

AMW 598

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ

































INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE








Table des matières

	<u>INFORMATIONS IMPORTANTES</u>	5
	<i>AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION</i>	5
	<i>INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE</i>	5
	<i>INSTALLATION DE L'APPAREIL</i>	6
	<i>AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL</i>	6
	<i>APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL</i>	6
	<u>AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS</u>	7
	<u>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</u>	7
	<i>LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE</i>	7
	<u>PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</u>	8
	<i>GÉNÉRALITÉS</i>	8
	<i>ATTENTION</i>	8
	<u>ACCESSOIRES</u>	9
	<i>GÉNÉRALITÉS</i>	9
	<i>CHOIX DU RÉCIPIENT DE CUISSON</i>	9
	<i>ÉPONGE</i>	9
	<i>BAC COLLECTEUR</i>	9
	<i>PANIER VAPEUR</i>	9
	<i>RÉSERVOIR D'EAU</i>	9
	<u>CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL</u>	10
	<u>BANDEAU DE COMMANDES</u>	10
	<u>VERROU</u>	11
	<u>MESSAGES</u>	12
	<u>RACCOURCIS</u>	13

	<u>MARCHE / ARRÊT / PAUSE</u>	14
	<u>MINUTEUR</u>	14
	<u>MODIFICATION DES RÉGLAGES</u>	15
	LANGUE 	15
	RÉGLAGE DE L'HORLOGE 	16
	LUMINOSITÉ 	16
	VOLUME 	17
	ECO (ÉCO) 	17
	ÉTALONNER 	18
	EN COURS DE CUISSON 	19
	<u>FONCTIONS SPÉCIALES</u>	20
	LEVAGE DE LA PÂTE 	21
	DÉTARTRAGE 	22
	VIDANGE 	23
	STÉRILISATION 	24
	YAOURT 	25
	CONSERVATION 	26
	<u>FINITION</u>	27
	<u>RÉCHAUFFER</u>	28
	<u>DÉGIVRAGE VAPEUR</u>	29
	<u>VAPEUR</u>	31

AUTO

MODE ASSISTÉ

<i>VIANDE / VOLAILLE</i>		32
<i>POISSON / FRUITS DE MER</i>		33
<i>POMMES DE TERRE</i>		34
<i>LÉGUMES</i>		34
<i>RIZ / GRAIN</i>		35
<i>ŒUFS</i>		36
<i>DESSERT</i>		36



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

<i>GÉNÉRALITÉS</i>	37
<i>NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE</i>	37
<i>RETRAIT DES GLISSIÈRES</i>	38
<i>NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE INTERDIT</i>	38
<i>REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR</i>	38



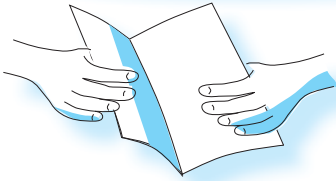
<u>DIAGNOSTIC DES PANNES</u>	39
<u>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</u>	39



INFORMATIONS IMPORTANTES



AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION



CET APPAREIL EST CONFORME à la norme de sécurité en vigueur.

VEUILLEZ CONSERVER en lieu sûr la notice d'emploi et les instructions d'installation pour toute consultation future.

VEUILLEZ REMETTRE ces instructions au nouveau propriétaire en cas de cession de l'appareil.

LISEZ CETTE NOTICE D'EMPLOI ATTENTIVEMENT. Cela vous permettra de profiter complètement des avantages techniques de cet appareil et de l'utiliser de façon sûre et appropriée. Une utilisation impropre peut provoquer des blessures ou des dommages matériels.

DÉBALLEZ L'APPAREIL et éliminez l'emballage de manière écologique.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



CET APPAREIL porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

LE SYMBOLE présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

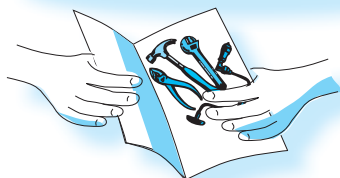
AVANT DE VOUS SÉPARER DE L'APPAREIL, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



INFORMATIONS IMPORTANTES



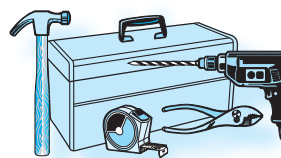
INSTALLATION DE L'APPAREIL



L'APPAREIL ne peut être utilisé que s'il est correctement encastré (installé).

LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.

L'INSTALLATION (LE MONTAGE) de cet appareil dans des endroits qui ne sont pas fixes tels que des bateaux, caravanes, bus, etc. peut seulement être effectué(e) par un personnel qualifié si les conditions du lieu d'installation permettent une utilisation sûre de l'appareil.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

VÉRIFIEZ QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, vérifiez que la cavité du four est vide.

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE si la porte est correctement fermée.

LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à en régler la langue et l'heure. Suivez les instructions figurant sous le titre « Modification des réglages » de cette notice d'emploi. Ces deux opérations effectuées, l'appareil est prêt.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.



AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS



- 1 OUVREZ LA PORTE**, retirez les accessoires et vérifiez que le four est vide
RINÇEZ LE RÉSERVOIR D'EAU avec de l'eau du robinet (sans détergent) puis remplissez-le jusqu'au repère « MAX ».
FAITES GLISSER LE RÉSERVOIR D'EAU dans son logement jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement en position.
- 2 EXÉCUTEZ LA FONCTION ÉTALONNAGE** et suivez les instructions affichées à l'écran.
REMARQUE
LA POMPE À EAU, responsable du remplissage et de la vidange du chauffe-eau à vapeur, est à présent activée. Au début, elle semblera plus bruyante pendant le pompage de l'air que pendant le remplissage de l'eau.
CELA EST NORMAL et ne représente pas une condition d'alarme.
APRÈS L'ÉTALONNAGE, laissez le four refroidir à température ambiante puis essuyez éventuellement toute trace d'humidité.
VIDEZ LE RÉSERVOIR D'EAU et essuyez-le avant toute utilisation ultérieure.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRI-AUX inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE. Ils pourraient s'enflammer.

NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

E LAISSEZ LES ENFANTS utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et qu'après que des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise.

ATTENTION !

LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent pas s'en approcher.

NE PLACEZ ET NE TIREZ JAMAIS d'ustensiles sur la sole du four pour ne pas rayer sa surface. Placez toujours les ustensiles sur une grille métallique ou des plaques de cuisson.

NE SUSPENDEZ PAS OU NE DÉPOSEZ PAS d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

N'UTILISEZ PAS cet appareil pour chauffer ou humidifier une pièce.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ DU FOUR pour y ranger des objets.

OUVREZ LA PORTE DU FOUR AVEC PRÉCAUTION !

UNE BOUFFÉE DE VAPEUR POURRAIT S'ÉCHAPPER BRUSQUEMENT.

AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. L'eau qui se trouve dans l'encoche du bas est chaude après la cuisson.

MAINTENEZ EN PARFAIT ÉTAT DE PROPRETÉ LES SURFACES DES JOINTS DE LA PORTE. La porte du four doit être correctement fermée.

ESSUYEZ LA CONDENSATION RÉSIDUELLE qui est éventuellement présente dans le four froid après chaque cuisson. N'oubliez pas de nettoyer le plafond de la cavité du four. Certains aliments nécessitent un four complètement sec pour de meilleurs résultats.

ATTENTION

ALIMENTS ET ALCOOL. Soyez extrêmement prudent(e) si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool. Si vous ajoutez de l'alcool (p.ex. rhum, cognac, vin, etc.) pendant la cuisson, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore facilement à de hautes températures. N'oubliez pas, par conséquent, que les vapeurs qui se dégagent des aliments peuvent s'enflammer lorsqu'elles entrent en contact avec la résistance électrique. Abstenez-vous, si possible, d'utiliser de l'alcool dans ce four.

LES JUS DE CUISSON À BASE DE FRUIT peuvent provoquer des taches indélébiles. Laissez le four refroidir et nettoyez-le après chaque utilisation.

VEILLEZ À CE QUE SEULE DE L'EAU soit utilisée dans le réservoir d'eau. N'utilisez en aucun cas d'autre liquide.

ÉVITEZ D'EXTRAIRE les grilles du four si elles sont lourdement chargées. Procédez avec beaucoup de prudence.

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et

vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.





ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX ACCESSOIRES sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à la cuisson combinée air pulsé + vapeur.

LAISSEZ un espace d'au moins 30 mm entre le bord supérieur du récipient et le plafond de la cavité du four pour permettre une entrée de vapeur suffisante dans le récipient.

CHOIX DU RÉCIPIENT DE CUISSON

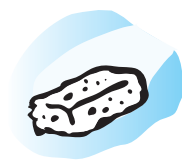
UTILISEZ DES RÉCIPIENTS DE CUISSON PERFORÉS chaque fois que cela est possible, p.ex. pour la cuisson des légumes. La vapeur circule librement autour des aliments et permet une cuisson uniforme.

LA VAPEUR PASSE FACILEMENT entre les gros morceaux d'aliments tels que les pommes de terre permettant une cuisson efficace et uniforme. Elle permet de cuire une grande quantité d'aliments aussi vite qu'une petite quantité d'aliments. Espacez donc les aliments de manière à permettre à la vapeur de circuler uniformément et facilement tout autour.

PAR CONTRE, LA CUISSON DES PLATS PLUS COMPACTS tels que les daubes, ou des légumes tels que les petits pois ou les asperges, est plus longue parce que la vapeur passe difficilement entre eux.

ÉPONGE

L'ÉPONGE FOURNIE est utilisée pour essuyer la condensation résiduelle qui est éventuellement présente dans le four froid après chaque cuisson. Pour éviter de vous brûler, il est important que vous laissiez refroidir le four.



BAC COLLECTEUR

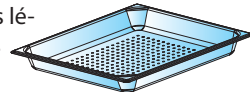
UTILISEZ LE BAC COLLECTEUR au-dessous du panier vapeur. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant qu'ustensile de cuisson.



Le bac collecteur sert à récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four. Évitez de placer les plats directement sur la sole du four.

PANIER VAPEUR

UTILISEZ LE PANIER VAPEUR pour cuire des aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.



UTILISEZ LE FOUR SANS LE PANIER

VAPEUR pour cuire des aliments tel que le riz et les céréales.

RÉSERVOIR D'EAU

LE RÉSERVOIR D'EAU EST SITUÉ derrière la porte et facilement accessible lorsque la porte est ouverte.

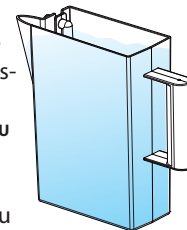
TOUTES LES FONCTIONS DE CUISSON nécessitent le remplissage du réservoir d'eau.

REMPLISSEZ LE RÉSERVOIR D'EAU avec de l'eau du robinet jusqu'au repère « MAX ».

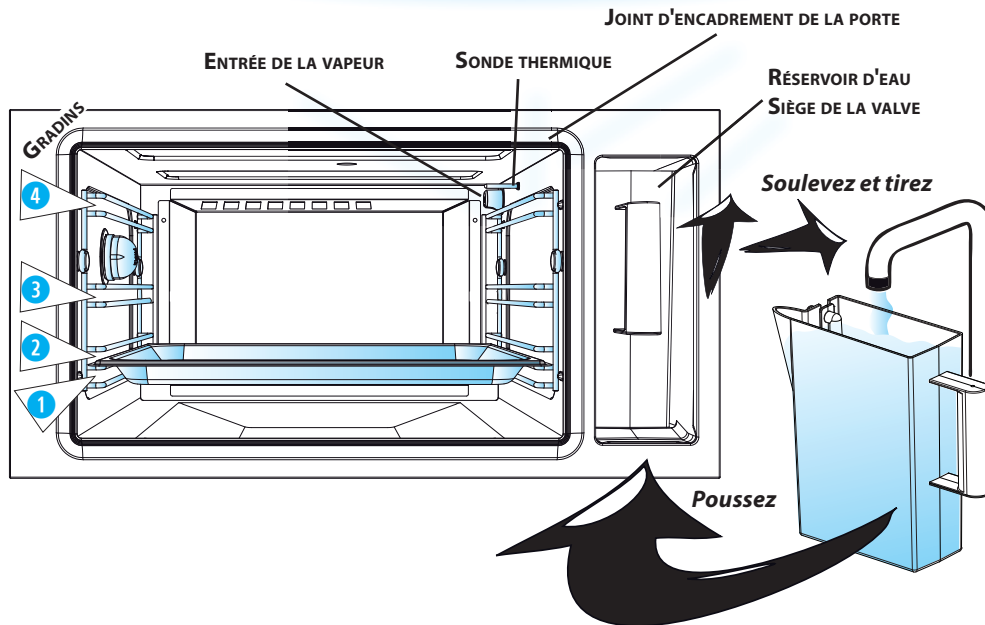
UTILISEZ UNIQUEMENT de l'eau du robinet ou de l'eau en bouteille froide. N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée ni aucun autre liquide dans le réservoir d'eau.

IL EST IMPORTANT DE VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU APRÈS CHAQUE UTILISATION. Et ce pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation à l'intérieur de l'appareil.

TIREZ AVEC PRÉCAUTION (lentement pour ne pas renverser l'eau) le réservoir d'eau pour le faire sortir de son logement. Maintenez-le à l'horizontale pour faire sortir l'eau résiduelle du siège de l'obturateur.



CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



BANDEAU DE COMMANDES

TOUCHE MARCHÉ / ARRÊT / PAUSE

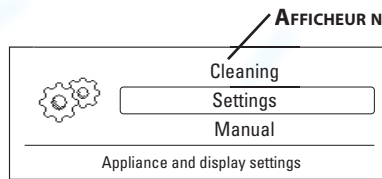


MENU



TOUCHE FAVORITE (PRÉFÉRÉS)
(Les 10 fonctions les plus utilisées)

TOUCHE MENU
(Pour choisir les fonctions)



TOUCHE BACK

(PRÉCÉDENT)
TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)
(Pour confirmer les réglages)

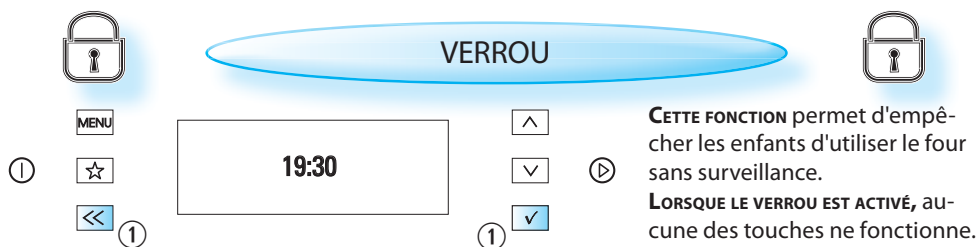
+/- TOUCHES

Pour aller vers le haut/le bas ou
augmenter/réduire les valeurs



TOUCHE DÉMAR





CETTE FONCTION permet d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.
LORSQUE LE VERRU EST ACTIVÉ, aucune des touches ne fonctionne.

1 APPUYEZ SIMULTANÉMENT SUR LES TOUCHES **BACK (PRÉCÉDENT)** ET **OK / SELECT (SÉLECTION)** ET MAINTENEZ-LES ENFONCÉES JUSQU'À CE QUE VOUS ENTENDIEZ DEUX BIPS (3 SECONDES).

REMARQUE : ces deux touches ne fonctionnent ensemble que lorsque le four est éteint.

UN MESSAGE DE CONFIRMATION s'affiche pendant 3 secondes puis disparaît.

POUR DÉSACTIVER LE VERRU, VOUS DEVEZ PROCÉDER COMME POUR SON ACTIVATION.





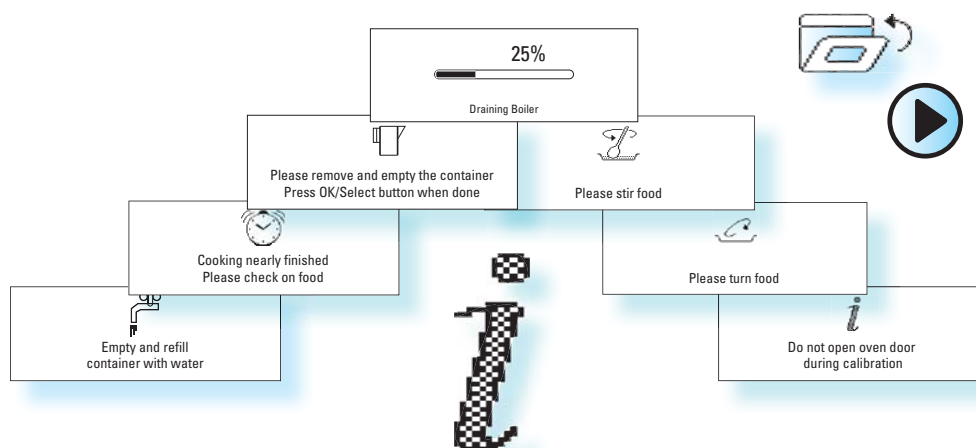
MESSAGES

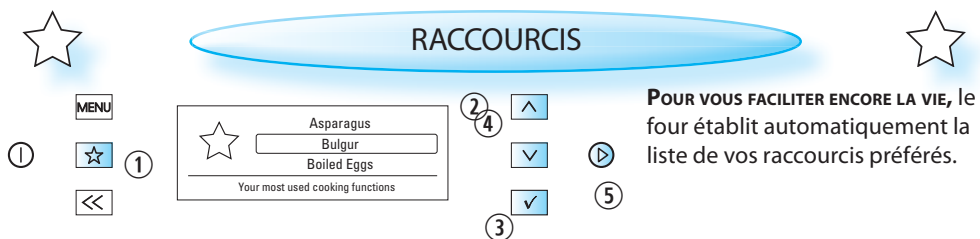


LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS, le four peut s'arrêter et vous inviter à effectuer une opération ou tout simplement vous indiquer quel accessoire utiliser.

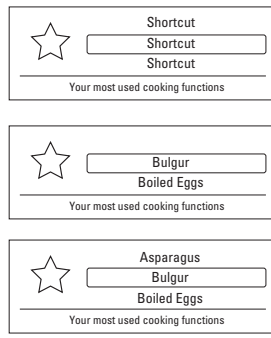
LORSQU'UN MESSAGE S'AFFICHE :

- 🌀 Ouvrez la porte (le cas échéant).
- 🌀 Effectuez l'opération indiquée (le cas échéant).
- 🌀 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Démar.





- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **SHORTCUT (RACCOURCI)**.
- 2 UTILISEZ LES TOUCHES **HAUT / BAS** pour choisir votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK / SELECT** pour confirmer votre sélection.
- 4 UTILISEZ LES TOUCHES **HAUT / BAS / OK / SELECT** pour procéder aux réglages nécessaires.
- 5 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **DÉMAR.**



LORSQUE VOUS COMMENCEZ À UTILISER votre four, cette liste comporte 10 positions vides marquées « shortcut » (raccourci). Au fur et à mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions que vous utilisez le plus sont automatiquement enregistrées dans les raccourcis de la liste.

LORSQUE VOUS ENTREZ DANS LE MENU SHORTCUT (RACCOURCI), la fonction que vous avez le plus utilisée est présélectionnée sous le shortcut #1 (raccourci n°1).

REMARQUE : l'ordre des fonctions présentes dans le menu shortcut (raccourci) change automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisson.

MARCHE / ARRÊT / PAUSE

L'APPAREIL SE MET SOUS TENSION (ON) OU HORS TENSION (OFF) OU SUR PAUSE avec la



LORSQUE L'APPAREIL EST SOUS TENSION (ON), toutes les touches fonctionnent normalement et l'horloge n'est pas affichée.

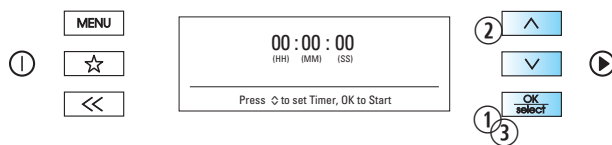
LORSQUE L'APPAREIL EST HORS TENSION (OFF), seule une des touches fonctionne. Seule la touche OK (voir Minuteur) fonctionne. L'horloge 24 heures est affichée.

REMARQUE : le comportement du four peut différer de celui décrit ci-dessus selon le réglage (ON ou OFF) de la fonction ECO (pour plus d'informations, voir ECO (Éco)).

LES DESCRIPTIONS DE CETTE NOTICE D'EMPLOI assument que le four est sous tension (ON).



MINUTEUR



UTILISEZ CETTE FONCTION si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple le temps de repos des rôtis ou de la cuisson sur la surface de cuisson.

CETTE FONCTION N'EST DISPONIBLE que si le four est éteint ou en mode veille.

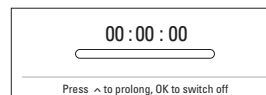
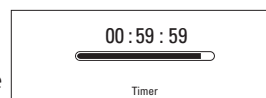
- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).
- 2 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour régler le temps voulu sur le minuteur.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour lancer le compte à rebours du minuteur.



UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

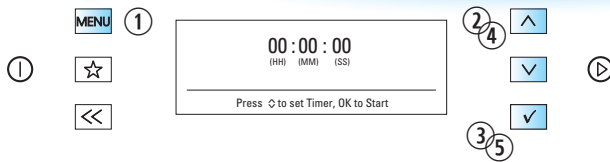


APPUYER SUR LA TOUCHE STOP (ARRÊT) avant la fin du décompte du minuteur désactive ce dernier.





MODIFICATION DES RÉGLAGES



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Settings (Réglages) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)**
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'un des paramètres à régler.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT) POUR QUITTER** la fonction Settings (Réglages) lorsque vous avez terminé.



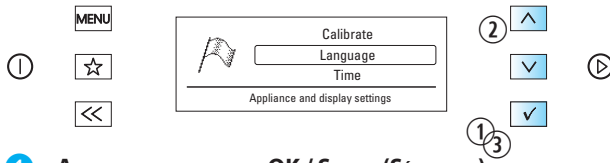
LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge.

APRÈS UNE PANNE DE COURANT, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

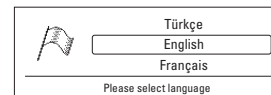
LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.



LANGUE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'une des langues disponibles.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer la modification.

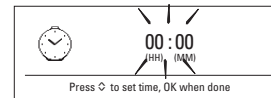
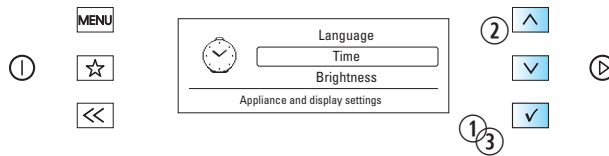




MODIFICATION DES RÉGLAGES



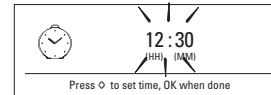
RÉGLAGE DE L'HORLOGE



1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).
(Les chiffres clignotent.)

2 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour régler l'horloge.

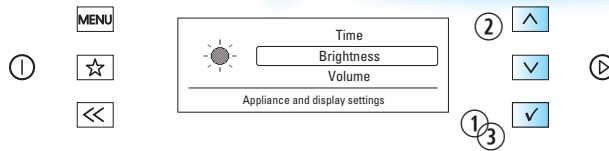
3 APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour confirmer la modification.



L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.



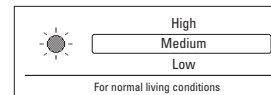
LUMINOSITÉ



1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).

2 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour régler la luminosité en fonction de vos préférences.

3 APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour confirmer votre sélection.





MODIFICATION DES RÉGLAGES



VOLUME

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le volume sur high (Maxi), medium (Moy.), low (Mini) ou mute (Sourdine).
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer la modification.

ECO (ÉCO)

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour activer ou désactiver le paramètre ECO.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer la modification.

LORSQUE ECO EST ACTIVÉ, l'affichage s'éteint automatiquement au bout d'un moment pour économiser l'énergie. Il se rallume automatiquement lors de la sélection d'une touche ou de l'ouverture de la porte.

LORSQUE OFF EST SÉLECTIONNÉ, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.



MODIFICATION DES RÉGLAGES



ÉTALONNER



①

MENU

☆

<<

Eco Mode
 Calibrate
 Language
 Calibration of water boiling point

^

v

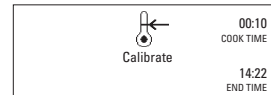
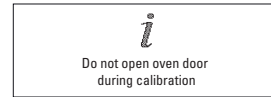
▶

②

③

AVANT D'UTILISER CETTE FONCTION,
 veuillez à ce que le réservoir
 d'eau soit rempli d'eau froide
 du robinet.

- ① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).** Il est important que vous n'ouvriez pas la porte tant que le processus n'est pas complètement terminé.
- ② **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- ③ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMAR.**



ÉTALONNAGE

LA TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION DE L'EAU dépend de la pression de l'air. Elle bout plus facilement à de hautes altitudes qu'au niveau de la mer.

PENDANT L'ÉTALONNAGE, l'appareil est automatiquement configuré aux rapports de pression courants de son lieu d'installation. Ce qui peut causer plus de vapeur que d'ordinaire mais cela est normal.

APRÈS L'ÉTALONNAGE

LAISSEZ LE FOUR REFROIDIR et séchez les parties humides.

RÉ-ÉTALONNAGE

EN GÉNÉRAL, l'étalonnage est effectué une seule fois et suffit si le four est installé de manière fixe dans une habitation.

TOUTEFOIS, si vous installez l'appareil dans une maison mobile (ou habitation du même genre), déménagez dans une autre ville ou quoiqu'il en soit modifiez l'altitude où il est installé, l'appareil devra être ré-étalonné avant utilisation.



MODIFICATION DES RÉGLAGES



EN COURS DE CUISSON



LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 1 minute en appuyant sur la touche Démar. *Chaque nouvelle pression* augmente le temps.



APPUYER SUR LES TOUCHES HAUT OU BAS permet de faire défiler les paramètres pour choisir celui à modifier.

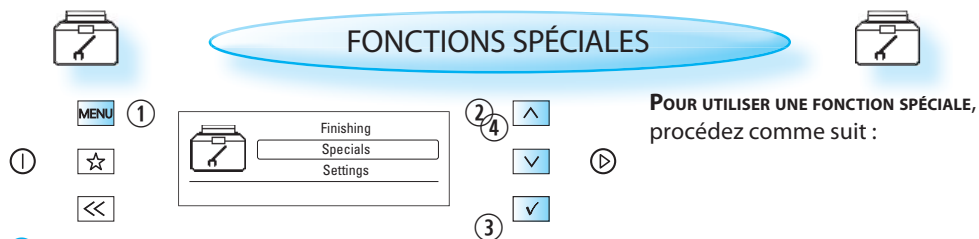


APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour sélectionner le paramètre à l'écran et le modifier (il clignote). Utilisez les touches Haut / Bas pour modifier le réglage.



APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour confirmer votre sélection. Le four adopte automatiquement le nouveau réglage.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT) pour revenir directement au dernier paramètre modifié.



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que « Specials » (Fonctions spéciales) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'une des fonctions spéciales. Suivez les instructions que contient le chapitre de la fonction (p.ex. : Levage pâte).

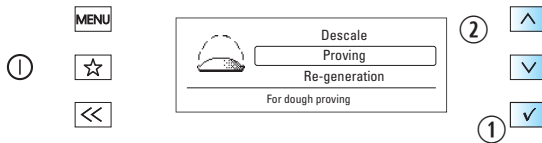
FONCTIONS SPÉCIALES	
FONCTION	UTILISATION CONSEILLÉE :
LEVAGE DE LA PÂTE	UTILISÉE POUR FAIRE LEVER la pâte à l'intérieur du four à une température constante de 40 °C.
DÉTARTRAGE	UTILISÉE POUR DÉTARTER le chauffe-eau.
VIDANGE	UTILISÉE POUR VIDANGER MANUELLEMENT le chauffe-eau.
STÉRILISATION	UTILISÉE POUR STÉRILISER des biberons ou des bocaux.
YAOURT	UTILISÉE POUR FABRIQUER DES YAOURTS.
CONSERVATION	UTILISÉE POUR CONSERVER des aliments tels que les fruits et légumes.



FONCTIONS SPÉCIALES



LEVAGE DE LA PÂTE



LA FONCTION PROVING (LEVAGE) est utilisée pour faire lever la pâte. Beaucoup plus vite qu'à la température ambiante de la pièce.

- ① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- ② **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps.
- ③ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMAR.**



1ER LEVAGE

PLACEZ LE RÉCIPIENT contenant la pâte sur le bac collecteur, sur le gradin 1 ou 2. Couvrez avec un tissu de cuisson.

RACCOURCISSEZ LE TEMPS DE LEVAGE de $\frac{1}{3}$ par rapport à une recette traditionnelle.

IL EST RECOMMANDÉ DE RACCOURCIR LE TEMPS DE LEVAGE car la température ambiante du four est optimale et plus adaptée que la température de la pièce.

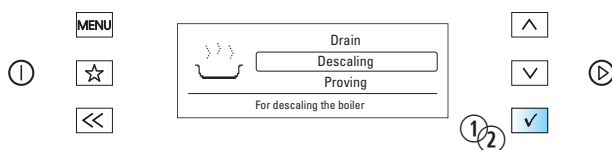
Il est donc nécessaire d'arrêter prématurément le levage. Sinon, la pâte risque de trop lever.



FONCTIONS SPÉCIALES

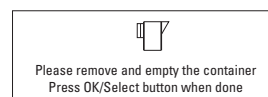
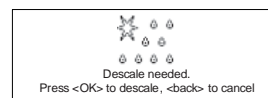
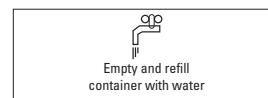
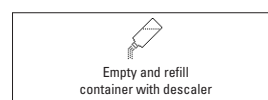


DÉTARTRAGE



1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).** (Le four se prépare maintenant au détartrage).

2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** après avoir placé le réservoir d'eau et le détartrant. Suivez les directives affichées à l'écran. Laissez finir le processus, sans l'interrompre.



L'APPAREIL EST DOTÉ D'UN SYSTÈME qui indique à quel moment le détartrage est nécessaire. Effectuez le détartrage lorsque le message « Descaling needed (Détartrage nécessaire) » s'affiche. Avant d'effectuer le détartrage, assurez-vous de disposer de suffisamment de liquide de détartrage. Nous vous recommandons d'utiliser le détartrant « Wpro active'clean » pour machines à café / expresso et bouilloires.

LE DÉTARTRAGE DURE environ ½ heure, vous ne pouvez activer aucune fonction de cuisson pendant ce temps. Le message (« Please remove... ») (Retirez svp) indique la fin de l'opération.

APRÈS AVOIR VIDÉ le réservoir d'eau, aucun résidu n'étant plus présent dans le système, l'appareil est correctement détartré et sûr à l'emploi.

REMARQUE : une fois que la procédure de détartrage est lancée, vous devez toujours attendre qu'elle se termine d'elle-même.

QUANTITÉ DE DÉTARTRANT

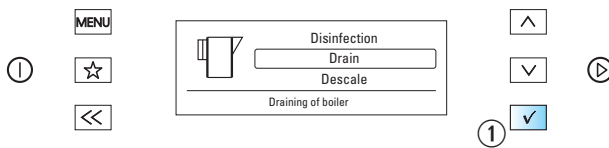
MÉLANGEZ 1 litre d'eau au contenu d'une bouteille (250 ml) de détartrant « Wpro active'clean » pleine. Si vous ne réussissez pas à vous procurer le détartrant « Wpro active'clean », utilisez seulement du vinaigre blanc.



FONCTIONS SPÉCIALES



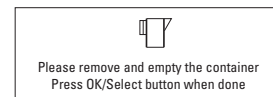
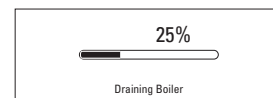
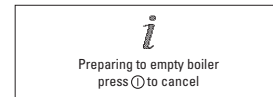
VIDANGE



LE CHAUFFE-EAU PEUT ÊTRE VIDANGÉ MANUELLEMENT pour qu'il ne reste pas d'eau derrière pendant une période prolongée.

1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).

Si la température à l'intérieur du chauffe-eau est trop élevée, le four ne lancera pas la procédure de vidange tant que la température ne sera pas redescendue au-dessous de 60 °C. Une fois que le four sera suffisamment froid, il redémarrera automatiquement.

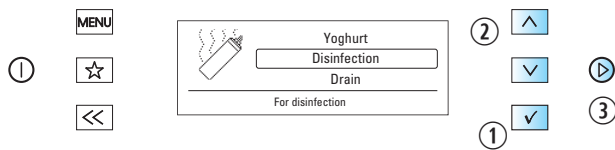




FONCTIONS SPÉCIALES



STÉRILISATION



STÉRILISATION des biberons, des boîtes de conserve et autres récipients du même genre.

VÉRIFIEZ QUE les récipients à stériliser résistent à la chaleur et à une température de 100 °C.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMAR.**

PLACEZ LE BAC COLLECTEUR SUR LE GRADIN 1. Placez les récipients dessus, en laissant suffisamment d'espace entre eux pour que la vapeur puisse passer tout autour.

DÉMONTÉZ TOUTES LES PETITES PIÈCES DES RÉCIPIENTS pour permettre à la vapeur de passer tout autour.

SÉCHEZ TOUTES LES PIÈCES AVEC SOIN avant de les remonter.

REMARQUE :

IL FAUT AU MOINS 20 MINUTES pour obtenir de bons résultats, pareils au réglage d'usine par défaut. Il n'est pas possible de sélectionner un temps inférieur.

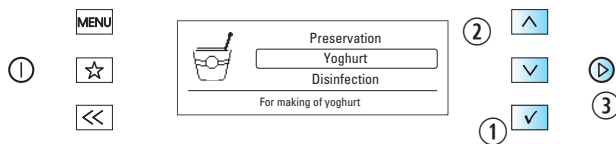
LE TEMPS MAX. est de 1½ heure.



FONCTIONS SPÉCIALES



YAOURT



FABRICATION DE YAOURTS. Si vous utilisez du lait entier, faites chauffer celui-ci jusqu'à 90 °C puis laissez-le refroidir jusqu'à une température inférieure à 49 °C (mais pas inférieure à 32 °C, 43°C est la température optimale). Sinon, le yaourt ne prendra pas.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMAR.**



AJOUTEZ ENVIRON 100 G de yaourt à température ambiante avec culture vivante, à 1 litre de lait entier. (Le lait et le yaourt doivent avoir la même teneur en matière grasse).

VERSEZ LE MÉLANGE dans 6-7 ravers individuels en verre. Couvrez chacun avec un couvercle hermétique ou un film résistant à la chaleur. Des pots de yaourt spéciaux peuvent aussi être utilisés.

PLACEZ LES POTS sur le panier vapeur dans le four.

RÉGLEZ LE TEMPS sur 5 heures. (La température est réglée d'usine à 40 °C).

LAISSEZ LE YAOURT REFROIDIR puis mettez-le au réfrigérateur pendant quelques heures avant de le servir. Vous pourrez le conserver pendant 1 à 2 semaines. Vous pouvez en utiliser une partie (environ 100 g) comme ferment si vous souhaitez faire d'autres yaourts dans un délai de 5-7 jours.

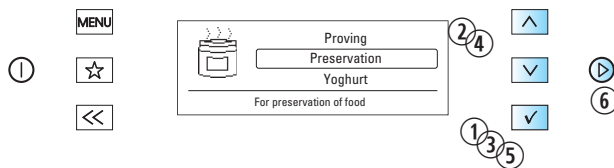
REMARQUE : Tous les ustensiles et pots utilisés pour faire des yaourts doivent être très propres pour éviter d'introduire des cultures de bactéries parasites. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « STÉRILISATION » pour stériliser les récipients etc. avant de les utiliser.



FONCTIONS SPÉCIALES

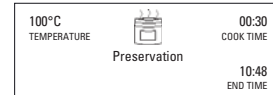


CONSERVATION



POUR CONSERVER les fruits et les légumes.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour modifier le réglage.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer. (Répétez les étapes 2 et 5, si nécessaire).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMAR.**



PLACEZ LE BAC COLLECTEUR SUR LE GRADIN 2 et placez les pots préparés à l'intérieur.

N'UTILISEZ QUE DES FRUITS et des légumes de qualité.

Les bocaux peuvent être nettoyés avec la fonction Stérilisation.

Ouvrez la porte à la fin du temps prévu pour la conservation mais laissez les bocaux dans le four jusqu'à ce qu'ils soient à la température de la pièce

CONSERVATION			
ALIMENTS	QUANTITÉ	DURÉE	CONSEILS
LÉGUMES	BOCAL DE 1 LITRE	40 - 120 MIN	CUISEZ LES LÉGUMES et remplissez les bocaux comme décrit pour les fruits. Nappez de saumure.
	BOCAL DE ½ LITRE	25 - 105 MIN	
FRUITS	BOCAL DE 1 LITRE	30 - 50 MIN	LES FRUITS MÛRS n'ont pas besoin d'être cuits. Les fruits durs doivent être cuits. REMPLISSEZ LES BOCAUX mais laissez un vide d'environ 2 cm en haut. Versez le sirop sur les fruits.
	BOCAL DE ½ LITRE	15 - 35 MIN	

FINITION

① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**

② **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner Finition.

③ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.

④ **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le réglage à modifier.

⑤ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.

⑥ **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour modifier le réglage.

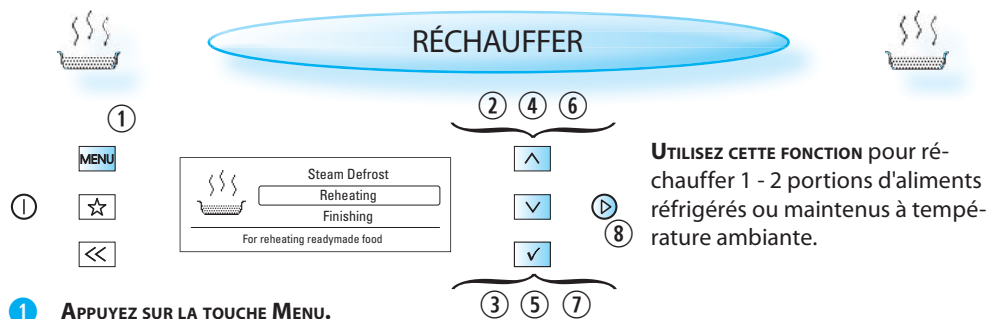
⑦ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer. (Répétez les étapes 4 et 7 si nécessaire).

⑧ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMAR.**

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer ou terminer la cuisson des plats prêts à servir tels que rôtis, poisson et gratins.

85°C TEMPERATURE	Finishing	00:05 COOK TIME
		13:30 END TIME

PLACEZ LES ALIMENTS A FINIR dans le panier vapeur sur le gradin 3 avec le bac collecteur au-dessous. Réglez la température en fonction de la température finale souhaitée pour les aliments.

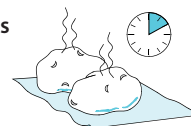


- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner Réchauffage.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour modifier le réglage.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer. (Répétez les étapes 4 et 7 si nécessaire).
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMAR.**

LORSQUE VOUS CONSERVEZ un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.



UN TEMPS DE REPOS DE QUELQUES MINUTES AMÉLIORE TOUJOURS le résultat.

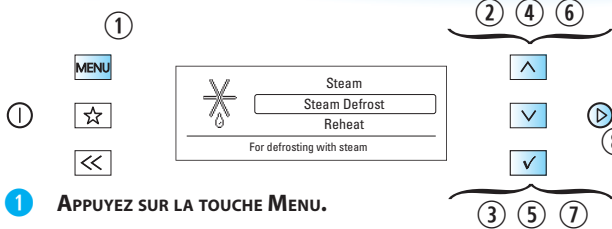


COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS lorsque vous utilisez cette fonction.

ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS	PORTIONS	TEMPS DE RÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE	CONSEILS
GRANDE ASSIETTE	1 - 2	18 - 25 MIN	100 °C	RECouvrez LES ALIMENTS d'un couvercle ou d'un film plastique résistant à la chaleur et placez-les dans le panier vapeur sur le gradin 3. PLACEZ LE BAC COLLECTEUR au-dessous pour récupérer l'eau.
SOUPE		20 - 25 MIN		
LÉGUMES		20 - 25 MIN		
RIZ ET PÂTES		15 - 20 MIN		
POMMES DE TERRE EN MORCEAUX		20 - 25 MIN		
VIANDE EN TRANCHES		15 - 20 MIN		
VIANDE EN SAUCE		25 - 30 MIN		
FILETS DE POISSON		10 - 15 MIN		



DÉGIVRAGE VAPEUR



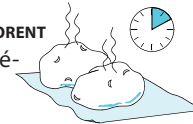
UTILISEZ CETTE FONCTION pour dégivrer la viande, la volaille, le poisson, les légumes, le pain et les fruits.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner Dégivrage vapeur.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour modifier le réglage.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer. (Répétez les étapes 4 et 7 si nécessaire).
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMAR.**



LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



PLACEZ LE PAIN en le laissant dans son emballage pour éviter qu'il ne ramollisse.

PLACEZ LES ALIMENTS TELS QUE LA VIANDE ET LE POISSON sans emballage, dans le panier vapeur sur le gradin 3. Placez le bac collecteur au-dessous sur le gradin 1 pour recueillir l'eau de dégivrage.



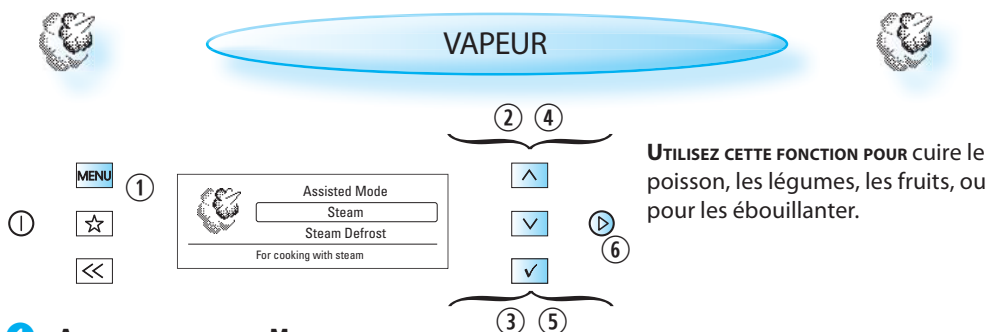
RETOURNEZ LES ALIMENTS À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, REDISPOSEZ ET SÉPAREZ LES MORCEAUX DÉJÀ DÉCONGELÉS.



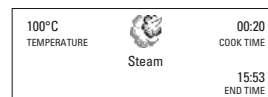
DÉGIVRAGE VAPEUR



ALIMENTS		POIDS	TEMPS DE DÉCONGÉLATION	TEMPS DE REPOS	TEMPÉRATURE
VIANDE	HACHÉE	500 G	25 - 30 MIN	30 - 35 MIN	60 °C
	EN TRANCHES			20 - 25 MIN	
	SAUCISSES	450 G	10 - 15 MIN	10 - 15 MIN	
VOLAILLE	ENTIÈRES	1 KG	60 - 70 MIN	40 - 50 MIN	
	FILETS	500 G	25 - 30 MIN	20 - 25 MIN	
	CUISSES		30 - 35 MIN	25 - 30 MIN	
POISSON	ENTIER	600 G	30 - 40 MIN	25 - 30 MIN	
	FILETS	300 G	10 - 15 MIN	10 - 15 MIN	
	BLOC	400 G	20 - 25 MIN	20 - 25 MIN	
LÉGUMES	BLOC	300 G	25 - 30 MIN	20 - 25 MIN	
	EN MORCEAUX	400 G	10 - 15 MIN	5 - 10 MIN	
PAIN (MICHE)	PAIN	500 G	15 - 20 MIN	25 - 30 MIN	
	TRANCHES	250 G	8 - 12 MIN	5 - 10 MIN	
	PETITS PAINS LONGS OU RONDS		10 - 12 MIN	5 - 10 MIN	
	GÂTEAUX	400 G	8 - 10 MIN	15 - 20 MIN	
FRUITS	MÉLANGE	400 G	10 - 15 MIN	5 - 10 MIN	
	BAIES	250 G	5 - 8 MIN	3 - 5 MIN	



- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.
- 2 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS jusqu'à ce que « Vapeur » s'affiche.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).
- 4 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour sélectionner le réglage à modifier.
- 5 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour confirmer.
- 6 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour modifier le réglage.
- 7 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour confirmer.
(Répétez les étapes 2 et 5, si nécessaire).
- 8 APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMAR.

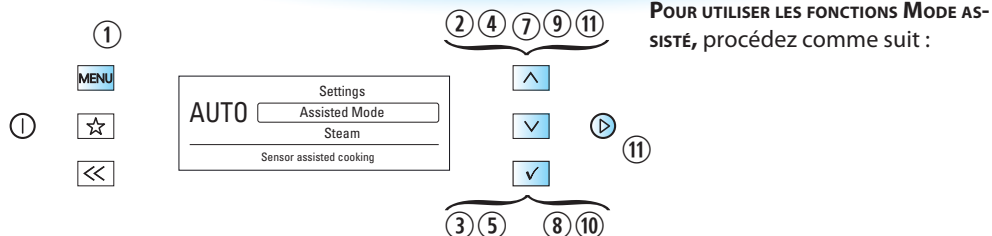


ALIMENTS		TEMP °C	DURÉE	ACCESSOIRES	CONSEILS
BETTERAVE ROUGE	PETIT	100 °C	50 - 60 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	
CHOUX ROUGE	EN TRANCHES		30 - 35 MIN		
CHOUX BLANC			25 - 30 MIN		
HARICOTS BLANCS	TREMPÉS		75 - 90 MIN	BAC COLLECTEUR SUR le gradin 3	AJOUTEZ LE DOUBLE DE SON VOLUME EN eau.
TERRINE DE POISSON		75 - 80 °C	60 - 90 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3	COUVREZ AVEC UN COUVERCLE ou un film plastique résistant à la chaleur.
ŒUFS COCOTTE		90 °C	20 - 25 MIN	BAC COLLECTEUR SUR le gradin 3	
GNOCCHI		90 - 100 °C	10 - 15 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	
SORTEZ LES ALIMENTS DE LEUR EMBALLAGE AVANT DE LES PLACER au four, à moins d'indication contraire.			TEMPS DE CUISSON lorsque le four est à température ambiante.		

AUTO

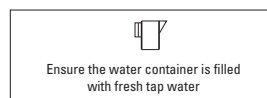
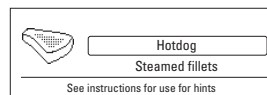
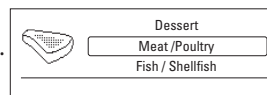
MODE ASSISTÉ

AUTO

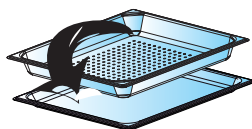


POUR UTILISER LES FONCTIONS MODE ASSISTÉ, procédez comme suit :

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.
- 2 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS jusqu'à ce que « Mode assisté » s'affiche.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)
- 4 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour sélectionner le type d'aliments.
- 5 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour confirmer.
- 6 SUIVEZ les instructions affichées à l'écran concernant le réservoir d'eau et les autres accessoires.
- 7 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour sélectionner le réglage à modifier.
- 8 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour confirmer.
- 9 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour modifier le réglage.
- 10 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION) pour confirmer. (Répétez les étapes 9 et 12 si nécessaire).
- 11 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



PLACEZ LE BAC COLLECTEUR au-dessous du panier vapeur pour récupérer l'eau, les graisses et les jus de cuisson.



AUTO

MODE ASSISTÉ

AUTO



VIANDE / VOLAILLE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS			TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
VIANDE 	(VAPEUR)	HOT DOG	10 - 15 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	DISPOSEZ en une couche uniforme sur le panier vapeur.
VOLAILLE 	POULET	FILETS (VAPEUR)	25 - 30 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	ASSAISONNEZ les filets.



POISSON / FRUITS DE MER



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS			TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
POISSON 	POISSONS ENTIERS	À LA VAPEUR	35 - 55 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	ASSAISONNEZ le poisson et remplissez les cavités d'herbes, si vous le souhaitez.
	FILETS	VAPEUR	12 - 18 MIN		ASSAISONNEZ les filets.
	PAVÉS		15 - 20 MIN		ASSAISONNEZ les pavés.
FRUITS DE MER	MOULES	À LA VAPEUR	8 - 12 MIN		DISPOSEZ en couche uniforme sur le panier vapeur.
	CREVETTES				

AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



POMMES DE TERRE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.


ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
POMMES DE TERRE 	À L'EAU	ENTIÈRES	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	UTILISEZ des pommes de terre de même taille.
		EN MORCEAUX		COUPEZ en morceaux uniformes.



LÉGUMES



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS		
LÉGUMES 	SURGELÉS	LÉGUMES	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Disposez en une couche uniforme.		
	CAROTTES			20 - 30 MIN	COUPEZ EN MORCEAUX UNIFORMES.	
	ASPERGES			20 - 30 MIN		
	ARTICHAUTS			40 - 55 MIN		
	À LA VAPEUR	HARICOTS VERTS		20 - 30 MIN		
		BROCOLIS		15 - 25 MIN	DIVISEZ en morceaux.	
		CHOUX-FLEURS		20 - 30 MIN		
		CHOUX DE BRUXELLES		20 - 35 MIN		
		POIVRON		8 - 12 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	DIVISEZ en morceaux.
		COURGE		5 - 10 MIN	COUPEZ en rondelles.	
ÉPI DE MAÏS		20 - 30 MIN				

AUTO

MODE ASSISTÉ



AUTO



RIZ / GRAIN




UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
RIZ 	BRUN	20 - 60 MIN	BAC COLLECTEUR sur le gradin 3	MÉLANGEZ LE RIZ ET L'EAU dans le panier à raison de 300 ml de riz pour 500 ml d'eau.
	BASMATI	25 - 30 MIN		MÉLANGEZ 300 ml de riz à 450 ml d'eau.
	BLANC - LONG GRAIN	35 - 40 MIN		MÉLANGEZ 300 ml de riz à 450 ml d'eau.
GRAIN 	BOULGHOUR	10 - 40 MIN		MÉLANGEZ 300 ml de grains à 600 ml d'eau.
	COUSCOUS	10 - 15 MIN		MÉLANGEZ 300 ml de graines à 300 ml water.

AUTO MODE ASSISTÉ **AUTO**




UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les œufs seulement.

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
 ŒUFS	DURS	15 - 18 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 BAC COLLECTEUR sur le gradin 1	SI LES ŒUFS doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide.
	MOYENS	12 - 15 MIN		
	COQUE	9 - 12 MIN		



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
DESSERT 	COMPOTE DE FRUITS	10 - 20 MIN	PANIER VAPEUR sur le gra- din 3 BAC COL- LECTEUR sur le gra- din 1	COUPEZ LES FRUITS en morceaux
	CRÈME BRÛLÉE	20 - 30 MIN		POUR 4 PORTIONS , mélangez 2 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers avec 3 cuillères à soupe de sucre et de vanille. Faites chauffer 100 ml de crème + 200 ml de lait puis mélangez aux œufs (ou utilisez votre recette habituelle). Versez le mélange dans des ramequins et couvrez ceux-ci avec un film plastique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

GÉNÉRALITÉS

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.



NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez les grilles, les glissières et essuyez l'intérieur du four. N'oubliez pas de nettoyer le plafond de la cavité du four (souvent oublié).



RETIREZ, VIDEZ ET SÉCHEZ le réservoir d'eau après chaque utilisation.

LES SELS SONT ABRASIFS et s'ils se déposent dans le compartiment de cuisson, de la rouille risque de se former à certains endroits. Les sauces acides comme le ketchup, la moutarde ou les aliments salés, tels que les rôtis salés, contiennent du chlorure et des acides. Elles abîment les surfaces en acier. Il vaut mieux nettoyer la cavité du four, lorsqu'il est froid, après chaque utilisation.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

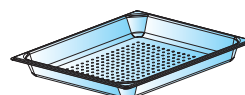
EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte et du joint de la porte. Si le joint n'est pas maintenu propre, la porte ne ferme pas correctement en cours de fonctionnement d'où une détérioration des éléments des façades avant et latérales.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE

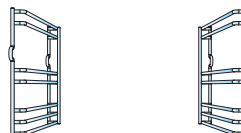
BAC COLLECTEUR



PANIER VAPEUR



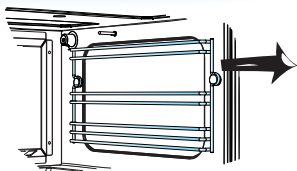
GLISSIÈRES



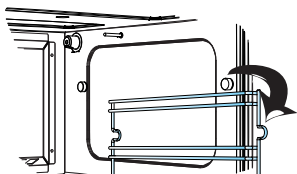
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

RETRAIT DES GLISSIÈRES

TIREZ / FAITES GLISSER LES GLISSIÈRES vers l'avant pour les décrocher. Nettoyez les glissières et les parois de la cavité.



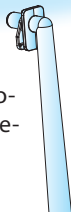
RÉINSTALLEZ-LES en les faisant glisser sur les crochets des parois de la cavité.



NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE INTERDIT

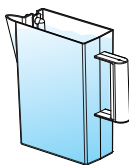
TUYAU D'EAU

RETIREZ LE TUYAU D'EAU du réservoir d'eau pour faciliter son nettoyage. Veuillez noter que le tuyau n'est pas lavable au lave-vaisselle.



RÉSERVOIR D'EAU

LE RÉSERVOIR D'EAU n'est pas lavable au lave-vaisselle. Utilisez une éponge avec un détergent doux.



JOINTS ET ANNEAUX

CES PIÈCES servent à fixer l'ampoule d'éclairage et ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

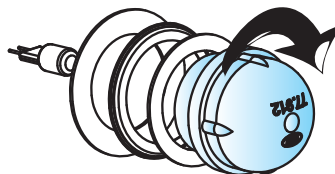
REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

DANGER D'ÉLECTROCUTION !!

AVANT DE REMPLACER L'AMPOULE, VÉRIFIEZ SI :

- ⚡ L'appareil est éteint.
- ⚡ Le cordon d'alimentation de l'appareil est débranché
- ⚡ Les fusibles sont retirés de la boîte à fusible ou débranchés.
- ⚡ Placez un chiffon dans le bas de la cavité pour protéger l'ampoule et le diffuseur.

- 1 **TOURNEZ LE DIFFUSEUR** dans le sens antihoraire pour le dévisser.



- 2 **RETIREZ** les joints et l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur.



- 3 **REPLACEZ** l'ampoule par une ampoule halogène de 10 W, 12 V, G4, résistante à la chaleur (four).

- 4 **REMETTEZ L'ANNEAU ET LES JOINTS EN PLACE** sur le diffuseur.

- 5 **REMETTEZ L'ENSEMBLE EN PLACE** en vissant dans le sens horaire.

DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- ❏ La prise de courant est bien branchée.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❏ Le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

CELA VOUS ÉVITERA peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1450 W
FUSIBLE	10 A
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	385 x 595 x 560
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	236 x 372 x 390



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 4 2 4 1



© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.