

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>156</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	156
1.2 Responsabilité du fabricant	157
1.3 But de l'appareil	157
1.4 Élimination	157
1.5 Plaque d'identification	158
1.6 Ce manuel d'utilisation	158
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	158
<b>2 Description</b>	<b>159</b>
2.1 Description générale	159
2.2 Panneau de commandes	160
2.3 Autres parties	161
2.4 Accessoires disponibles	161
2.5 Autres récipients pour la cuisson	162
<b>3 Utilisation</b>	<b>163</b>
3.1 Avertissements	163
3.2 Première utilisation	164
3.3 Utilisation des accessoires	164
3.4 Utilisation du four	165
3.5 Conseils pour la cuisson	184
3.6 Fonctions spéciales	185
3.7 Programmes	194
3.8 Recettes personnelles	202
3.9 Réglages	207
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>213</b>
4.1 Avertissements	213
4.2 Nettoyage des surfaces	213
4.3 Démontage de la porte	213
4.4 Nettoyage des vitres de la porte	214
4.5 Démontage des vitres internes	214
4.6 Nettoyage de l'intérieur du four	216
4.7 Nettoyage du réservoir	219
4.8 Vapor Clean	222
4.9 Entretien extraordinaire	224
<b>5 Installation</b>	<b>226</b>
5.1 Branchement électrique	226
5.2 Remplacement du câble	226
5.3 Positionnement	227

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](http://www.smeg.com)



# Avertissements

## 1 Avertissements

### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne laissez pas les enfants s'approcher.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- 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.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Ne nettoyez pas immédiatement après l'extinction, mais attendez le refroidissement de l'appareil.

- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- 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 détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques) car ils risquent de les casser.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- 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 peuvent s'en écouler.



- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- N'enlevez pas le joint situé sur la façade de la cavité de cuisson.

## Pour cet appareil

- 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.

## 1.2 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.

## 1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- 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 après avoir reçu les instructions d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

## 1.4 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.



## Avertissements

- 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.

### 1.5 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 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.

### 1.7 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

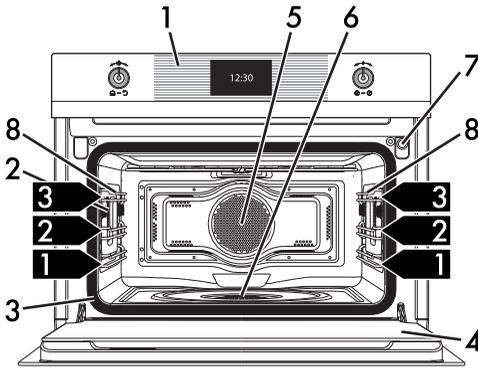
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description

### 2.1 Description générale



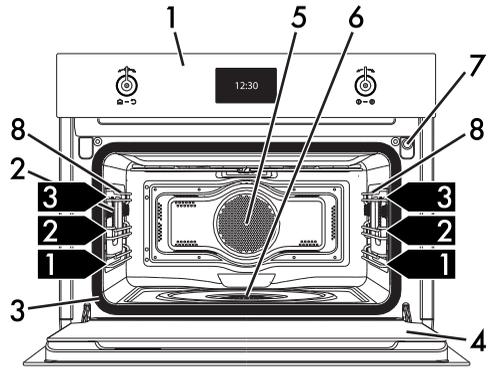
1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine



6 Bac d'évaporation

7 Tuyau de remplissage en eau

8 Glissières de support pour grilles

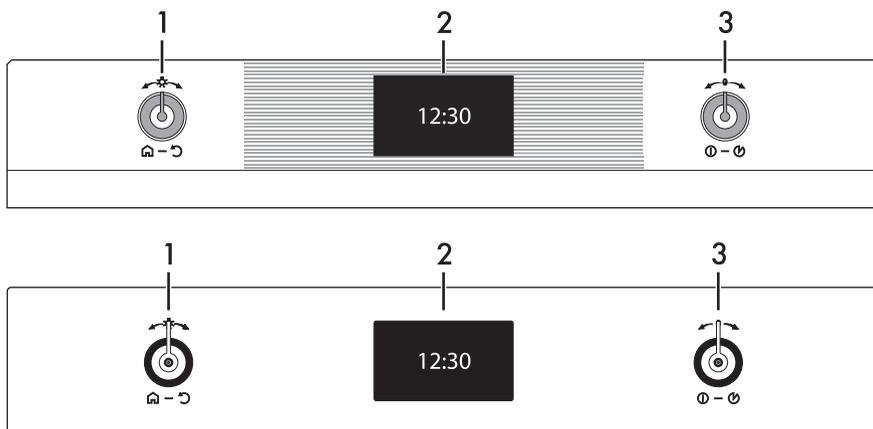
**1,2,3** Niveau de la glissière

FR



# Description

## 2.2 Panneau de commandes



### 1 Manette de retour

Cette manette permet de revenir à l'option précédente du menu de l'appareil. Elle permet d'allumer ou d'éteindre manuellement la lampe à l'intérieur du four.

### 2 Afficheur

Il affiche l'heure actuelle, les paramètres de la cuisson et toutes les fonctions de l'appareil.

### 3 Manette de commande

Cette manette permet de mettre l'appareil sous/hors tension et de sélectionner les différentes fonctions de cuisson. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier/sélectionner l'option sélectionnée. Enfoncez pour confirmer.



Maintenez la manette enfoncée pendant au moins 5 secondes pour terminer immédiatement une éventuelle cuisson.



## 2.3 Autres parties

### Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèche-frites 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 le four 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.

### Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- lorsqu'on ouvre la porte ;
- quand une quelconque fonction est sélectionnée à l'exception des fonctions

Détartrage , Shabat  et Vapor Clean  ;

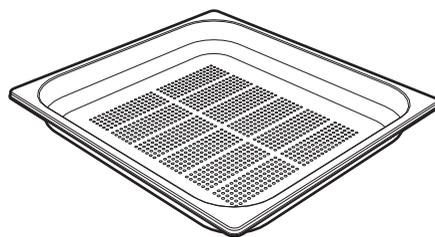
- en tournant la manette de retour à droite ou à gauche quand aucune fonction n'est sélectionnée (tournez de nouveau la manette de la température à droite ou à gauche pour éteindre l'éclairage interne).

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.

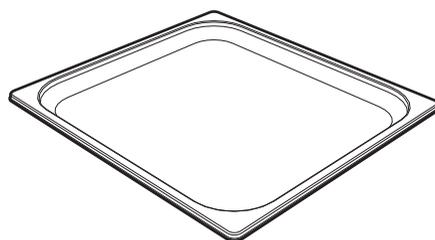
## 2.4 Accessoires disponibles

### Lèche-frite percée



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

### Lèche-frite

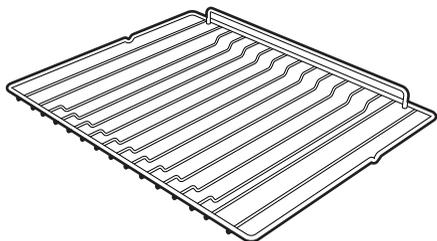


Utile pour la cuisson de gâteaux (dont la durée de cuisson est inférieure à 25 minutes ou des cuissons sans vapeur), riz, légumes et céréales. Il est en outre indispensable pour récupérer les liquides provenant de la cuisson à la vapeur ou de la décongélation des aliments contenus dans la lèche-frite percée.



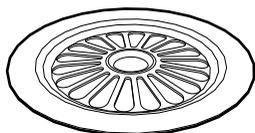
## Description

### Grille



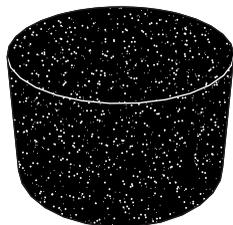
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

### Couvercle du bac d'évaporation



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

### Éponge



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

**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.

## 2.5 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.

**i** Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.



## 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 pourraient 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 percée 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'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

## 3.2 Première utilisation

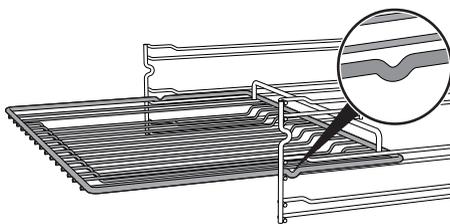
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez 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 3.4 Utilisation du four).
5. Pour pouvoir commencer à utiliser l'appareil, il est nécessaire de régler l'heure actuelle (voir « Réglage de l'heure »).

## 3.3 Utilisation des accessoires

### Grilles

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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



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

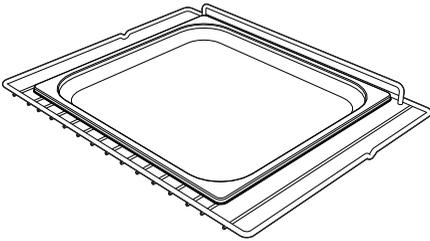


Nettoyez les grilles et les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

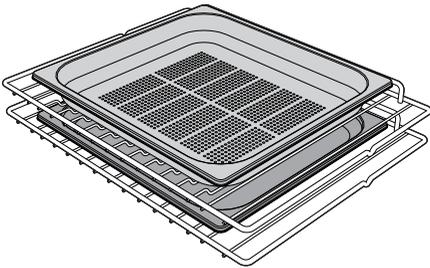


## Lèche-frites

La lèche-frite doit être insérée dans la cavité de la grille de la grille.

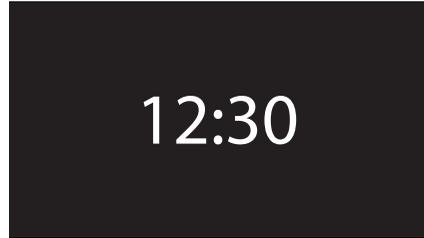


En particulier, la lèche-frite percée doit être introduite dans la cavité de la grille en dessous de la lèche-frite. Il sera ainsi possible de récupérer les liquides séparément des aliments en cours de cuisson (configuration 2 + 1, voir « Tableaux des programmes prédéfinis »).



## 3.4 Utilisation du four

### Réglage de l'heure



FR

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).

Enfoncez la manette de commande pour accéder au menu des réglages.



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.

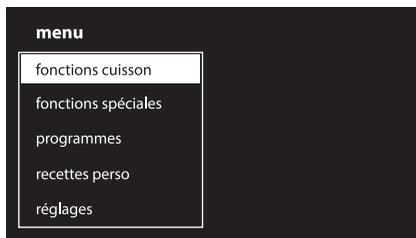


# Utilisation

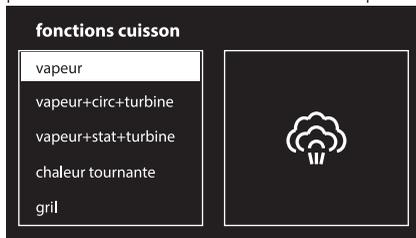
## Sélection de la cuisson à la vapeur

**i** 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.

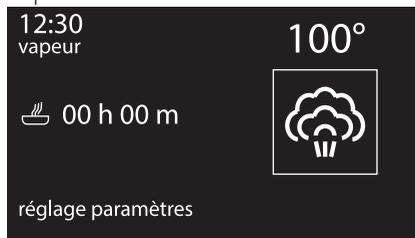
1. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
2. Appuyez sur la manette de commande pour activer l'appareil.
3. Du menu principal, tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner l'option « fonctions cuisson ».
4. Enfoncez la manette de commande pour confirmer la sélection.



5. Appuyez sur la manette de commande pour sélectionner la fonction « vapeur ».



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la fonction sélectionnée. L'afficheur montre la page-écran pour régler les paramètres de la cuisson à la vapeur.



7. Tournez la manette de commande pour modifier la température de cuisson.

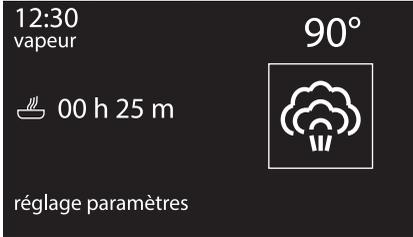
**i** La température minimale réglable est de 30°C. À chaque mouvement de la manette de commande, la valeur varie chaque fois de 5°C.

8. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la température de cuisson réglée (par exemple 90°C).





9. Tournez la manette de commande pour modifier la durée de la cuisson.
10. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la durée de la cuisson réglée (par exemple 25 minutes).



11. Pour régler l'horaire de fin de cuisson, tournez la manette de commande pour régler une cuisson programmée.



12. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer l'horaire de fin de cuisson (par exemple 13h30).



13. Si vous ne voulez pas régler un horaire de fin de cuisson, attendez quelques secondes.

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



## 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.

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

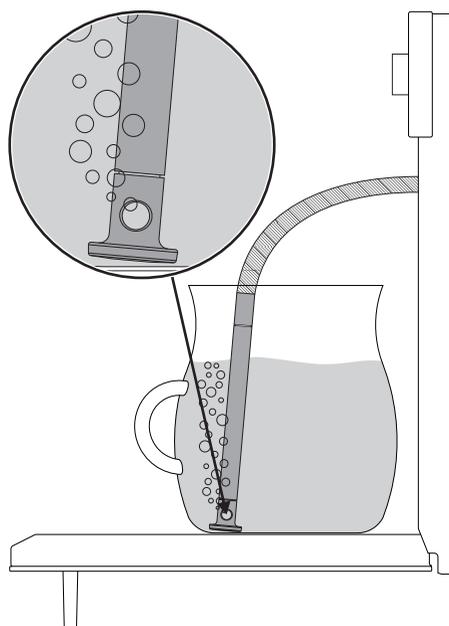


N.B. : le récipient contenant l'eau doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

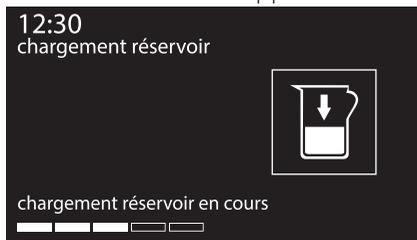


# Utilisation

17. Extrayez le tube de son logement et immergez l'extrémité jusqu'au fond du récipient.



18. Appuyez sur la manette de commande pour commencer le chargement de l'eau dans le réservoir de l'appareil.



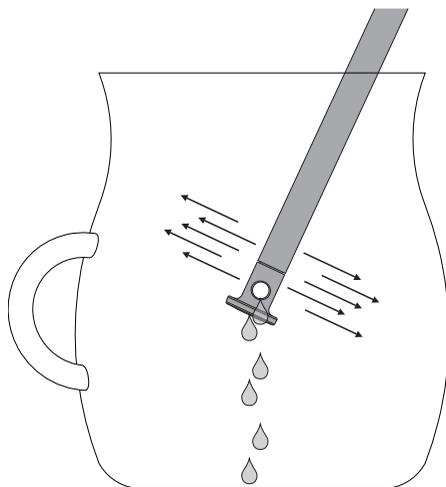
**i** L'appareil charge automatiquement la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson en fonction de sa durée.

**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.

19. À la fin, l'afficheur indique la possibilité de commencer la fonction de cuisson à la vapeur.



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





21. Rangez le tube dans son logement, enlevez le récipient d'eau 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.

22. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la cuisson à la vapeur.



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, maintenez la pression sur la manette de commande 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.

## 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.



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

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



## Modification des données saisies

Durant le fonctionnement, vous pouvez modifier la durée de la cuisson :

23. Quand l'appareil cuit, appuyez sur la manette de commande.
24. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.



Si l'on règle un temps supérieur à celui précédemment réglé de sorte que l'eau dans le réservoir pourrait ne pas être suffisante, lorsque le réservoir sera vide l'afficheur montrera un message de demande de remplissage d'eau.

12:30  
chargement réservoir

placer un récipient  
d'eau d' 1,5 litres



appuyer sur la manette dr pour activer la fonction

## Modification de la cuisson programmée



Si vous avez sélectionné une cuisson programmée, après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

25. Quand l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez sur la manette de commande. Le voyant de la cuisson temporisée  commence à clignoter.
26. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.
27. Appuyez à nouveau sur la manette de commande. Le voyant de la cuisson temporisée  s'éteint et le voyant de la cuisson programmée  commence à clignoter. L'afficheur montre l'horaire de fin de cuisson.
28. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour différer l'heure de fin de cuisson.
29. Au bout de quelques secondes les voyants de la cuisson temporisée  et de la cuisson programmée  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprend son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.



## Fin de la cuisson à la vapeur

Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction vapeur terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



Pour sélectionner une autre cuisson, tournez à nouveau la manette de commande à droite ou à gauche.

30. Placez-vous à côté de l'appareil et ouvrez la porte de quelques centimètres pendant quelques secondes pour laisser sortir la vapeur en excès.

31. Ouvrez complètement la porte et extrayez l'aliment de la cavité de cuisson en faisant preuve d'une grande prudence.

## Élimination de l'eau résiduelle

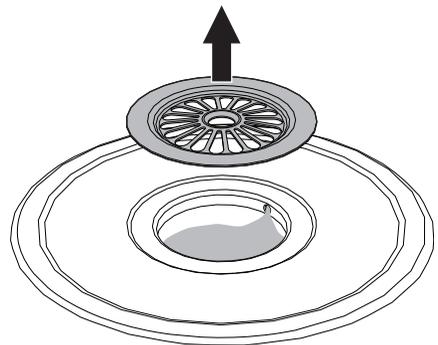


**Il est conseillé de vider le réservoir à la fin de chaque cuisson, pour éviter d'éventuels dépôts.**

À la fin de la cuisson à la vapeur, l'appareil propose de vider l'eau qui se trouve dans le réservoir.



32. 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.



## Utilisation

33. Nous conseillons de positionner l'éponge fournie à l'intérieur du bac d'évaporation.
34. Appuyez sur la manette de commande pour commencer le vidage du réservoir de l'eau résiduelle.



L'eau résiduelle est vidée dans le bac d'évaporation : cela en facilite l'élimination et contribue à refroidir rapidement la cavité de cuisson.

Si la quantité résiduelle d'eau est supérieure à 500 ml, le vidage de l'eau dans le bac d'évaporation est réalisé en deux phases pour en faciliter le séchage. L'afficheur indique la « PHASE 1 », après quoi le vidage s'arrête. Il faut appuyer sur la manette de commande pour terminer le vidage avec la « PHASE 2 ».

À la fin, l'afficheur montre le message « vidage réservoir terminé ».



35. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



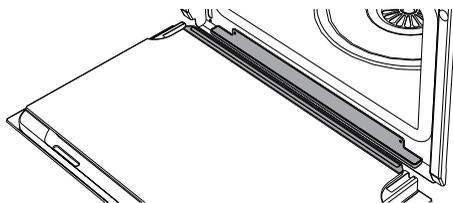
Si vous ne voulez pas vider le réservoir, maintenez la pression sur la manette de commande pendant quelques secondes.

36. Essorez l'éponge pour faire sortir l'eau absorbée dans un récipient à part.



Attention : l'eau pourrait être très chaude.

37. 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.





## 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 un plan 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-le 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 percée 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 des légumes compacts comme les pommes de terre, les navets et le panais cuisez à 100°C pendant le même temps utilisé que celui pour faire bouillir sur un plan 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 percée 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** : on peut la cuire à la vapeur, mais il est préférable d'utiliser une cuisson combinée pour en garantir le dorage parfait. Cependant, les ragoûts et les rôtis à la casserole sont parfaits pour la cuisson à la vapeur. Préparez la viande comme 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.



## Utilisation

- **Les potages** : la cuisson à la vapeur permet une grande saveur avec un contrôle minimum car les liquides ne débordent pas. Pour une soupe de légumes à la consistance juste, cuisez les légumes d'abord à la vapeur, ensuite ajoutez le bouillon et cuisez à la vapeur à 100°C. La fonction vapeur est idéale aussi pour la préparation du bouillon.
- **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** : utilisez la fonction vapeur car elle 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.
- **Les serviettes chaudes** : utiles pour le soin du visage, comme la pré-barbe ou à utiliser pour le nettoyage des mains à la fin du repas, elles sont simples à préparer avec la fonction vapeur. Humidifiez une serviette avec de l'eau, enroulez-la et réchauffez-la à la vapeur pendant 1 minute.



## Fonctions de cuisson 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

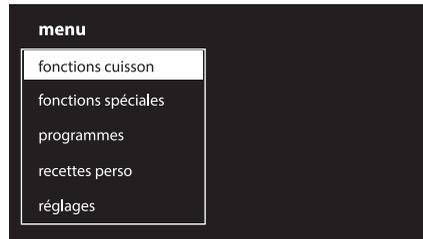
La combinaison entre la turbine, la résistance circulaire et la vapeur est essentiellement conseillée pour la préparation de rôtis, de poulets et de produits à cuire au four comme des gâteaux à la levure et du pain.



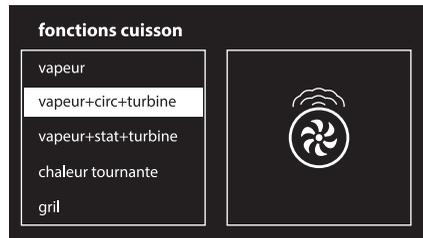
### Vapeur + statique + turbine

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.

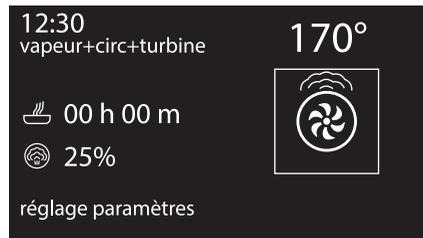
1. Appuyez sur la manette de commande pour activer l'appareil.
2. Du menu principal, tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner l'option « fonctions cuisson ».
3. Enfoncez la manette de commande pour confirmer la sélection.



4. Appuyez sur la manette de commande pour sélectionner une fonction « combinée ».



5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la fonction sélectionnée. L'afficheur montre la page-écran pour régler les paramètres de la cuisson combinée sélectionnée.





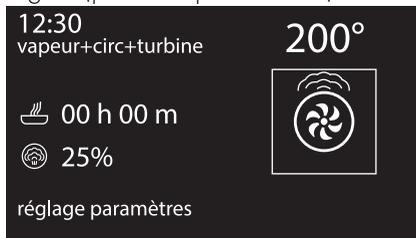
## Utilisation

6. Tournez la manette de commande pour modifier la température de cuisson.



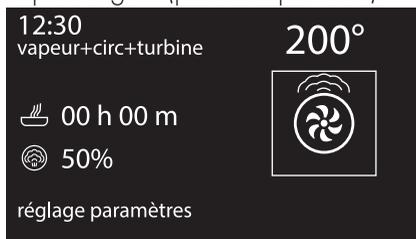
La température minimale réglable est de 50°C. À chaque mouvement de la manette de commande, la valeur varie chaque fois de 5°C.

7. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la température de cuisson réglée (par exemple 200 °C).



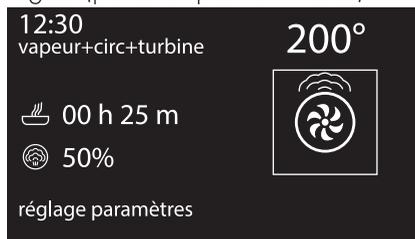
8. Tournez la manette de commande pour modifier le pourcentage de vapeur pour la cuisson.

9. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer le pourcentage de vapeur réglée (par exemple 50%).



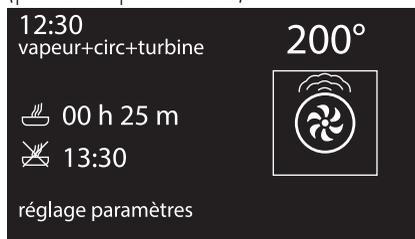
10. Tournez la manette de commande pour modifier la durée de la cuisson.

11. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la durée de la cuisson réglée (par exemple 25 minutes).



12. Pour régler l'heure de fin de cuisson, tournez la manette de commande pour régler une cuisson programmée.

13. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer l'heure de fin de cuisson (par exemple 13h30).



14. Si vous ne voulez pas régler un horaire de fin de cuisson, attendez quelques secondes.

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





15. Remplissez le réservoir tel qu'on le décrit au chapitre « Remplissage du réservoir ».
16. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la cuisson combinée.

- Appuyez ensuite sur la manette de commande pour démarrer la cuisson.



## Phase de préchauffage

En utilisant les fonctions combinées, la cuisson est toujours 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.

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

 Pour interrompre une cuisson à tout moment, maintenez la pression sur la manette de commande pendant quelques secondes.

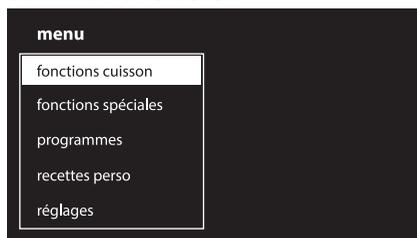
Pourcentage de vapeur	Type d'aliment
25%	Gâteaux et pain
30%	Canard
40%	Bœuf, veau et agneau
50%	Poulet et côtelettes
70%	Poisson entier



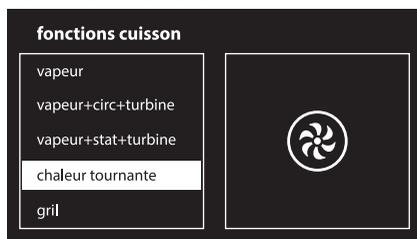
# Utilisation

## Fonctions de cuisson traditionnelles

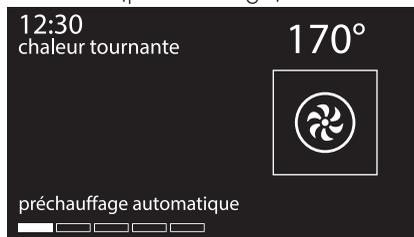
1. Appuyez sur la manette de commande pour activer l'appareil.
2. Du menu principal, tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner l'option « fonctions cuisson ».
3. Enfoncez la manette de commande pour confirmer la sélection.



4. Appuyez sur la manette de commande pour sélectionner une fonction « traditionnelle ».
5. Enfoncez la manette de commande pour confirmer la sélection.



6. 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).



Pour modifier la température pré-sélectionnée, tournez la manette de commande. Appuyez pour confirmer ou attendez 5 secondes.



7. À la fin du préchauffage un signal sonore se déclenche pour indiquer que les aliments peuvent être enfoncés ; la cuisson commence automatiquement.



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



Pour interrompre une cuisson à tout moment, maintenez la pression sur la manette de commande pendant quelques secondes.



Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler seulement l'horaire de fin de cuisson sans avoir programmer sa durée.

## 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.

FR



### 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

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire, en mode ÉCO, est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, à faibles consommation d'énergie.



## 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.



## 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

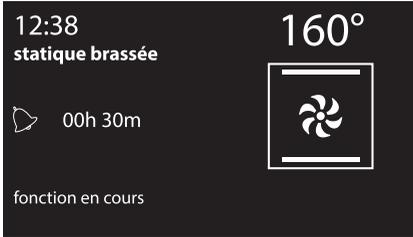
La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. Pour obtenir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



## Minuteur durant la fonction

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

1. Appuyez sur la manette de commande pendant une fonction de cuisson.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.

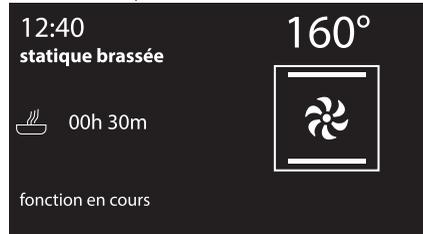
 Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner un autre minuteur, ou appuyez sur la manette de commande pour désactiver le signal sonore.

## Cuisson temporisée

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

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

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de commande.
2. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes de cuisson de 00:01 à 13:00. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.
3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter et la cuisson temporisée commence.





## Utilisation

4. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



### Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

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

1. Quand le symbole  est fixe et l'appareil cuit, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.

### 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 fonction et une température de cuisson, appuyez sur la manette de commande pour régler une durée de cuisson.



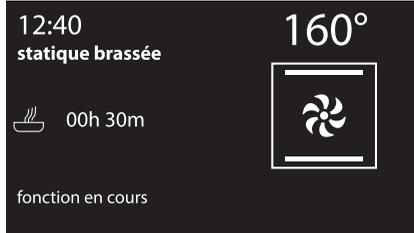
Pour ajouter quelques minutes de cuisson tournez la manette de commande.



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



Pour interrompre une cuisson à tout moment, maintenez la pression sur la manette de commande pendant quelques secondes.





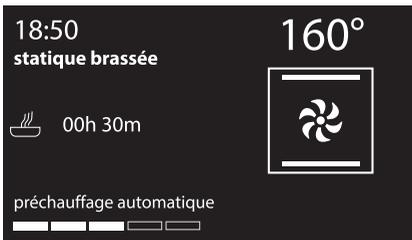
2. Avant que le symbole  cesse de clignoter, appuyez sur la manette de commande pour régler l'heure de fin de cuisson.

3. Le symbole  clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'heure de fin de cuisson.

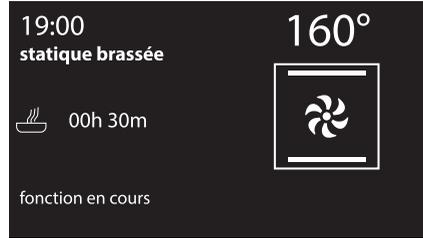
4. Après quelques secondes les symboles  et  cessent de clignoter. L'appareil reste en attente de l'heure de départ différé.



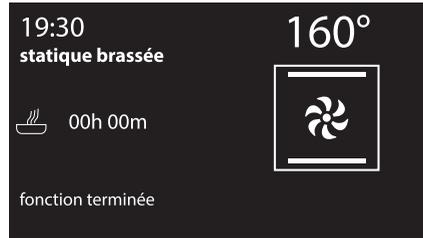
5. Selon les valeurs réglées, l'appareil commencera un préchauffage d'environ 10 minutes...



6. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.



7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



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



Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler seulement l'heure de fin de cuisson sans avoir programmer sa durée.



# Utilisation

## Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



Après avoir modifié la durée de 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 programmée :

1. Quand les symboles  et  sont fixes et l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.
3. Appuyez à nouveau sur la manette de commande. Le symbole  s'éteint et le voyant  commence à clignoter. L'afficheur montre l'horaire de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de commande pour reporter l'horaire de fin de cuisson.
5. Après quelques secondes les symboles  et  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprend avec les nouveaux réglages.



En cas de modification de la durée de la cuisson, l'horaire de fin de cuisson est effacé.

## 3.5 Conseils pour la cuisson

### Pour économiser l'énergie

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

### 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 gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.

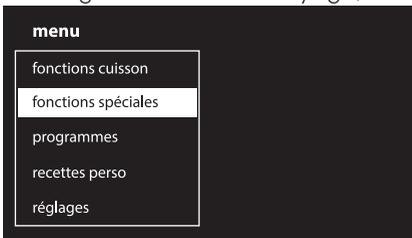


## Conseils pour la cuisson à la vapeur

- 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 percé 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 cuits dans un récipient percé, comme le poisson, soient toujours placés sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si la vapeur peut changer la consistance des aliments en cours de cuisson (par exemple des aliments à la casserole, flans...) couvrez toujours avec un papier d'aluminium.

## 3.6 Fonctions spéciales

Certaines fonctionnalités sont regroupées dans le menu des fonctions spéciales comme le minuteur four éteint, des fonctions de décongélation ou de nettoyage, etc.



## Liste des fonctions spéciales



### Vidage réservoir

Cette fonction permet de vider le réservoir.



### Nettoyage réservoir

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



### Détartrage

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



### Minuteur

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



### Décongélation au poids

Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction de leur poids et de leur typologie.



### 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.



# Utilisation



## 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 »).

## Vidage réservoir

1. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **vidage réservoir** du menu « fonctions spéciales ».

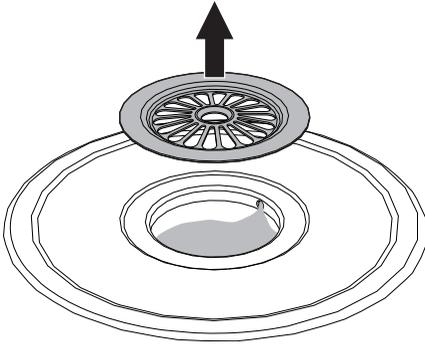


2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



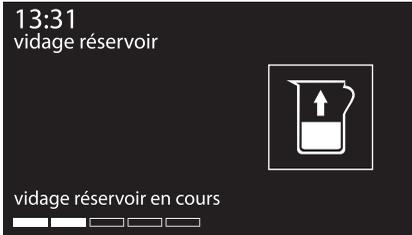


3. Enlevez le couvercle du bac d'évaporation et séchez-le avec l'éponge fournie.



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

4. Nous conseillons de positionner l'éponge fournie à l'intérieur du bac d'évaporation.
5. Appuyez sur la manette de commande pour commencer le vidage du réservoir de l'eau résiduelle.



L'eau résiduelle est vidée dans le bac d'évaporation : cela en facilite l'élimination et contribue à refroidir rapidement la cavité de cuisson.

Si la quantité résiduelle d'eau est supérieure à 500 ml, le vidage de l'eau dans le bac d'évaporation est réalisé en deux phases pour en faciliter le séchage. L'écran signale la « PHASE 1 », après quoi le vidage s'arrête. Il faut appuyer sur la manette de commande pour terminer le vidage avec la « PHASE 2 ».

À la fin, l'afficheur montre le message « vidage réservoir terminé ».



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

 Si vous ne voulez pas vider le réservoir, maintenez la pression sur la manette de commande pendant quelques secondes.

7. Essorez l'eau en excès dans un récipient à part.

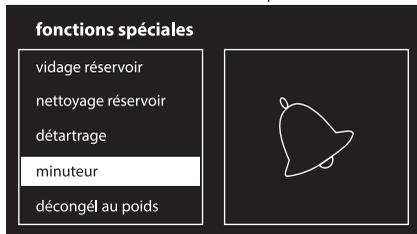
 Attention : l'eau pourrait être très chaude.



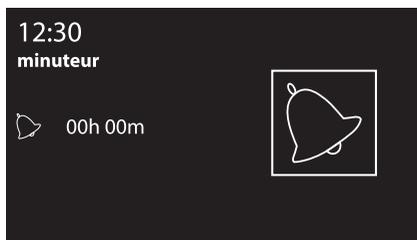
# Utilisation

## Minuteur

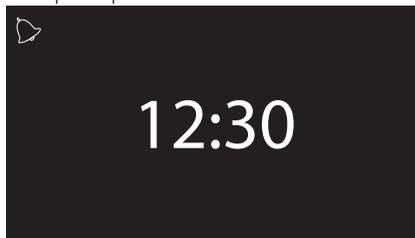
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **minuteur** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.



3. 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.

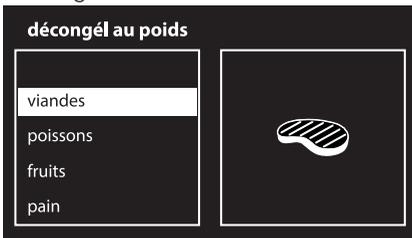


## Décongélation au poids

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation au poids** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



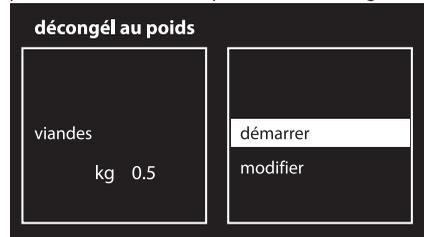
3. Tournez la manette de commande pour sélectionner la typologie d'aliment à décongeler.



4. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'aliment à décongeler.



5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés.



6. Appuyez à nouveau sur la manette de commande pour commencer la décongélation ou sélectionnez « modifier » pour modifier de nouveau les paramètres réglés.



7. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.





# Utilisation

Paramètres présélectionnés :

dE	Type	Poids (kg)	* Temps (minutes)
01 	Viande	0.5 à 1.1	01h 45m
02 	Poisson	0.4 à 0.7	00h 40m
03 	Légumes	0.3 à 0.5	00h 45m
04 	Pain	0.3 à 0.5	00h 20m

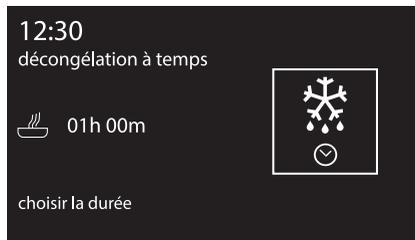
\* Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et de la dimension de l'aliment à décongeler.

## Décongélation à temps

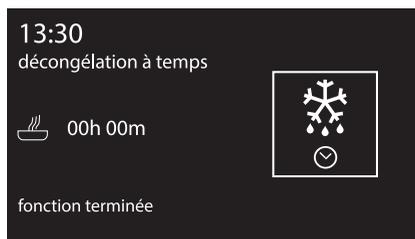
1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation à temps** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande pour modifier la valeur (de 1 minute à 13 heures).



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés et appuyez de nouveau pour démarrer la décongélation.
5. Pendant la décongélation il est possible de modifier encore la durée de la décongélation. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour apporter les modifications souhaitées.
6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la nouvelle durée de décongélation réglée. Dans tous les cas, 5 secondes après la dernière modification la décongélation reprend automatiquement sa fonction.
7. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



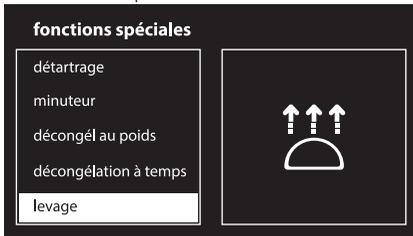


## Levage



Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur le fond du four.

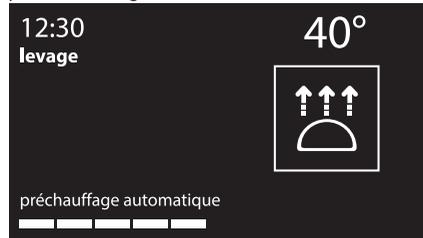
1. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **levage** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction.



4. L'appareil commence la phase de préchauffage...



5. ...pour continuer avec la fonction sélectionnée.

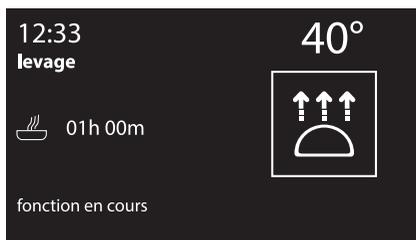


Pendant cette fonction il est possible de régler un minuteur pour 4 heures maximum (voir « Minuteur durant la fonction »), une durée de levage (voir « Cuisson temporisée ») ou un levage différé (voir « Cuisson différée »).



# Utilisation

6. Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



## 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. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **réchauffage vapeur** du menu « fonctions spéciales ».

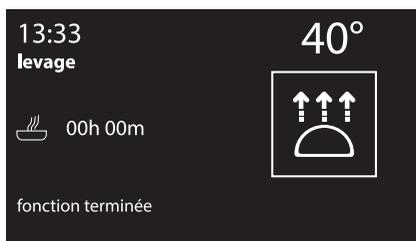


Sauf réglage différent, le levage a une durée maximale de 13 heures.



Lors de la fonction levage, la lumière à l'intérieur de la cavité de cuisson est éteinte.

7. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur la manette de commande.



La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température.



3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



4. Tournez la manette de commande pour modifier la durée du réchauffage.
5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés et commencer le réchauffage.



## 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.
- Lumière du four désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle avec la manette n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.



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

Toute action sur les manettes sera sans effet : seule la manette de commande pour revenir au menu principal restera active.

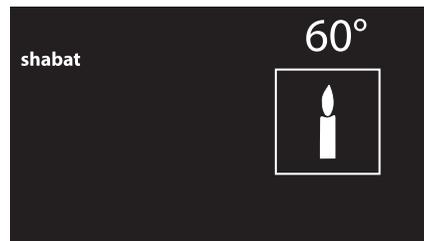
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **shabat** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour modifier la température du réchauffage.



3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres et commencer la fonction Shabat.

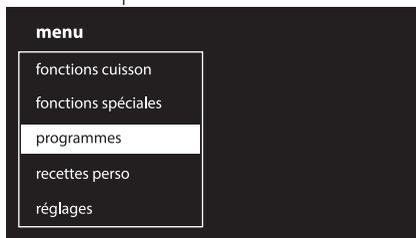


4. Au terme de la fonction maintenez la pression sur la manette de commande pendant 5 secondes pour revenir au menu principal.



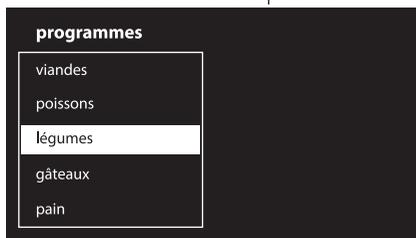
## 3.7 Programmes

Cette modalité permet de sélectionner un programme prémémorisé pour la cuisson d'aliments. Suivant le poids sélectionné, l'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson.



### Exécution d'un programme

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le type d'aliment souhaité dans le menu « programmes ». Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



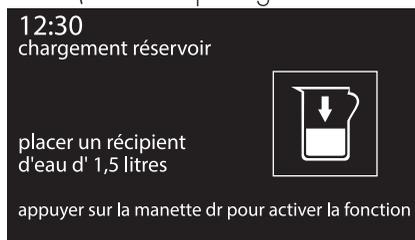
3. Sélectionnez le type de traitement (lorsque cela est possible en fonction de l'aliment choisi) et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
4. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids de l'aliment.



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

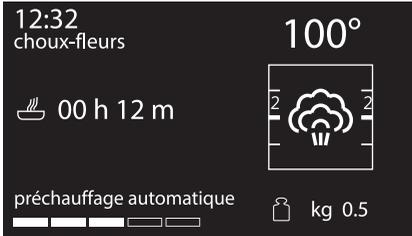


Si vous choisissez l'option **démarrer**, lors de la cuisson à la vapeur ou combinée, l'afficheur indiquera de remplir d'eau le réservoir (voir « Remplissage du réservoir »).





6. La cuisson commencera avec les réglages préfixés du programme, l'afficheur indique tous les paramètres sélectionnés.



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.

2. Pour effectuer une nouvelle cuisson avec les paramètres déjà sélectionnés, appuyez sur la manette de commande (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.



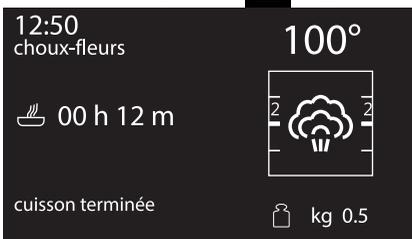
La cuisson en séquence est utile pour cuisiner plusieurs mets du même type. Par exemple, pour la cuisson de plusieurs pizzas en succession.



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

## Fin d'un programme

1. Au terme du programme, l'appareil informera l'utilisateur par des signaux sonores et le symbole  clignotant.



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

## Modification permanente d'un programme

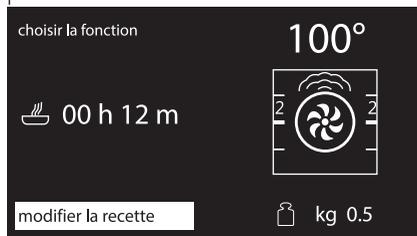
1. À l'intérieur du programme sélectionné, tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **modifier** dans le menu de l'aliment sélectionné. Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





## Utilisation

2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



6. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

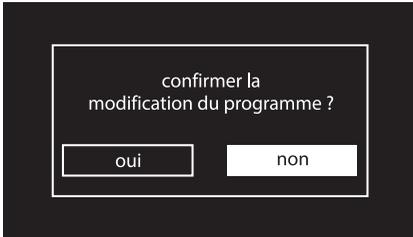


4. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer au programme. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





7. En appuyant à nouveau sur la manette de commande on revient au point 2 de la séquence de modification. Pour mémoriser le programme, appuyez sur la manette de retour. Il sera demandé de confirmer les modifications qu'on vient de sélectionner.



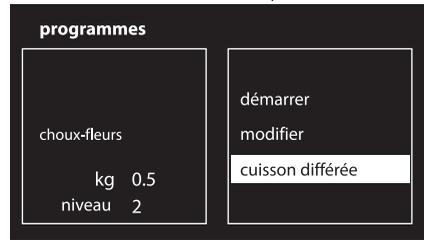
Le programme ne change pas si l'on ne confirme pas la modification.

8. Si la modification est confirmée l'afficheur montrera un message de confirmation.

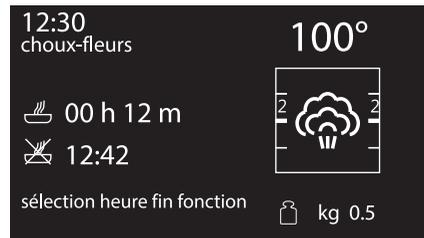


## Cuisson différée d'un programme

1. À l'intérieur du programme, tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **cuisson différée** du menu de l'aliment sélectionné. Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Le symbole  clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'horaire de fin de cuisson.



3. Appuyez sur la manette de commande pour commencer la cuisson différée.



# Utilisation

## 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
Saucisse Strasbourg	précuite	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



## POISSON

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Fonction	% Vapeur	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Poisson papillote	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

FR

## 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	fraîches	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



# Utilisation

## 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	fraîches	0,3		-	1	120	90
Tarte confiture	fraîche	0,8		-	1	170	40
Croissant	frais	0,6		-	1	160	30
Compote de pommes	fraîches	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



## 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

FR

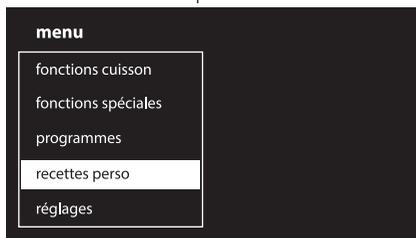
## CUISSON BASSE TEMP

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 Recettes personnelles

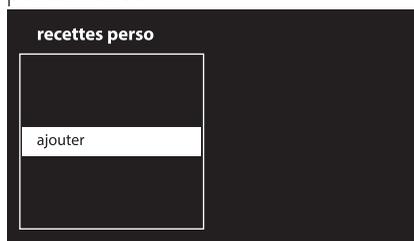
Grâce à ce menu, vous pouvez entrer une recette personnelle avec des paramètres à votre choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Vos propres recettes, une fois mémorisées, seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.



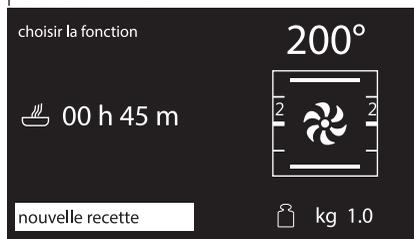
Vous pouvez mémoriser environ 10 recettes personnelles.

## Adjonction d'une recette

1. Sélectionnez **ajouter** du menu « recettes personnelles ».

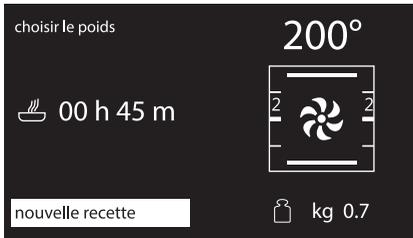


2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



FR



Il est possible de régler ou de modifier le poids jusqu'à 5 Kg mais il appartient à l'utilisateur d'évaluer l'encombrement de l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.

4. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



6. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer à la recette. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





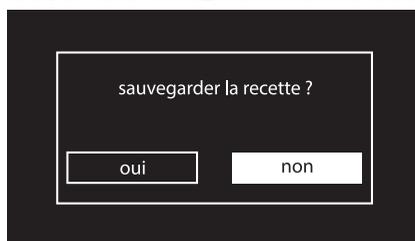
## Utilisation

7. En appuyant à nouveau sur la manette de commande on revient au point 2 de la séquence de modification. Appuyez sur la manette de retour pour mémoriser la recette. Il vous sera demandé d'entrer un nom pour la recette que vous venez de créer.



8. Entrez le nom de la recette. Tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner le caractère à entrer. À chaque pression de la manette de commande un caractère du nom sera entré. Le caractère  efface la lettre précédente.

9. Après avoir donné un nom à votre recette, appuyez sur la manette de retour pour confirmer ou non la programmation effectuée. Sélectionnez **OUI** si vous voulez mémoriser la recette.



 La sélection de l'option « NON » entraînera le refus des modifications effectuées.

10. Si la modification est confirmée l'afficheur montrera un message de confirmation.



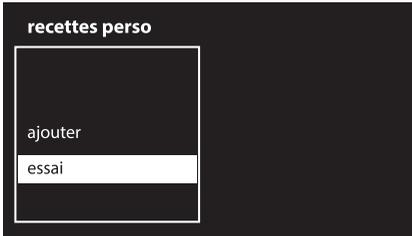
 Le nom de la recette peut avoir au maximum 10 caractères, espaces compris.

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

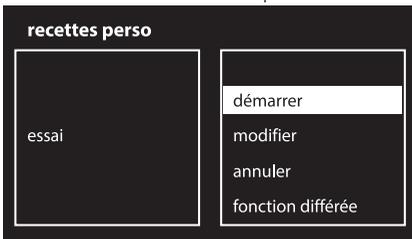


## Démarrage d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **démarrer**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



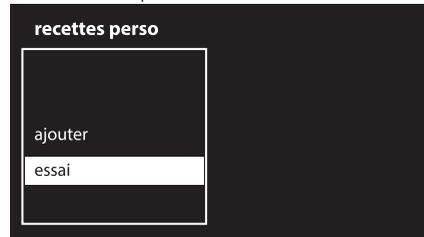
3. La cuisson partira avec les paramètres préalablement réglés pour la recette.



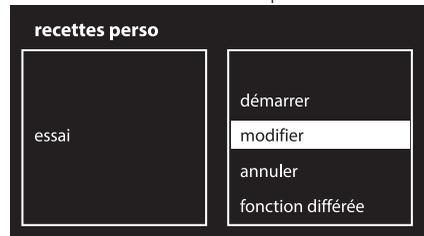
Pendant la cuisson il est toujours possible de modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.

## Modification d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **modifier**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



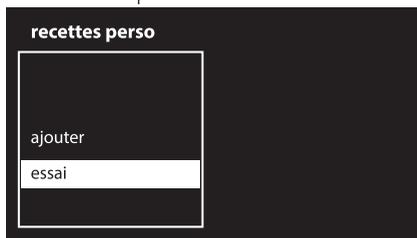
3. Répétez les mêmes étapes en partant du point 2 du chapitre « Adjonction d'une recette ».



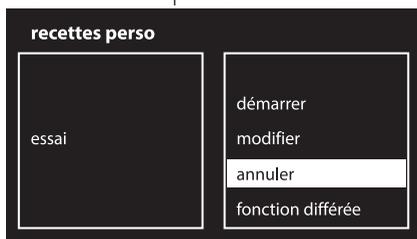
# Utilisation

## Annulation d'une recette personnelle

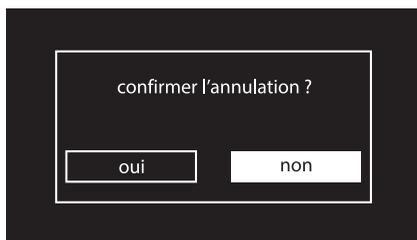
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **annuler**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



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

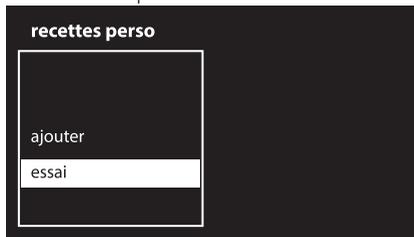


4. Si l'annulation est confirmée, l'afficheur montrera un message de confirmation.

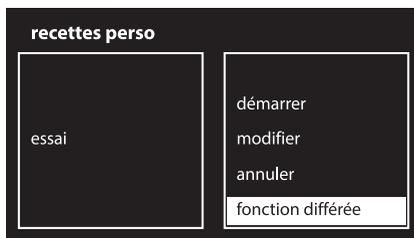


## Cuisson différée d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée). Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **fonction différée**. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.





3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Le symbole  clignote.



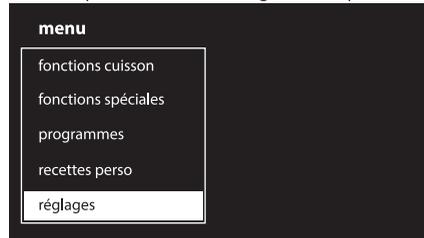
4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

5. Après quelques secondes le symbole  cesse de clignoter. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.



## 3.9 Réglages

Ce menu permet de configurer le produit.



FR

## Langue

Il permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles disponibles.

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **langue** du menu « réglages ». Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la langue souhaitée. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Confirmez la langue sélectionnée.



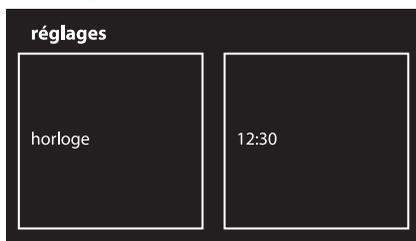
# Utilisation

## Horloge

Ce menu permet de modifier l'heure affichée.



1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la manette de commande pour passer à la modification des minutes.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la manette de retour pour confirmer.

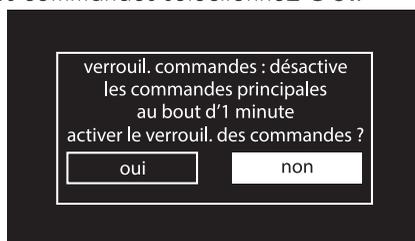


## Verrouillage des commandes

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.



Pour confirmer l'activation du verrouillage des commandes sélectionnez **OUI**.



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

Pour interrompre temporairement le verrouillage pendant une cuisson, maintenez la pression sur la manette de commande pendant 3 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



Si les positions de la manette de commande ou de retour sont touchées ou modifiées, l'afficheur montrera un avertissement pendant deux secondes.

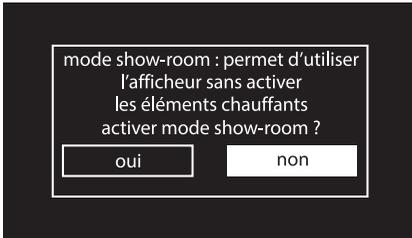


## Mode show-room (seulement pour les exposants)

En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.



Pour confirmer l'activation du mode show-room sélectionnez **OUI**.



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



Pour utiliser normalement l'appareil réglez ce mode sur **OFF**.

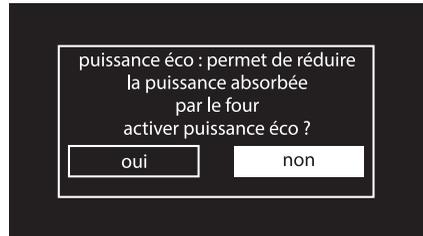
## Puissance éco

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée. Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

Si ce mode est activé l'afficheur montrera le symbole .



Pour confirmer l'activation du mode puissance éco sélectionnez **OUI**.

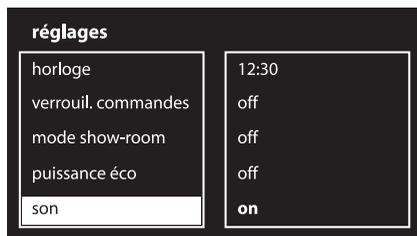


Quand le mode puissance éco est actif, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent être plus longs.

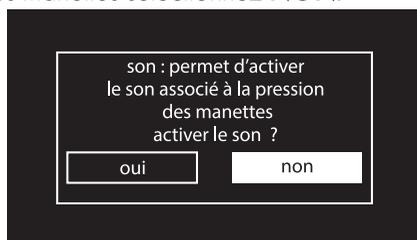


## Son

À chaque pression sur les manettes l'appareil émet un son. Ce réglage permet de le désactiver.



Pour désactiver le son associé à la pression des manettes sélectionnez **NON**.

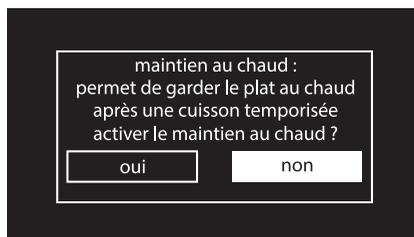


## Maintien au chaud

Ce mode permet à l'appareil, à la fin d'une cuisson avec une durée réglée (si elle n'est pas interrompue manuellement), de conserver au chaud (à basse température) l'aliment à peine cuit et de maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et la fragrance obtenues pendant la cuisson.



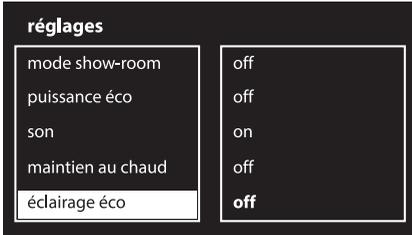
Pour confirmer l'activation du maintien au chaud sélectionnez **OUI**.



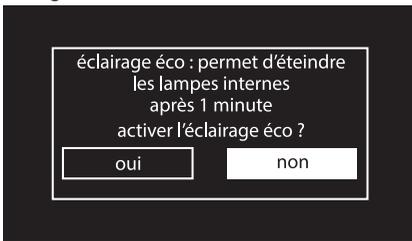


## Éclairage éco

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



Pour confirmer l'activation du mode éclairage éco sélectionnez **OUI**.



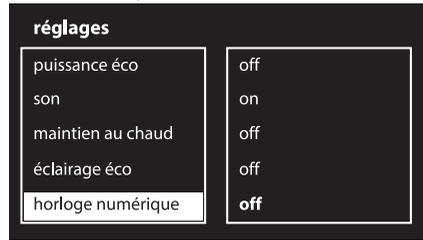
Pour empêcher l'appareil de désactiver l'éclairage automatiquement après une minute, réglez ce mode sur OFF.



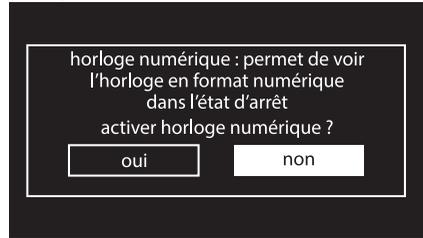
Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible en tournant la manette de retour à droite pour les deux réglages.

## Horloge numérique

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



Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique sélectionnez **OUI**.



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





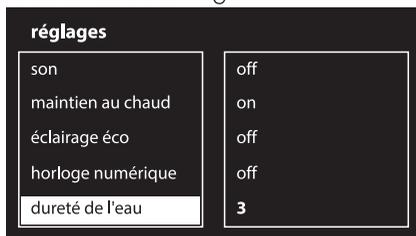
# Utilisation

## Dureté de l'eau

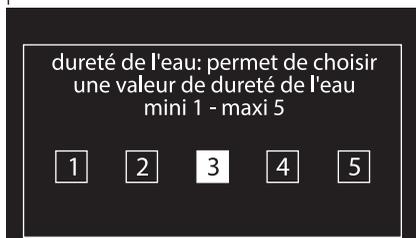


L'appareil sort de l'usine pré réglé sur un indice de dureté de l'eau moyen (3).

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



1. Tournez à droite ou à gauche la manette de commande pour régler la dureté de l'eau appropriée.
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

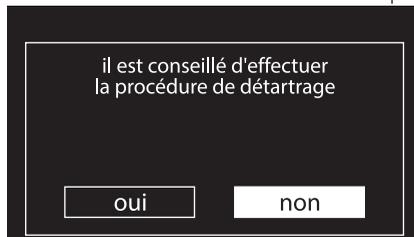


Si l'eau du réseau de distribution est trop calcaire, on conseille d'utiliser de l'eau adoucie.



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 « Détartrage ») 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.

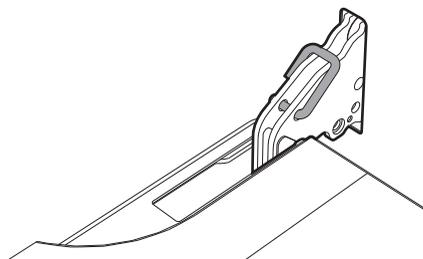
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

### 4.3 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 :

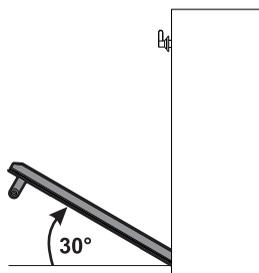
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



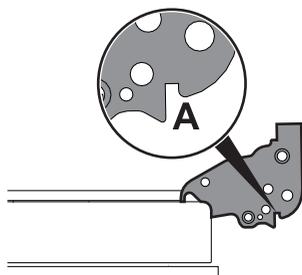


## Nettoyage et entretien

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.



### 4.4 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.

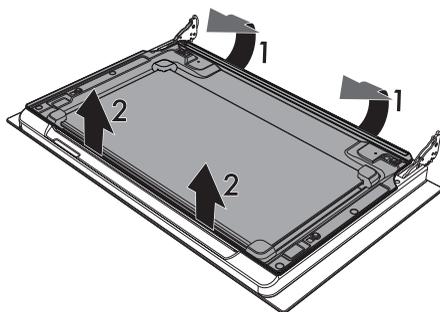


On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

### 4.5 Démontage des vitres internes

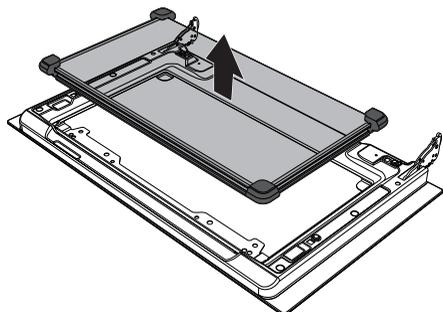
Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

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.

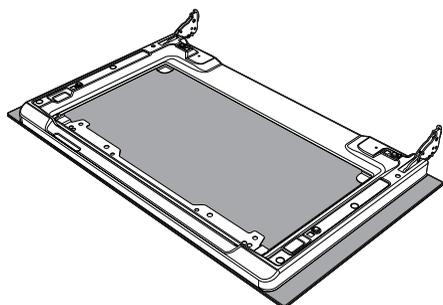




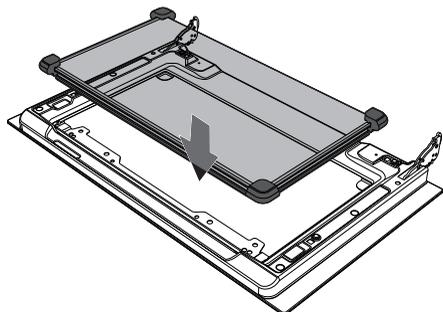
4. Soulevez le groupe de la vitre intermédiaire vers le haut.



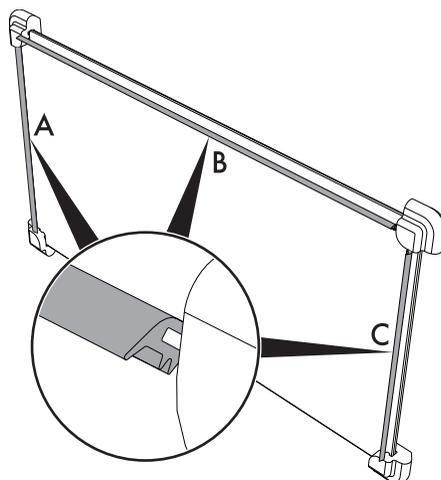
5. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



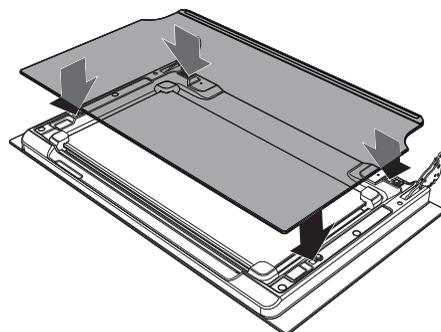
6. Repositionnez le groupe verre intermédiaire.



7. Le listel muni du caoutchouc **A** du groupe de la vitre intermédiaire doit être posé à l'intérieur de la vitre externe.



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





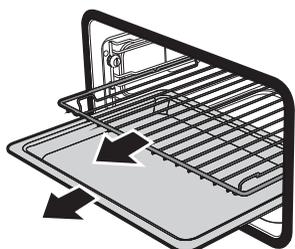
## Nettoyage et entretien

### 4.6 Nettoyage de l'intérieur du four

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

Extrayez 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.



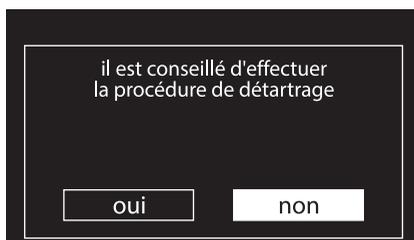
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

### Détartrage



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

L'afficheur 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 :



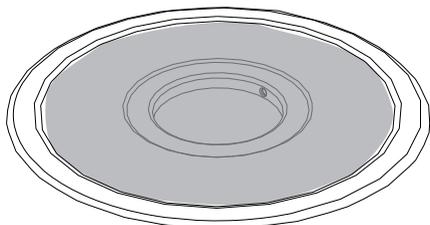
1. Appuyez sur la manette de commande pour accepter la demande de détartrage.



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.



4. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la fonction de détartrage.



5. À la fin du processus de détartrage, éliminez le vinaigre présent sur le fond de la cavité de cuisson avec l'éponge fournie.



6. Agissez sur les incrustations ramollies avec une éponge pour la vaisselle afin d'éliminer la plus grande quantité possible de calcaire.

7. 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

oui

non



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

oui



## Détartrage manuel

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

1. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **détartrage** du menu « fonctions spéciales ». Ensuite appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



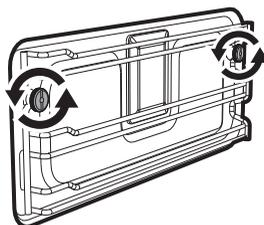
2. Exécutez la procédure illustrée au chapitre « Détartrage » à partir du point 1.

## Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

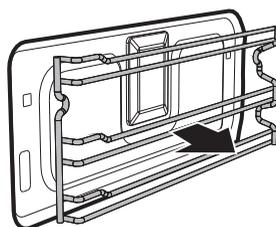
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

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.



## 4.7 Nettoyage du réservoir



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

1. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **nettoyage réservoir** du menu « fonctions spéciales ».



2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la sélection de la fonction. L'afficheur indique la demande de remplissage du réservoir.



3. Remplissez un récipient (par exemple une carafe) avec un mélange d'eau et d'acide citrique.



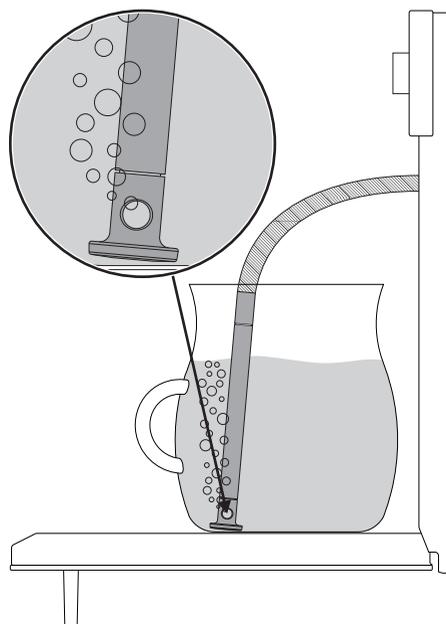
Nous conseillons de diluer 30 g d'acide citrique dans 1 litre et demi d'eau.

4. Ouvrez la porte de l'appareil.
5. Posez le récipient sur la porte ouverte.



Note : le récipient contenant le mélange doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

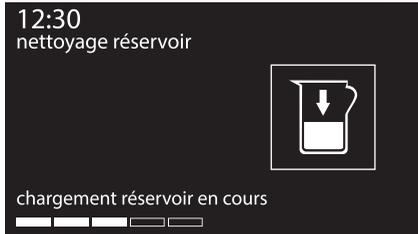
6. Extrayez le tube de son logement et immergez l'extrémité jusqu'au fond du récipient.





## Nettoyage et entretien

7. Appuyez sur la manette de commande pour commencer le chargement du mélange dans le réservoir de l'appareil.



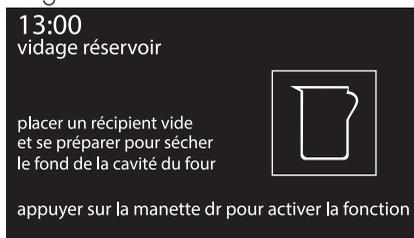
9. Rangez le tube dans son logement, enlevez le récipient du mélange et fermez la porte.

**i** À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu de mélange resté dans le tube pour éviter les égouttements.

10. Appuyez sur la manette de commande pour commencer le processus de nettoyage du réservoir. L'afficheur indique le temps nécessaire pour terminer le cycle de nettoyage.



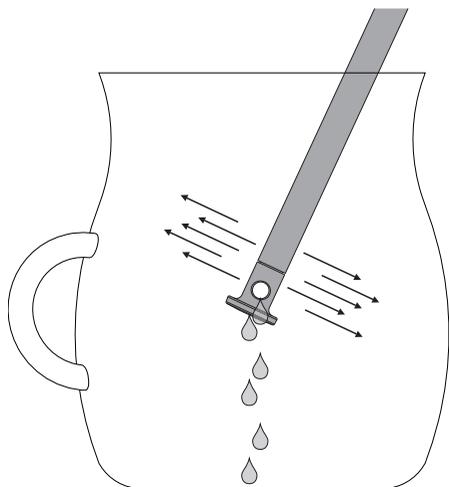
Au terme du processus de nettoyage, un signal sonore se déclenche et l'afficheur présente la page-écran d'éjection du mélange.



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

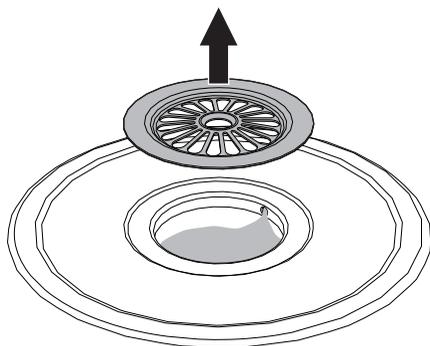
 Au cas où de l'eau resterait à l'intérieur du réservoir pendant plus de 24 heures, l'afficheur montrera la demande de vidage du réservoir.

8. Au terme du remplissage, secouez le tube pour éliminer les éventuels résidus d'eau.

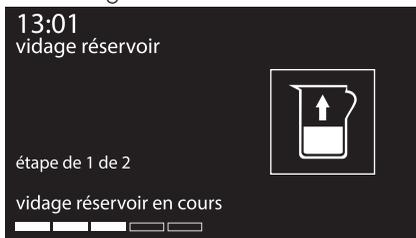




11. Enlevez le couvercle du bac d'évaporation et séchez-le avec l'éponge fournie.



12. Nous conseillons de positionner l'éponge fournie à l'intérieur du bac d'évaporation.
13. Appuyez sur la manette de commande pour commencer le vidage du réservoir du mélange résiduel.



Le mélange résiduel est vidangé dans le bac d'évaporation.

Étant donné que la quantité résiduelle de mélange est supérieure à 500 ml, l'évacuation du mélange dans le bac d'évaporation est réalisée en deux phases pour en faciliter le séchage. L'écran signale la «**phase 1 de 2**», après quoi le vidage s'arrête. Il faut appuyer à nouveau sur la manette de commande pour compléter le vidage du réservoir avec la «**phase 2**». À la fin, l'afficheur montre le message «**procédure nettoyage réservoir terminée**».



14. Utilisez l'éponge fournie pour éliminer le mélange résiduel du bac d'évaporation.
15. Appuyez sur la manette de commande pour sortir de la procédure de nettoyage du réservoir.



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

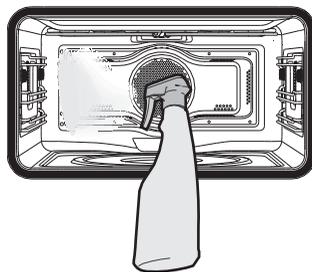
### 4.8 Vapor Clean

**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.

- 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.

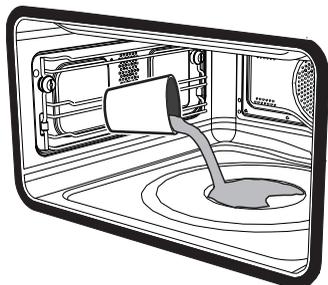


On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

### Opérations préliminaires

Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Versez environ 40cc d'eau sur le fond de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.

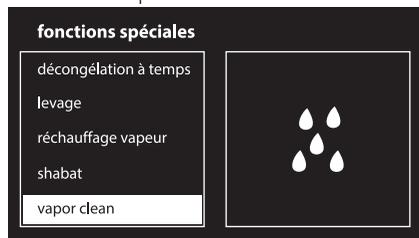




## Réglage de Vapor Clean

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

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la fonction **Vapor clean** du menu « fonctions spéciales ».



2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer. 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 à nouveau sur la manette de commande pour activer le cycle de nettoyage.



4. À la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean un signal sonore se déclenche.



## Réglage de la fonction Vapor clean programmée

L'heure de début de la fonction vapor clean peut être programmée comme les autres fonctions de cuisson.

1. Après avoir sélectionné la fonction spéciale vapor clean, appuyez deux fois sur la manette de commande. L'afficheur montrera l'heure et le symbole  s'allumera.
2. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de la fin de vapor clean.
3. Après quelques secondes, les symboles  et  restent fixes et l'appareil est en attente d'atteindre l'heure de départ réglée pour démarrer le cycle de nettoyage.



# Nettoyage et entretien

## 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. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.
5. Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four 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.

## 4.9 Entretien extraordinaire



Pièces sous tension électrique  
**Danger d'électrocution**

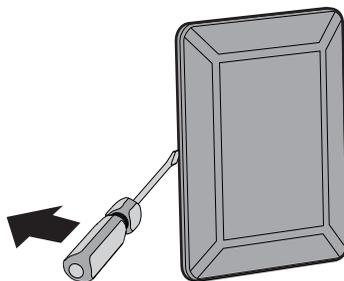
- Mettez l'appareil hors tension.

## 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).

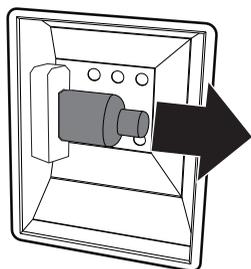


Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.





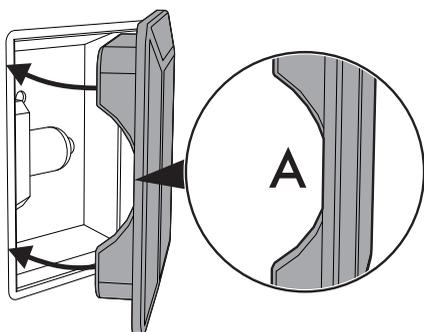
4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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.

## Quoi 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 des 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.

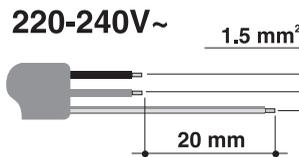
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 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.



#### 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.

### 5.2 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 plan de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



## 5.3 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**

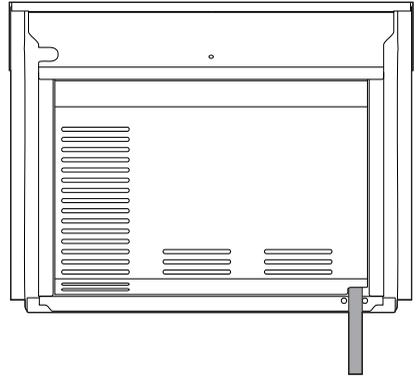
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



**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.

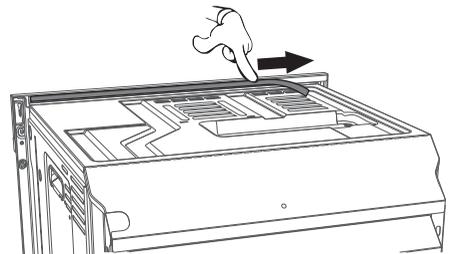
## Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

## Joint de la façade

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

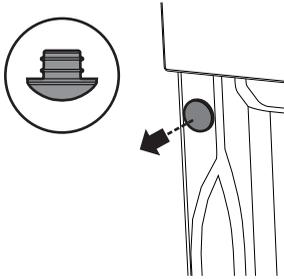




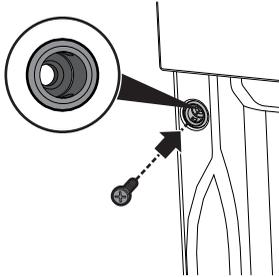
# Installation

## Douilles de fixation

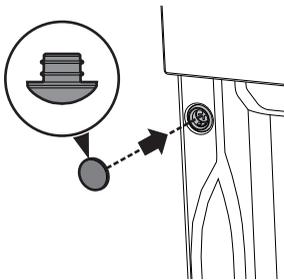
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.



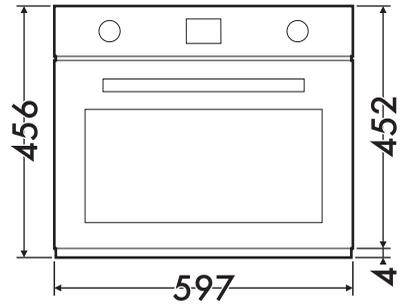
Positionnez l'appareil dans l'emplacement.  
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



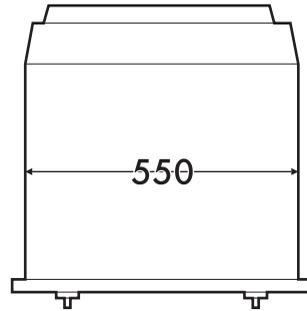
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



## Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



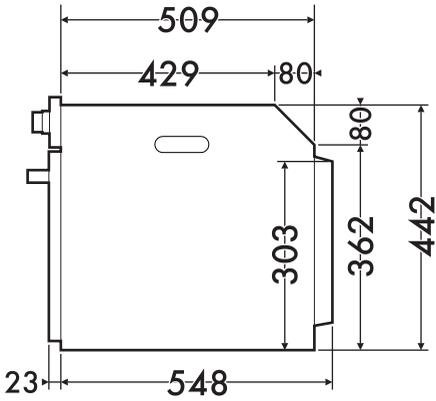
(vue frontale)



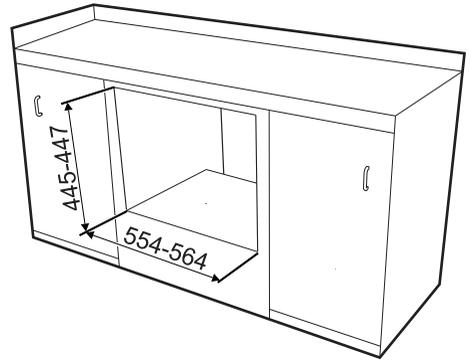
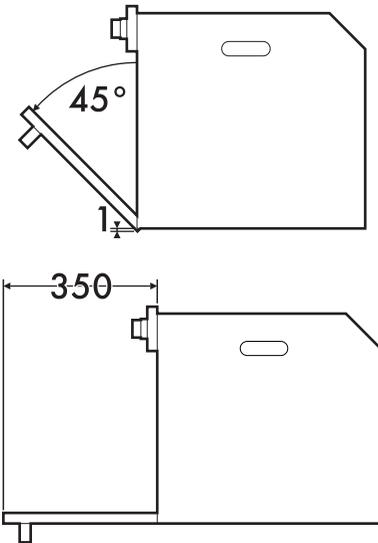
(vue de dessus)



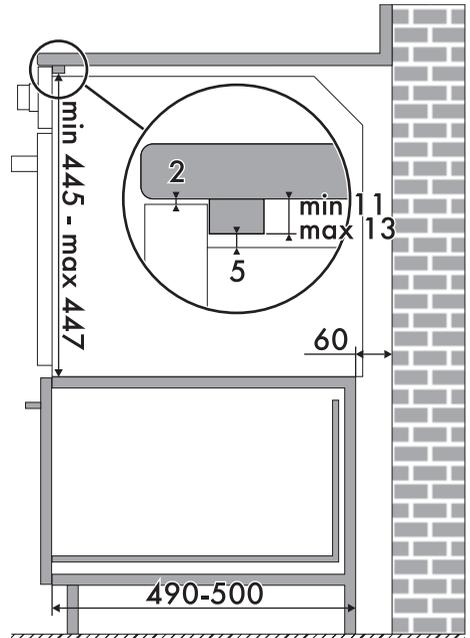
## Encastrement sous les plans de travail (mm)



(vue de côté)



FR

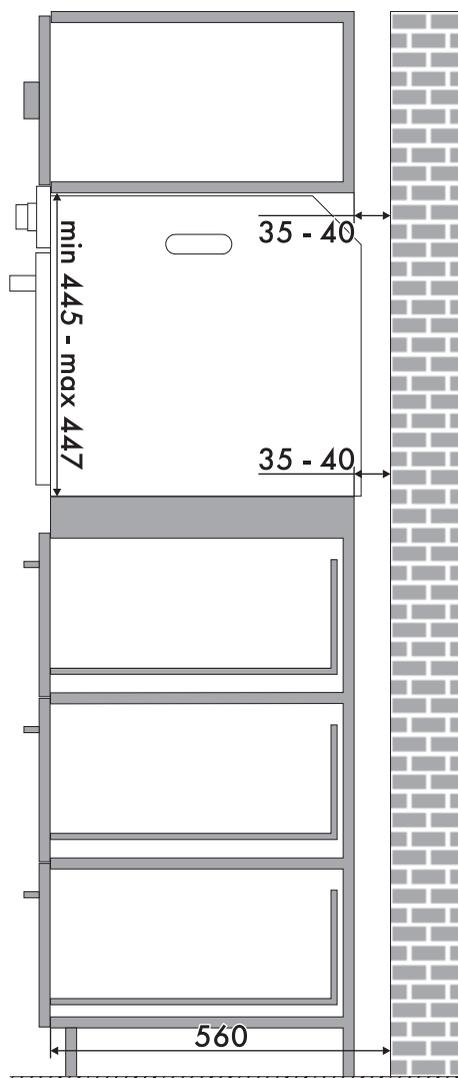
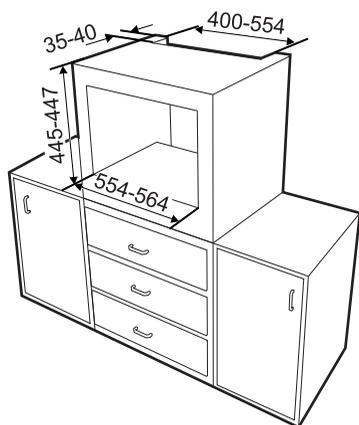


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



# 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.