliment.

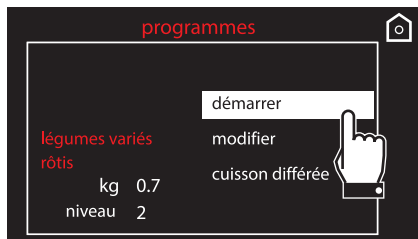


6. Appuyez de nouveau sur le symbole pour passer à la sélection successive.

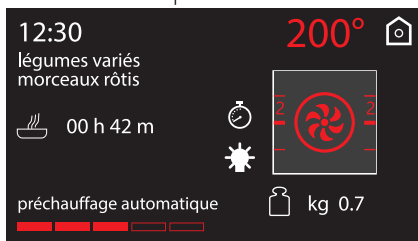


Utilisation

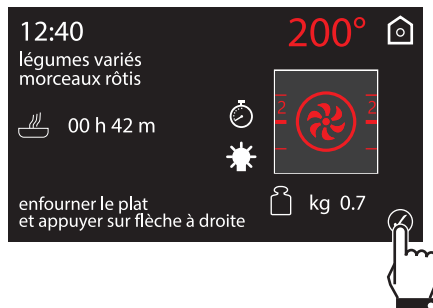
On peut maintenant lancer le programme sélectionné, modifier les réglages de façon permanente ou exécuter une cuisson différée.



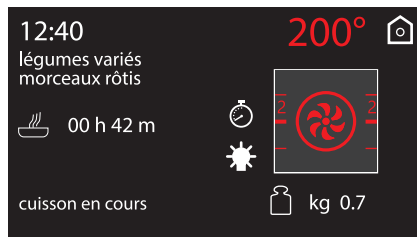
7. Si l'on choisit l'option **démarrer**, la cuisson commence avec les réglages prédéfinis du programme ; l'afficheur affiche tous les paramètres sélectionnés.



8. Un signal sonore et un message spécifique indiquent qu'il faut enfourner l'aliment et autoriser le début de la cuisson.



9. Appuyez sur le symbole  pour démarrer la cuisson.



Le temps indiqué ne prévoit pas le temps que met l'appareil pour le préchauffage.

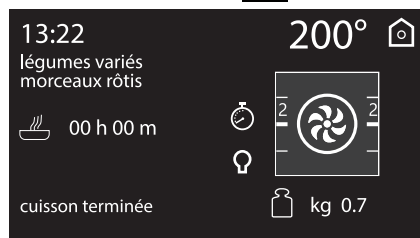


Certains paramètres de cuisson prédéfinis peuvent être modifiés à tout moment, même lorsque la cuisson a démarré.



Fin d'un programme

1. Au terme du programme, l'appareil informera l'utilisateur par un signal sonore et le symbole clignotant.



2. Pour effectuer une nouvelle cuisson avec les paramètres déjà sélectionnés, appuyez sur le symbole (appuyez deux fois si le signal sonore est actif). L'appareil reprend automatiquement la cuisson s'il est encore chaud ; dans le cas contraire, il reprendra également la phase de préchauffage.



La cuisson en séquence est utile pour cuisiner plusieurs mets du même type. Par exemple, pour la cuisson de plusieurs pizzas en succession.

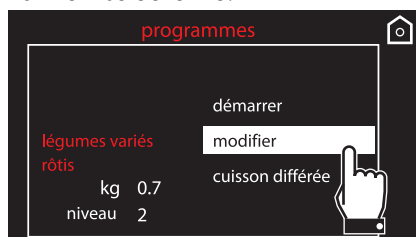


Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage. Attendez le message spécifique.

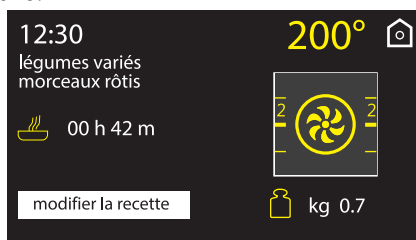
3. Pour sortir et terminer le programme, appuyez sur le symbole de retour .

Modification permanente d'un programme

1. À l'intérieur du programme choisi, sélectionnez **modifier** dans le menu de l'aliment sélectionné.



Sur la page écran principale, tous les paramètres modifiables sont indiqués en jaune.



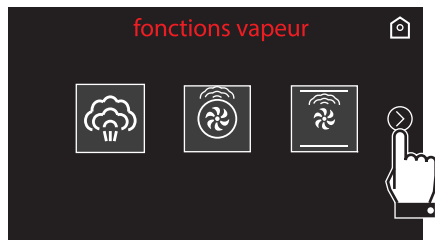
2. Appuyez sur le paramètre que vous souhaitez modifier :
 - température de cuisson



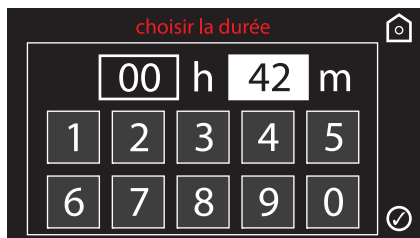


Utilisation

- fonction de cuisson



- durée de cuisson



- niveau de la glissière

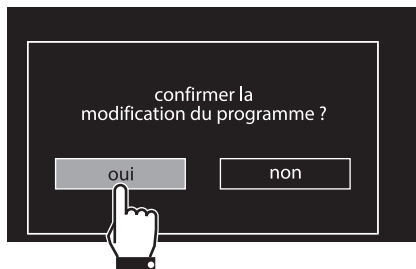


- poids de l'aliment



3. Apportez les modifications souhaitées.

4. Pour mémoriser le programme, appuyez sur le symbole . Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner.



 Le programme ne change pas si l'on ne confirme pas la modification.

5. Une confirmation s'affiche en cas de confirmation de la modification.





Tableaux des programmes prédéfinis

VIANDES

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Fonction	% Vapeur	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Rôti de bœuf	saignant	1		40	2	180	60
	rosé	1		40	2	180	80
	à point	1		40	2	180	90
Ribs	frais	1		50	2	150	140
Côtelettes de porc	fraîches	1		-	3	250	15
Saucisses de porc	fraîches	1		-	3	250	12
Lard de porc tranché	frais	0,5		-	3	250	7
Blanc de poulet	frais	0,5		100	2 + 1	100	18
Saucisses Strasbourg	précuites	0,5		100	2 + 1	100	3
Carré de porc	frais	1		50	2	180	95
Rôti de veau	frais	1		40	2	170	70
Poulet (entier) rôti	frais	1		50	2	200	40
Canard (entier) rôti	frais	2		30	2	150	120



Utilisation

POISSON

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Fonction	% Vapeur	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Poisson papillotte	frais	0,5		-	1	160	35
Filet de dorade	frais	0,5		100	2 + 1	85	5
Filet de merlu	frais	1		100	2 + 1	100	6
Filet de saumon	frais	0,8		100	2 + 1	100	5
Crevettes	fraîches	1		100	2 + 1	90	5
Poisson (entier)	frais	1		70	2 + 1	200	25

LÉGUMES

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Fonction	% Vapeur	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pommes de terre frites	surgelées	0,5		-	2	220	13
Pommes de terre au four	fraîches	1		-	2	220	40
Carottes	fraîches	0,5		100	2 + 1	220	6
Pommes de terre	fraîches	0,5		100	2 + 1	100	25
Chou-fleur	frais	0,5		100	2 + 1	100	12
Brocoli/Fenouil	frais	0,5		100	2 + 1	100	6
Asperges	frais	0,5		100	2 + 1	100	6
Épinards	frais	0,3		100	2 + 1	100	2
Pommes de terre gratinées	fraîches	0,5		50	2	200	60



GÂTEAUX

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Fonction	% Vapeur	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Savarin	frais	1		-	1	160	60
Biscuits/Muffins	frais	0,6		-	1	160	18
Beignets	frais	0,5		-	1	180	70
Meringues	fraîche	0,3		-	1	120	90
Tarte confiture	fraîche	0,8		-	1	170	40
Croissant	frais	0,6		-	1	160	30
Compote de pommes	fraîche	0,5		100	2 + 1	100	8
Syrup pudding	frais	0,2		100	1	100	50
Strudel	frais	1		25	1	200	40
Génoise	fraîche	1		25	1	165	35

PAIN

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Fonction	% Vapeur	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Fougasse	fraîche	0,5		25	2	190	20
Pain blanc à la levure	frais	2		25	2	180	30



Utilisation

PIZZA

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Fonction	% Vapeur	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pizza en moule	fraîche	1		-	1	250	9

PÂTES/RIZ

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Fonction	% Vapeur	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pâtes au four/ Lasagnes	fraîches	2		-	1	220	40
Paella	fraîche	2		100	2	100	35
Quiche lorraine	fraîche	0,5		-	1	200	40
Soufflé	frais	0,5		-	1	180	25
Riz basmati	frais	0,5		100	2 + 1	100	12

CUISISON BASSE TEMP.

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Fonction	% Vapeur	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Veau	frais	1		-	1	90	360
Bœuf	cuisson moyenne	1		-	1	90	240
Échine de porc	fraîche	1		-	1	90	330
Agneau	frais	1		-	1	90	360



3.8 Programmes personnels

Ce menu permet d'introduire un programme personnel avec les paramètres de son choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes personnelles, celles-ci seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.

Sur la « page d'accueil », sélectionnez

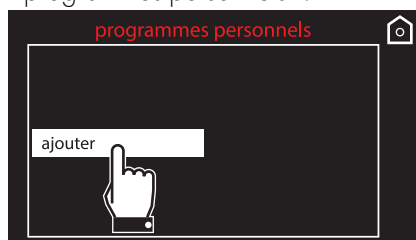
l'icône **programmes personnels** .



On peut mémoriser jusqu'à un maximum d'environ 10 recettes personnelles.

Adjonction d'une recette

1. Sélectionnez **ajouter** du menu « programmes personnels ».



Sur la page écran principale, tous les paramètres modifiables sont indiqués en jaune.



2. Appuyez sur le paramètre que vous souhaitez modifier :

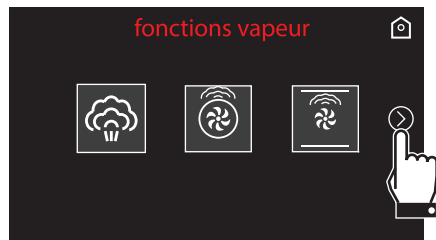
- température de cuisson



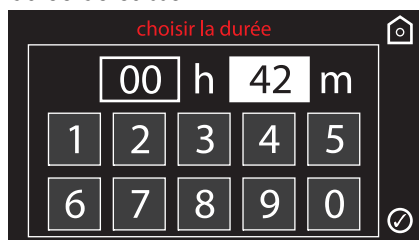


Utilisation

- fonction de cuisson



- durée de cuisson



- niveau de la glissière



- poids de l'aliment



3. Apportez les modifications souhaitées.

4. Pour mémoriser le programme, appuyez sur le symbole . Il vous sera demandé d'entrer un nom pour la recette que vous venez de créer.



5. Entrez le nom de la recette. Le caractère efface la lettre précédente (dans l'exemple on a mémorisé la recette **recette 1**).

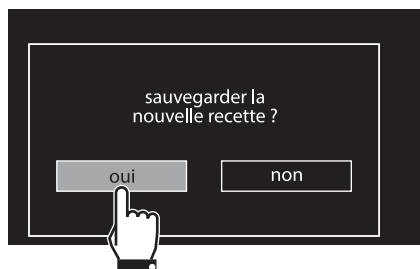
Le nom de la recette peut avoir au maximum 10 caractères, espaces compris.

Pour pouvoir mémoriser la recette le nom doit avoir au moins un caractère.

6. Après avoir introduit le nom de la nouvelle recette, appuyez sur le symbole pour confirmer.



7. Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner. Sélectionnez **oui** pour mémoriser la recette.



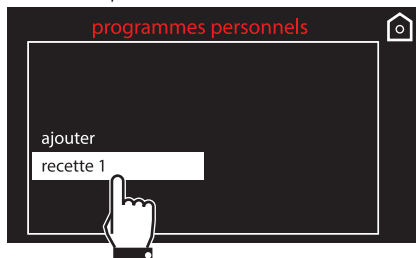
En sélectionnant **non** on refuse l'enregistrement.

8. Une confirmation s'affiche en cas de confirmation de l'enregistrement de la recette.

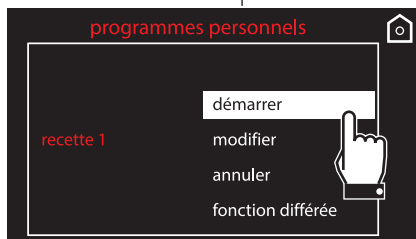


Démarrage d'une recette personnelle

1. Sélectionnez une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « programmes personnels » (dans l'exemple la recette a été mémorisée **recette 1**).



2. Sélectionnez la rubrique **démarrer**.



3. La cuisson partira avec les paramètres préalablement réglés pour la recette.



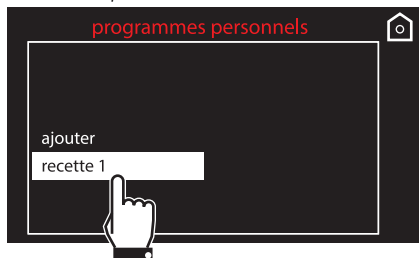
Pendant la cuisson il est toujours possible de modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.



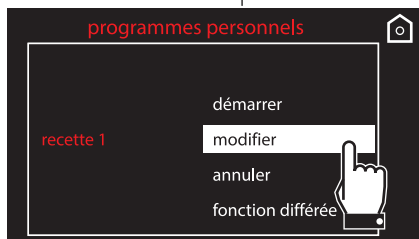
Utilisation

Modification d'une recette personnelle

1. Sélectionnez une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « programmes personnels » (dans l'exemple la recette a été mémorisée **recette 1**).



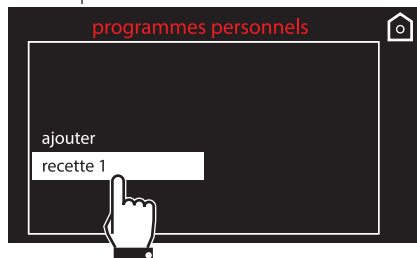
2. Sélectionnez la rubrique **modifier**.



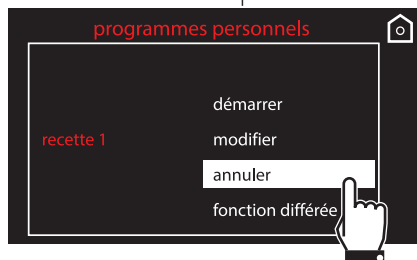
3. Répétez les mêmes étapes en partant du point 2 du chapitre « Adjonction d'une recette ».

Annulation d'une recette personnelle

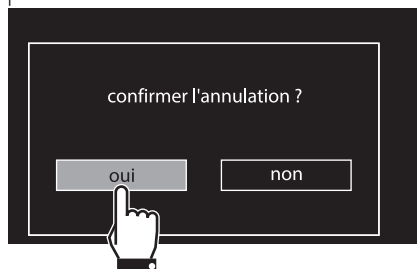
1. Sélectionnez une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « programmes personnels » (dans l'exemple la **recette 1** a été mémorisée).



2. Sélectionnez la rubrique **annuler**.



3. Confirmez l'annulation. Sélectionnez **oui** pour éliminer définitivement la recette.



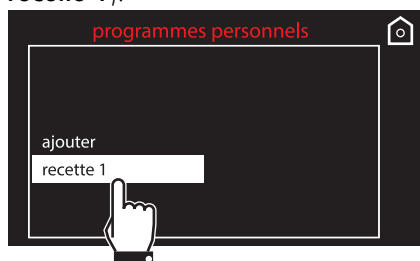


- Si l'annulation est confirmée, l'afficheur montrera un message de confirmation.

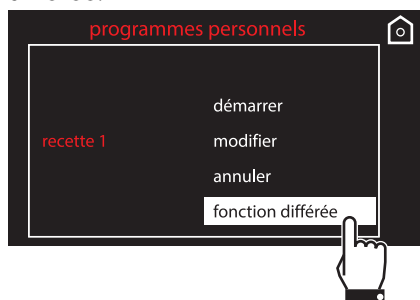


Cuisson différée

- Sélectionnez une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « programmes personnels » (dans l'exemple la recette a été mémorisée **recette 1**).



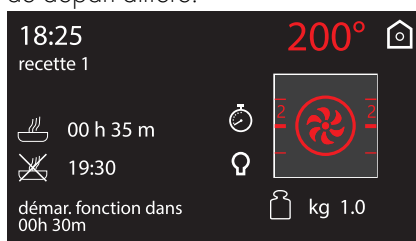
- Sélectionnez la rubrique **fonction différée**.



- Entrez l'heure de fin de cuisson souhaitée (par exemple 19:30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).



- Appuyez sur le symbole  pour confirmer.
- L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différée.





Utilisation

3.9 Réglages

Ce menu permet de configurer le produit.
Sur la « page d'accueil », sélectionnez

l'icône **réglages** .



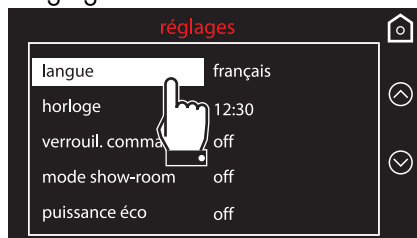
En cas de coupure momentanée du courant, tous les réglages personnalisés restent actifs.

Langue



Il permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles disponibles.

1. Sélectionnez **langue** dans le menu « réglages ».



2. Appuyez sur les symboles  et  pour faire défiler les langues disponibles.

3. Sélectionnez la langue souhaitée.



4. Sélectionnez **oui** pour confirmer.





Horloge

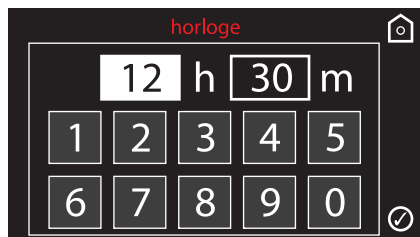


Ce menu permet de modifier l'heure affichée.

1. Appuyez sur les symboles ou et sélectionnez **horloge** dans le menu « réglages ».



2. Entrez l'heure actuelle.



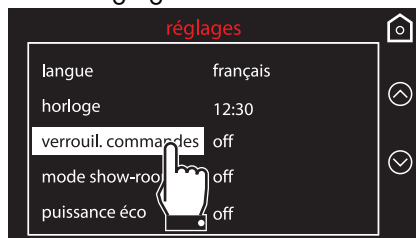
3. Appuyez sur le symbole pour confirmer.

Verrouillage des commandes



Il permet à l'appareil de bloquer automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.

1. Appuyez sur les symboles ou et sélectionnez **verrouil. commandes** du menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du verrouillage des commandes, sélectionnez **oui**.



Dans le fonctionnement normal il est signalé par l'allumage du voyant .



Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson, maintenez le symbole enfoncé pendant 3 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



Utilisation

Mode show-room (seulement pour les exposants)



Elle permet à l'appareil de désactiver tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **mode show-room** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation mode show-room, sélectionnez **oui**.



Si le mode est actif l'afficheur montrera le message « mode show-room ».



Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode sur **OFF**.

Puissance éco



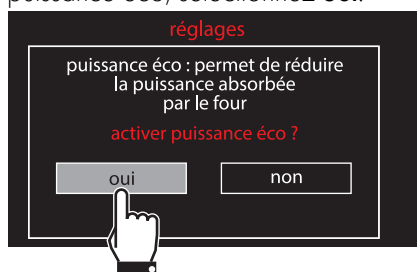
Elle permet à l'appareil de limiter la puissance utilisée. Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

Si cette option est activée, l'afficheur présente le symbole  à côté de la fonction.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **puissance éco** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation du mode puissance éco, sélectionnez **oui**.



Quand le mode puissance éco est actif, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent être plus longs.

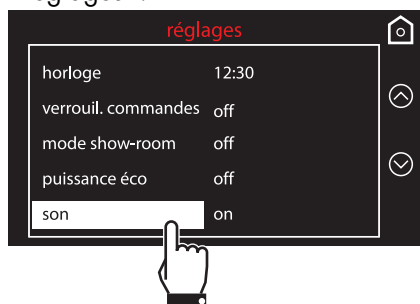


Son



L'appareil émet un son chaque fois que l'on appuie sur les symboles. Ce réglage permet de le désactiver.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **son** dans le menu « réglages ».



2. Sélectionnez **non** sur l'afficheur pour désactiver le son associé à la pression des symboles.



Maintien au chaud



Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de maintenir au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire et d'en préserver les caractéristiques organoleptiques et olfactives obtenues durant la cuisson.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **maintien au chaud** dans le menu « réglages ».

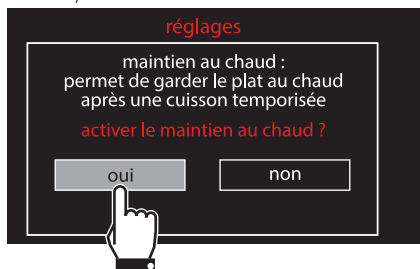


Ce réglage n'est disponible que pour les fonctions combinées et traditionnelles.



Utilisation

2. Pour confirmer l'activation du maintien au chaud, sélectionnez **oui**.



i Le maintien au chaud s'active immédiatement après la fin de la cuisson, et il est signalé par une série de signaux sonores (voir cuisson ou fonction terminée). Au bout de quelques minutes, l'afficheur indique la page écran suivante.



Éclairage éco

i Pour économiser davantage l'énergie, la lampe s'éteint automatiquement une minute après le début de la cuisson.

1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **éclairage éco** dans le menu « **réglages** ».



2. Pour confirmer l'activation du mode éclairage éco, sélectionnez **oui**.



 Pour empêcher l'appareil d'éteindre la lampe automatiquement au bout d'une minute, réglez ce mode sur OFF.



Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible. Lorsqu'il est disponible, appuyez sur le symbole  pour activer ou sur  pour désactiver manuellement l'éclairage interne.



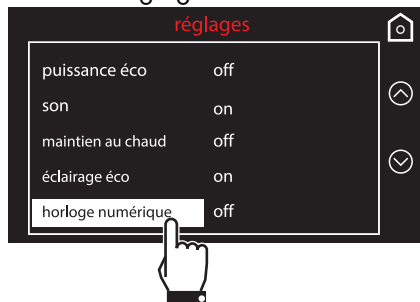
La fonction éclairage éco est sélectionné à l'usine sur « on ».

Horloge numérique

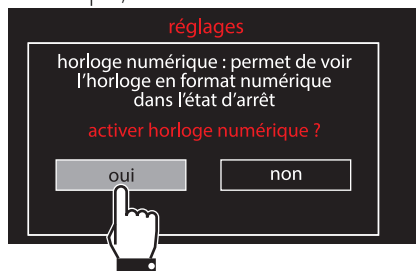


Cette fonction permet d'afficher l'heure en format numérique.

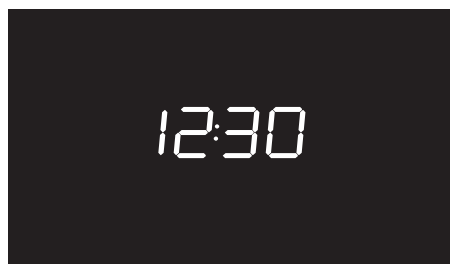
1. Appuyez sur les symboles  ou  et sélectionnez **horloge numérique** dans le menu « réglages ».



2. Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique, sélectionnez **oui**.



3. Quand aucune fonction de l'appareil n'est active, l'afficheur montre l'heure en format numérique.



En cas de coupure momentanée du courant, la version numérique reste active.



Utilisation

Dureté de l'eau



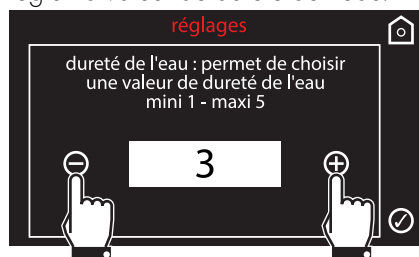
L'appareil sort de l'usine pré réglé sur un indice de dureté de l'eau moyen (3).

Ce mode permet de sélectionner la valeur de dureté de l'eau pour optimiser le processus de détartrage.

1. Appuyez sur les symboles ou et sélectionnez la dureté de l'eau du menu « réglages ».



2. Utilisez les symboles et pour régler la valeur de dureté de l'eau.



3. Appuyez sur le symbole pour confirmer.



Si l'eau du réseau de distribution est trop calcaire, on conseille d'utiliser de l'eau adoucie.



Demandez au gérant du réseau de distribution les informations relatives au degré de dureté de l'eau.

Selon la valeur de dureté de l'eau réglée, l'afficheur montrera la demande d'effectuer la procédure de détartrage (voir « Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites ») après un nombre défini d'heures d'utilisation de la fonction vapeur.

Selon le type d'utilisation de l'appareil le nombre d'heures indicatif est le suivant :

Valeur dureté de l'eau	°dH	°dF	Heures
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.



Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil

- N'enlevez pas le joint situé sur la façade de la cavité de cuisson.

4.2 Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.



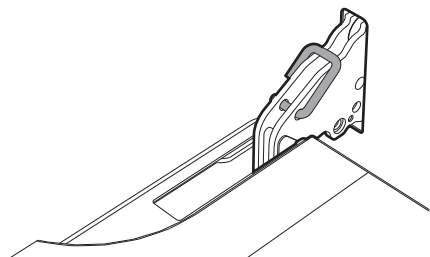
4.3 Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

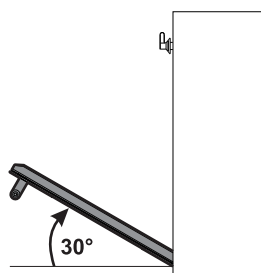
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

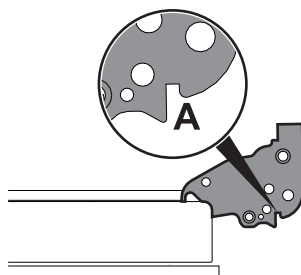
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



Nettoyage des vitres de la porte

On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

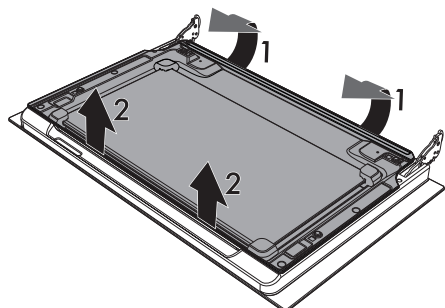


On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

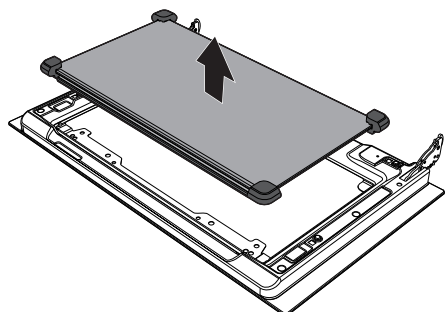
Démontage des vitres internes

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

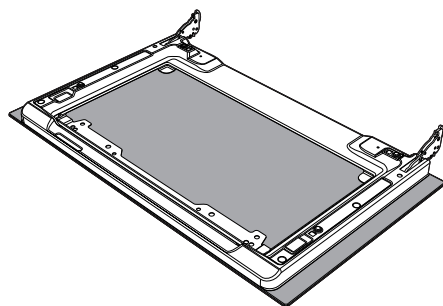
1. Ouvrez la porte.
2. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
3. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



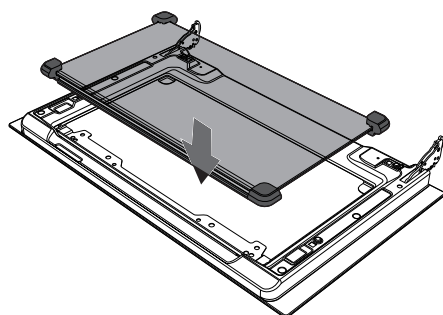
4. Soulevez le groupe de la vitre intermédiaire vers le haut.



5. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



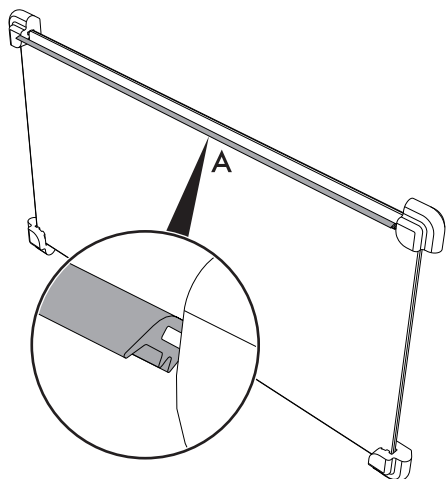
6. Repositionnez le groupe verre intermédiaire.



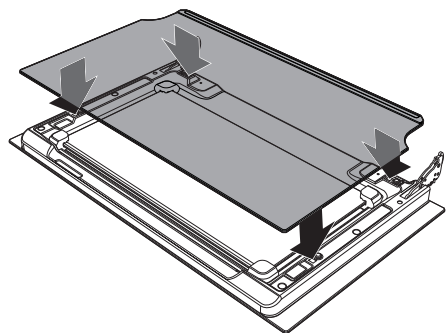


Nettoyage et entretien

7. Les joints en caoutchouc **A**, **B** et **C** du groupe vitre intermédiaire doivent être tournés vers la vitre extérieure.



8. Centrez et encastrez les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.

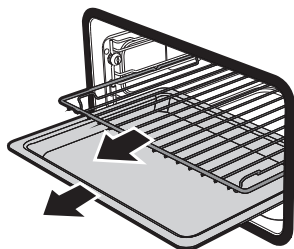


4.4 Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Extrairez toutes les parties amovibles.

Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez soigneusement les parties humides.



Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.



Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

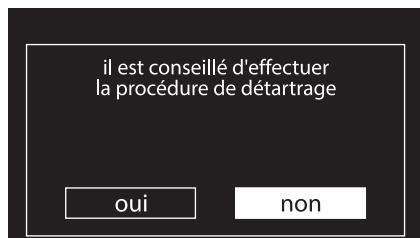


Détartrage



La présence de calcaire due à un manque de détartrage, peut compromettre à la longue le fonctionnement correct de l'appareil.

L'officieux de l'appareil indique périodiquement le message suivant, indiquant qu'il est nécessaire de mettre en œuvre le processus de détartrage du bac d'évaporation sur le fond de la cavité de cuisson :

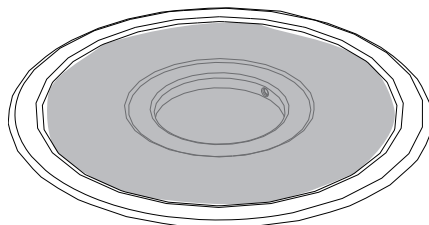


1. Appuyez sur **oui** pour accepter la demande de détartrage.



2. Ouvrez complètement la porte.

3. Versez environ 250 ml de vinaigre blanc pur dans le bac d'évaporation de manière à recouvrir également une partie du fond de la cavité de cuisson.



FR

4. Appuyez sur le symbole  pour démarrer la fonction du détartrage.



5. A la fin du processus de détartrage appuyez sur la touche **ok**.



6. Éliminez le vinaigre présent sur le fond de la cavité de cuisson avec l'éponge fournie.
7. Agissez sur les incrustations ramollies avec une éponge pour la vaisselle afin d'éliminer la plus grande quantité possible de calcaire.



Nettoyage et entretien

8. Refermez la porte à la fin du nettoyage.



Nous conseillons de procéder au détartrage chaque fois que l'afficheur le signale pour maintenir la chaudière dans des conditions optimales de fonctionnement.



Note : Le processus de détartrage peut être annulé 3 fois de suite.

il est conseillé d'effectuer la procédure de détartrage
si le détartrage n'est pas effectué à la prochaine indication il sera demandé de l'effectuer de façon obligatoire



L'appareil ne permet aucune autre fonction tant que vous n'effectuez pas un nouveau processus de détartrage.

il est conseillé d'effectuer la procédure de détartrage
une fois le nombre maximal d'alertes dépassé,
il faut effectuer le détartrage pour pouvoir exécuter à nouveau les fonctions de cuisson

Détartrage manuel

Si vous estimez qu'il est opportun d'avancer le détartrage, vous pouvez exécuter la fonction manuellement :

1. Sélectionnez **détartrage manuel** du menu « **fonctions spéciales** ».



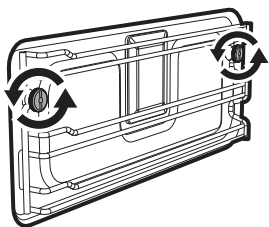
2. Exécutez la procédure illustrée au chapitre « Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites » à partir du point 2.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

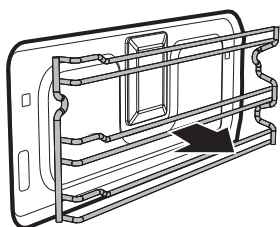
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les pivots de fixation du support :



2. Tirez le support vers l'intérieur de la cavité de manière à le libérer des pivots de fixation.



3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les glissières de support.

Vapor Clean

i Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

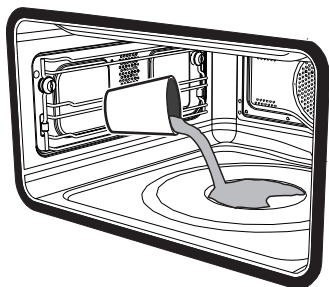
Avant de démarrer le cycle de nettoyage Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.

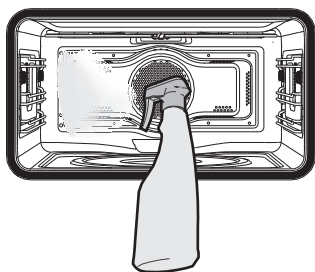


Nettoyage et entretien

- Versez environ 40ml d'eau sur le fond de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



- Fermez la porte.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

Réglage de la fonction Vapor Clean

i

Si la température interne est supérieure à celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor clean, le cycle est immédiatement interrompu et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Sélectionnez la fonction de nettoyage **Vapor Clean** dans le menu des « fonctions spéciales ».





2. L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.



i L'utilisateur ne peut pas modifier les paramètres de durée et de température.

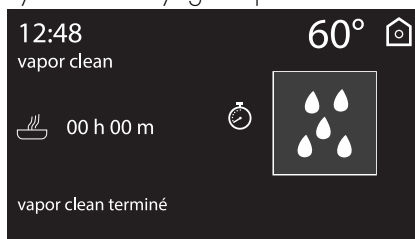
3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer. Le cycle de nettoyage assisté commence.



4. Si la température à l'intérieur de la cavité de cuisson est trop élevée, un signal sonore et un avis sur l'afficheur signalent qu'il faut en attendre le refroidissement.



5. Un signal sonore est émis à la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean.





Nettoyage et entretien

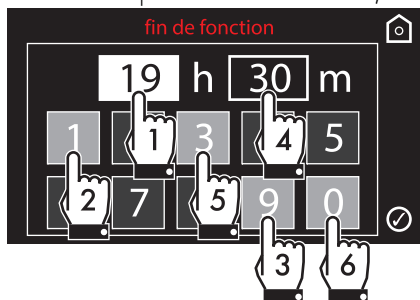
Réglage de la fonction Vapor Clean programmée

L'heure de la fonction Vapor Clean peut être programmée comme les autres fonctions de cuisson.

1. Après avoir choisi la fonction spéciale Vapor Clean, appuyez sur le symbole .



2. Entrez l'heure de fin de cuisson Vapor Clean souhaitée (par exemple 19:30 : effleurez d'abord la case des heures, puis les chiffres 1 et 9 ; effleurez la case des minutes puis les chiffres 3 et 0).



3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer.

L'appareil reste en attente d'atteindre l'heure de départ sélectionnée pour démarrer le cycle de nettoyage.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

1. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
2. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
3. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
4. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage de la cavité de cuisson en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.



On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.

4.5 Nettoyage du réservoir



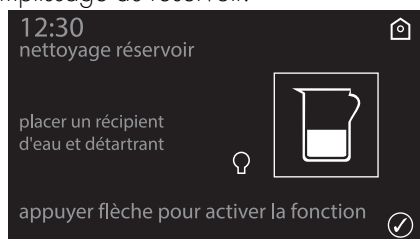
Pour garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, nous conseillons de nettoyer le réservoir tous les 2-3 mois.

1. Sélectionnez **nettoyage réservoir** du menu « **fonctions spéciales** ».



Si de l'eau reste à l'intérieur du réservoir, l'appareil activera la procédure de vidage du réservoir.

L'afficheur indique la demande de remplissage du réservoir.



2. Remplissez la carafe fournie (ou un récipient) avec un mélange d'eau et d'acide citrique.



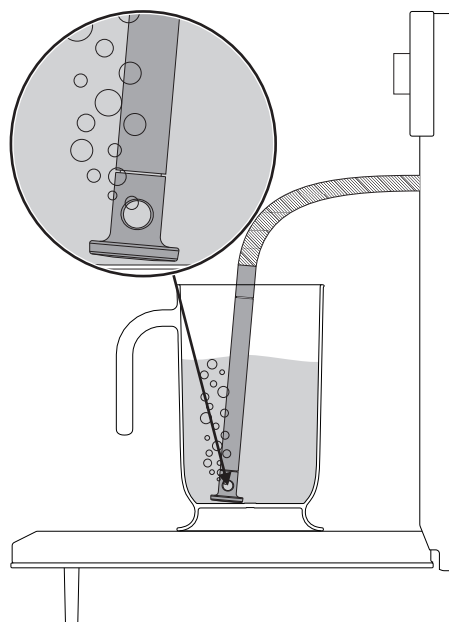
Nous conseillons de diluer 30 g d'acide citrique dans 1 litre et demi d'eau.

3. Ouvrez la porte de l'appareil.
4. Posez la carafe (ou le récipient) sur la porte ouverte.



REMARQUE : la carafe fournie (ou le récipient) contenant le mélange doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

5. Extrayez le tube de son logement et immergez l'extrémité jusqu'au fond de la carafe (ou du récipient).





Nettoyage et entretien

6. Appuyez sur le symbole  pour commencer le chargement du mélange dans le réservoir de l'appareil.



L'afficheur indique le temps nécessaire pour terminer le cycle de nettoyage.



Au terme du processus de nettoyage, un signal sonore se déclenche et l'afficheur présente la page-écran d'éjection du mélange.



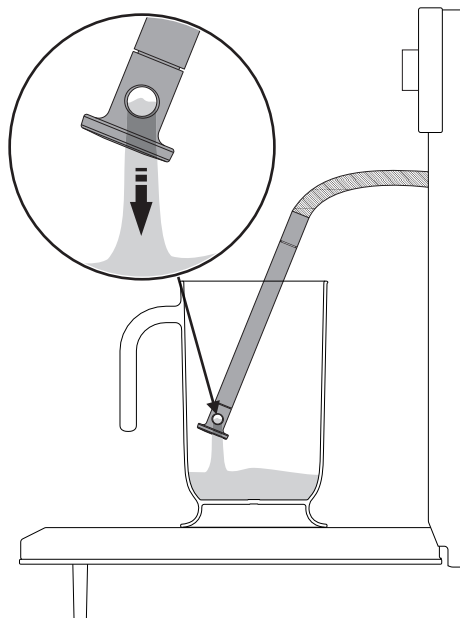
 L'appareil charge automatiquement la quantité de mélange jusqu'à ce que le réservoir soit plein.

 Au cas où de l'eau resterait à l'intérieur du réservoir pendant plus de 24 heures, l'afficheur montrera la demande de vidage du réservoir.

7. Enfin, appuyer sur « ok » pour confirmer la fin du remplissage du réservoir.



8. Appuyez sur le symbole  pour commencer la vidange du mélange contenu dans le réservoir dans la carafe (ou dans le récipient).

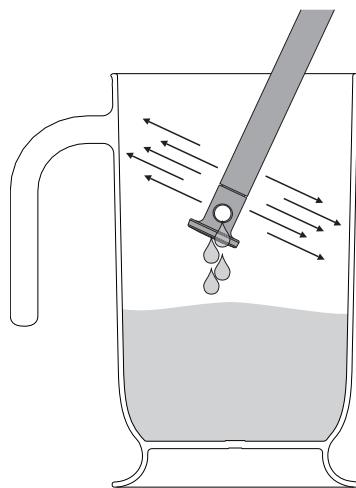


À la fin, l'afficheur montre le message « **procédure nettoyage réservoir terminée** ».



9. Appuyez sur « ok » pour confirmer la fin de la procédure de nettoyage du réservoir.

10. Secouez le tuyau pour éliminer d'éventuels résidus de mélange.



11. Rangez le tube dans son logement, enlevez la carafe (ou le récipient) et fermez la porte.



Après le nettoyage du réservoir avec le mélange d'eau et d'acide citrique, effectuez au moins un second cycle de « **nettoyage réservoir** » avec de l'eau normale pour rincer le réservoir d'éventuels résidus.



Nettoyage et entretien

4.6 Entretien extraordinaire



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

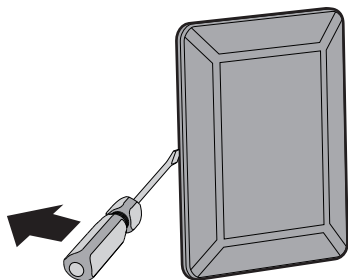
- Mettez l'appareil hors tension.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

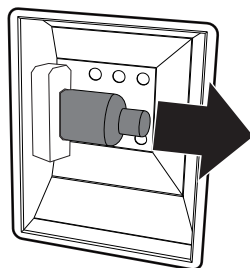
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

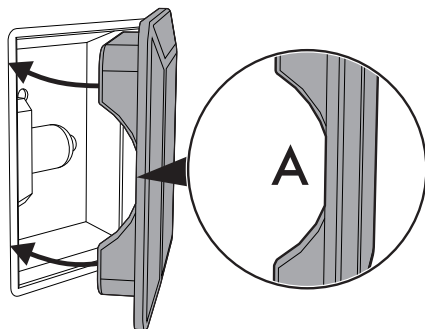


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



Que faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show-room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Mode show-room (seulement pour les exposants) »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage commandes » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Verrouillage des commandes »).



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



Si d'autres messages d'erreur ERRx sont signalés :
prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

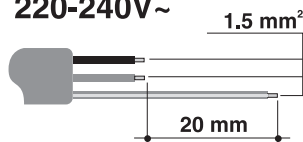
N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm², suivant la section du conducteur interne).

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

220-240V~



Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption omnipolaire doit se trouver dans une position facilement accessible à proximité de l'appareil, selon les règles de branchement.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.
 2. Remplacez le câble.
 3. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par
écrasement

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



Pression sur la porte ouverte
Risque de dommages à
l'appareil

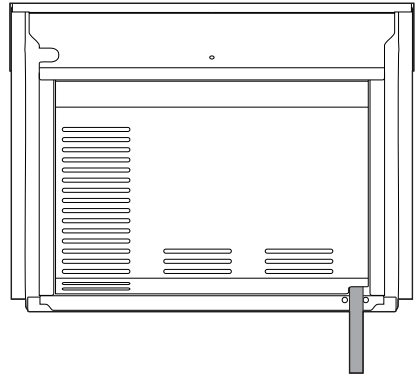
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



Dégagement de chaleur durant le
fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- N'installez pas l'appareil dans une niche fermée par une porte ou dans une armoire.

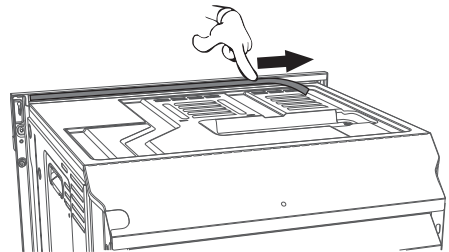
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint du panneau

Collez le joint fourni sur la partie arrière du panneau pour éviter des infiltrations éventuelles d'eau ou d'autres liquides.

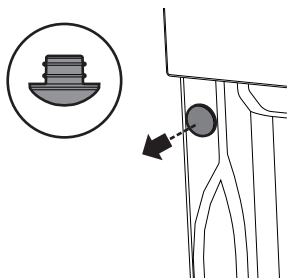




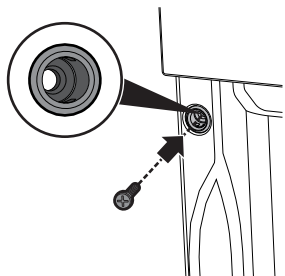
Installation

Douilles de fixation

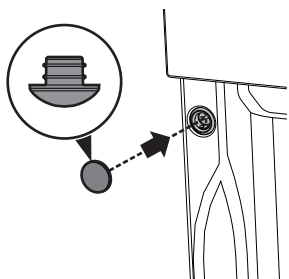
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.



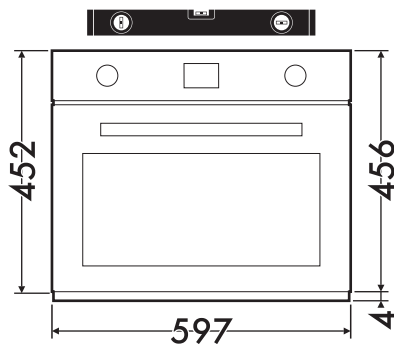
Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



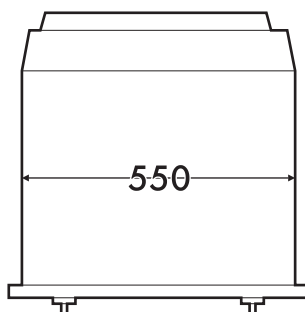
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



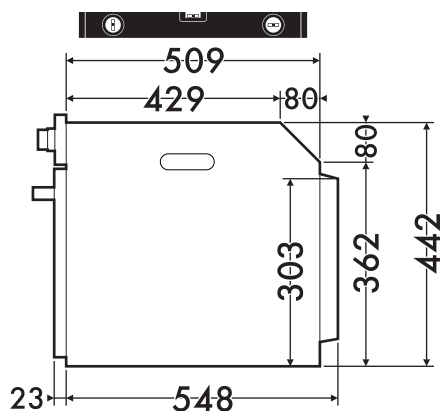
(vue frontale)



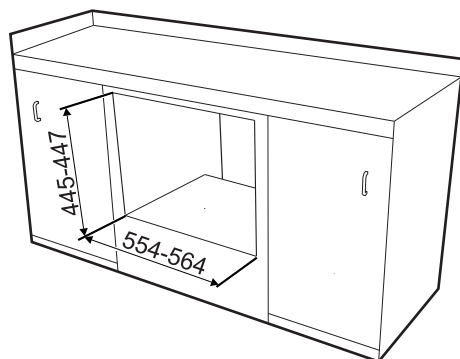
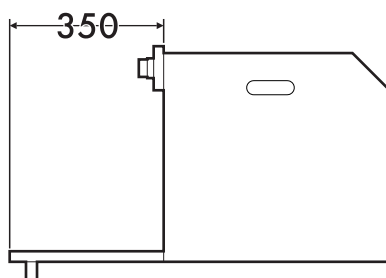
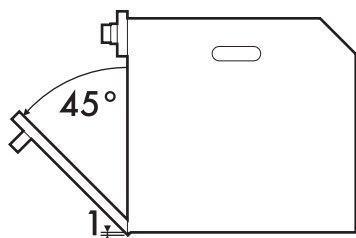
(vue de dessus)



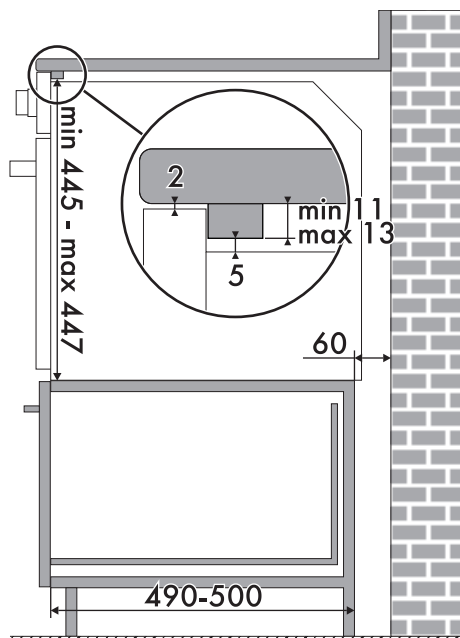
Encastrement sous les plans de travail (mm)



(vue de côté)



FR

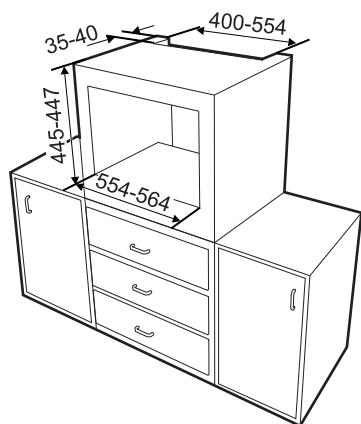


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Installation

Encastrement en colonne (mm)



Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.

