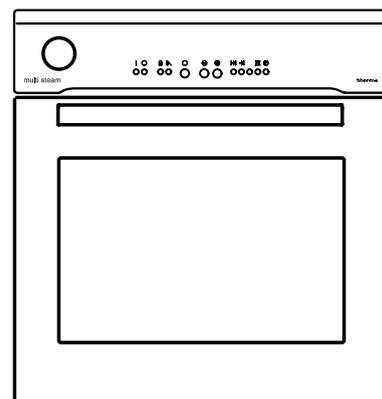


MODE D'EMPLOI

FOUR ENCASTRÉ COURT
multi steam

BOK D.2 ST



Chère cliente, cher client

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi. Observez avant tout le chapitre "Règles de sécurité".

Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement, et remettez-le à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.



Ils doivent impérativement être respectés.

Ce triangle d'avertissement et/ou les termes de signalisation "**Attention!**", "**Prudence!**" soulignent des indications qui sont importantes pour votre sécurité ou pour la capacité de fonctionnement de l'appareil.

1. Ce symbole vous guide pas à pas dans la manipulation de cet appareil.
2. ...
3. ...



Ce symbole précède des informations complémentaires concernant la manipulation et l'utilisation pratique de cet appareil.



Ce symbole signale des conseils et des indications relatifs à l'utilisation économique et écologique de l'appareil.

Ce mode d'emploi contient des indications permettant d'éliminer soi-même des pannes qui pourraient éventuellement survenir. Voir chapitre "Aide en cas de panne".

Si ces indications ne devaient pas suffire, vous avez deux points de consultation chez lesquels on pourra vous aider:

- Le point de service après-vente à proximité de chez vous (voir chapitre "Service après-vente") ou



Vous y recevrez une réponse à chaque question concernant l'équipement ou l'utilisation de votre appareil. Bien entendu, vos désirs, suggestions ou critiques sont également bienvenus. Notre objectif est de poursuivre l'amélioration de nos produits et prestations de services au profit de notre clientèle.

- En cas de problèmes techniques, notre service après-vente se tient à tout moment à votre disposition (vous trouverez les adresses et numéros de téléphone au chapitre "Service après-vente").

**Après vous avez pris connaissance du mode d'emploi,
nous vous prions, de renvoyer la carte de garantie remplie
le service après-vente à Mägenwil.**

Table des matières

Règles de sécurité	5
Sécurité électrique	5
Sécurité pour les enfants	5
Sécurité durant l'utilisation	5
Sécurité lors du nettoyage	5
Elimination	6
La cuisinière encastrée	7
Vue de l'appareil	7
Tableau synoptique	7
Equipement	8
Accessoires du four	8
Avant la première utilisation	9
Réglage de l'heure	9
Nettoyage initial	9
Premier chauffage	9
La commande des fonctions électroniques	10
Le champ d'affichage	10
Remarques générales sur les éléments de commande et d'affichage	10
Les fonctions du four	11
Enclencher/déclencher du four	12
Mise en action des fonctions du four	12
Température du four	12
Minuterie / réveil	13
Programmes automatiques	14
Réglage de la durée de cuisson au four	14
Enclenchement et déclenchement automatiques	16
Cuisson à la vapeur	17
Cuisson par intervalles	18
Sonde à viande	19
Sécurité enfant	20
Symbole de service	20
Applications des fonctions du four	21
Cuisson à la vapeur	21
Air chaud et cuisson à la vapeur en alternance	21
Cuisson en alternance	22
Chaleur tournante	22
Gamme pour pizza	22
Grillades	23
Turbogrill	23
Gril à petite surface	24
Gril à grande surface	24
Chauffage supérieur et inférieur	24
Séchage	24
Rôtissage à basse température	25
Stérilisation	25
Informations générales sur le rôtissage, la cuisson et la cuisson à la vapeur	26

Nettoyage et entretien	28
Nettoyage du four émaillé	28
Nettoyage la plafond du four catalytique	29
Plaque à cuire, plaque avecbord haut	29
Gril et rosette à vapeur	29
Guides de plaques	29
Système de génération de vapeur	30
Panneau synoptique et porte du four	31
Appareils avec surface en acier inoxydable	31
L'éclairage du four – échange des ampoules	32
Conseil pratiques utiles	33
Si quelque chose ne fonctionne pas	33
Instructions d'installation	34
Montage	34
Connexion électrique	34
Caractéristiques techniques	35
Prescriptions	35
Tableau de cuisson à la vapeur	36
Cuisson en alternance	37
Air chaud et cuisson à la vapeur en alternance	37
Table de cuisson et de rôtissage	38
Rôtis à basse température	40
Mode pizza	41
Turbo-gril	41
Grillage	41
Table de stérilisation	42
Table de séchage	42
Service après-vente	46
Point de vente de rechange	46
Garantie	46
ThermaPhon	47

Règles de sécurité

La sécurité de cet appareil est conforme à la réglementation reconnue en matière de technique ainsi qu'aux prescriptions de sécurité applicables. Néanmoins, nous estimons devoir vous familiariser avec les consignes de sécurité suivantes.

Sécurité électrique

L'appareil doit être raccordé par un installateur électricien concessionnaire. La sécurité électrique des appareils encastrés exige un montage précis, conforme aux normes en vigueur.

- Tout appareil endommagé ne doit pas être utilisé. En cas de dérangement ou de défaut, dévissez puis retirez les fusibles.
- Par sécurité, toute réparation sur place de l'appareil et spécialement de ses organes d'alimentation ne peut être effectuée que par un électricien qualifié ou par un technicien du service de maintenance pour pallier aux dangers d'électrocution. En cas de panne, adressez-vous directement à notre service technique de vente.
- N'utilisez la cuisinière que seulement lorsque celle-ci aura été installée. Vous serez ainsi assuré de ne pas toucher accidentellement des composants électriques.

Sécurité pour les enfants

Éloignez les petits enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.

Sécurité durant l'utilisation

Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson et le rôtissage d'aliments à usage domestique.

- Avant la première utilisation, le four doit être chauffé à vide. Assurez-vous que l'aération de la pièce est suffisante et enclenchez la hotte d'aération si elle existe. L'apparition d'odeurs lors du premier échauffement est un phénomène normal.
- Le fond du four ne doit pas être recouvert ni de feuille d'aluminium ni du bol de fond ou d'autres plaques. La chaleur s'accumule et cause des dommages au fond du four.
- Pendant la cuisson à la vapeur la porte du four devrait rester fermée. Des dommages aux meubles causés par l'humidité peuvent se produire par la vapeur qui se dégage. Évitez le contact direct avec la vapeur qui se dégage.

- Les corps de chauffe situés au haut du four assurant le chauffage depuis le dessus et le gril, ainsi que le corps de chauffe inférieur, de même que les parois du four si elles sont chaudes peuvent présenter un **danger de brûlure** si l'on n'y prend pas garde.
- Utilisez des gants thermiques ou un torchon pour retirer sans se brûler les mets cuits.
- Si elle est ouverte, la porte du four ne doit pas être surchargée. Il est interdit de s'asseoir ou de grimper sur celle-ci.
- A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.
- Après chaque utilisation, contrôlez que l'appareil est bien éteint.
- Si vous utilisez des ingrédients à base d'alcool dans le four, il est possible qu'un mélange alcool-air légèrement inflammable se forme à l'intérieur. Dans ce cas, ouvrez la porte avec prudence. Ce faisant, éloignez toute présence de braise, d'étincelle ou de feu.

Sécurité lors du nettoyage

- Lors du nettoyage manuel de guides de plaques, éclairage du four et de la porte du four, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour pouvoir entrer en contact sans danger avec les organes internes.
- Maintenez toujours votre four parfaitement propre. Les éclaboussures de graisse et les taches dégagent une mauvaise odeur lorsqu'elles chauffent.
- Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité de la porte ainsi que le cadre de la porte.
- Les charnières de la porte du four constituent un danger et elles ne peuvent être démontées et remontées que par un technicien expérimenté faisant partie de notre équipe après-vente.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Élimination

Éliminer le matériel d'emballage



Tous les éléments d'emballage sont recyclables, et les feuilles et parties en mousse dure doivent être marquées de manière appropriée. Éliminez correctement, s. v. p., le matériel d'emballage et les éventuels appareils anciens.

Veillez observer les règlements nationaux et régionaux ainsi que le marquage du matériel (séparation du matériel, ramassage des déchets, dépôts de matières valables).

Consignes d'élimination



L'appareil ne doit pas être enlevé avec les déchets domestiques.

Vous pouvez obtenir des renseignements sur les dates de passage ou les points de collecte auprès du service de nettoyage urbain local ou de l'administration communale.



Attention! Veuillez rendre inutilisables les anciens appareils ayant fini de servir, avant de les éliminer, sectionner le câble d'alimentation.

La cuisinière encastrée

Vue de l'appareil

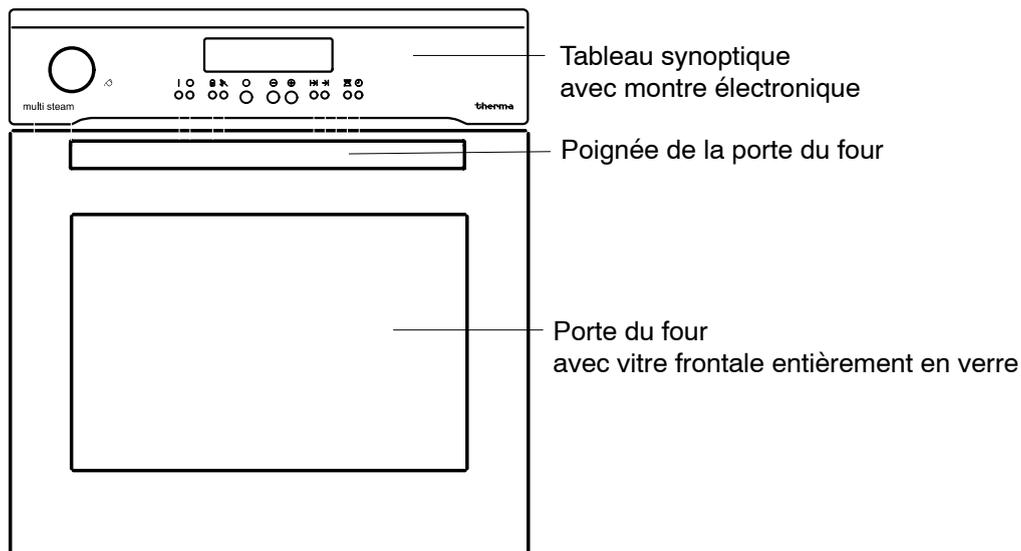
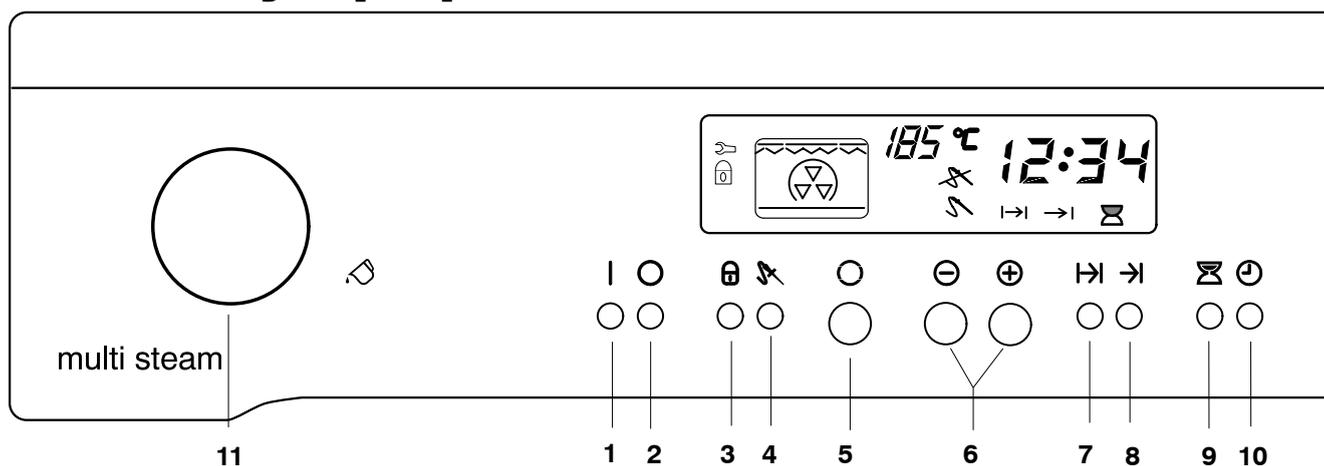


Tableau synoptique

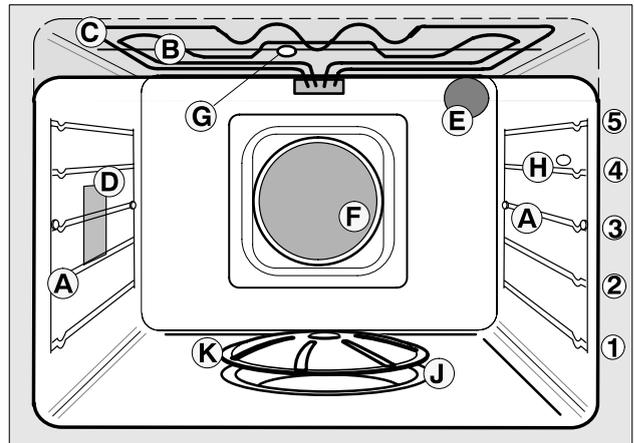


Touche de commande

1. Enclenchement
2. Déclenchement
3. Sécurité pour les enfants
4. Sonde pour la viande
5. Fonctions du four
6. Régulateur +/- de température et de durée
7. Durée de cuisson
8. Fin de cuisson
9. Minuterie / réveil
10. L'heure
11. Tiroir à eau

Equipement

- A Rainures de guidage de plaque à pâtisserie avec amortisseur de silicone
- B Corps de chauffe du grill
- C Corps de chauffe supérieur
- B + C Gril à grande surface
- D + E Éclairage du four
- F Filtre à maille fine
- G Ventilation du four
- H Fiche femelle pour sonde à viande
- J Générateur de vapeur
- K Rosace de vapeur
- 1 – 5 Guides de plaques (rainures)

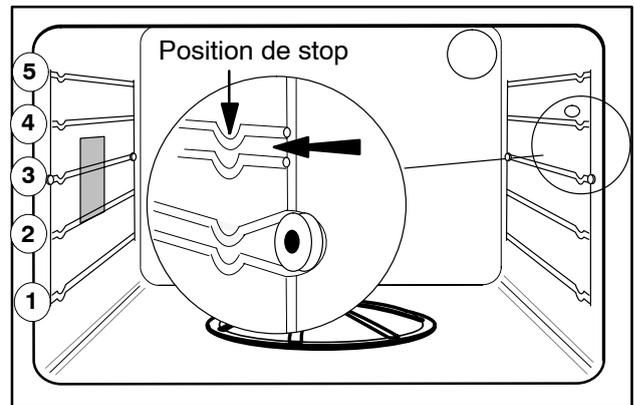


Guides de plaques

avec amortisseur de silicone pour la protection de la surface émaillée.

Le four est muni de 2 gradins contenant 5 rainures de hauteur différente. Ces hauteurs sont numérotées dans une table allant de 1 à 5, selon l'échelle suivante: **1 = le plus bas, 5 = le plus haut**

- i** Enfillez la plaque ou le rôti entre les deux tiges de guidage, ce qui facilite l'entrée et la sortie et assure le maintien pendant la cuisson.

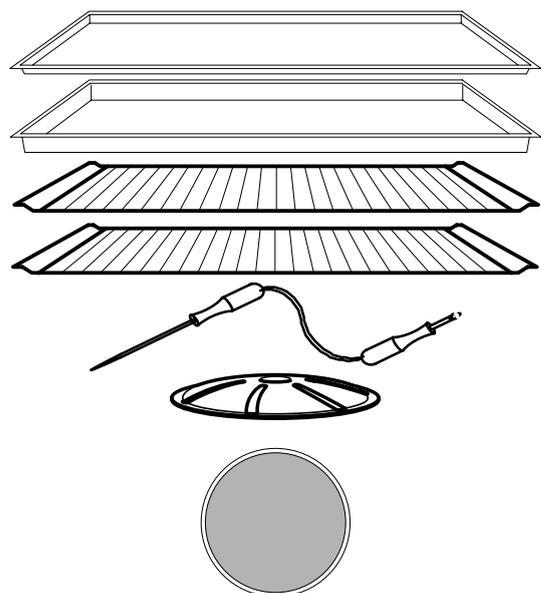


Accessoires du four

! A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.

Le four est équipé des accessoires suivants:

- 1 Plaque à cuire (celle-ci n'est pas propre à la marche à la vapeur)
- 1 Plaque à cuire avec bord haut (celle-ci n'est pas propre à la marche à la vapeur)
- 2 Rôtissoires pour cuire/rôtir/griller
- 1 Sonde à viande
- 1 Rosace de vapeur
- 1 Filtre à maille fine



Avant la première utilisation

Réglage de l'heure

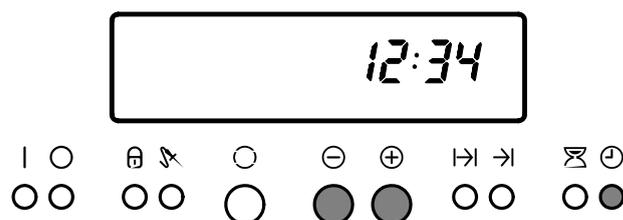
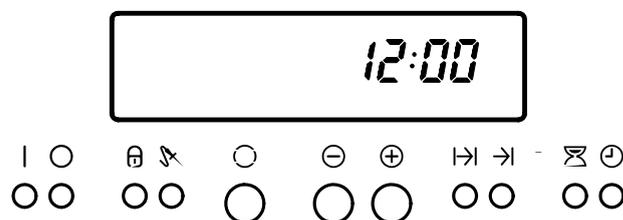
Après le raccordement de l'alimentation électrique, l'affichage indique «12:00» en clignotant.

1. Pressez brièvement la touche \ominus . Les chiffres 12 00 s'allument fixement, le symbole «:» clignotant entre eux-ci.
2. Réglez l'heure actuelle en pressant la touche \oplus ou \ominus .

i Le réglage de l'heure doit être effectué dans un délai de 4 secondes. Sinon, pressez à nouveau brièvement sur la touche \ominus .

4 secondes après le réglage de l'heure à la minute près, le symbole clignotant s'éteint. L'heure est alors fixée.

- Pour entreprendre une correction de l'heure (par exemple lors du passage de l'heure d'été/hiver), pressez à nouveau sur la touche \ominus et modifiez le réglage en pressant la touche \oplus ou \ominus . Le signal acoustique n'a aucune signification dans ce cas.



Nettoyage initial

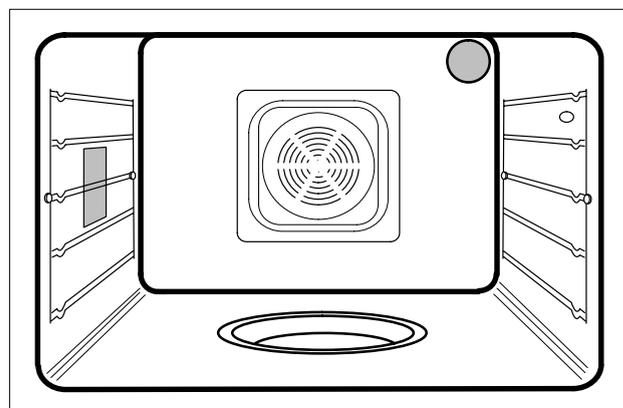
! Enlever du four tous les objets qu'il contient, soigneusement les étiquettes qui s'y trouvent encore, ainsi que les feuilles de protection.
Ne pas enlever la plaque signalétique de l'appareil!

Le four doit être nettoyé avant la première utilisation afin d'éliminer toute trace possible laissée par la fabrication.

Le four (mais ne pas la plafond du four), le tableau synoptique et la porte du four doivent être lavés à l'eau chaude contenant un détergent puis séchés.

Vous pouvez y voir plus clair en allumant l'éclairage interne.

- Appuyez sur la touche \downarrow .



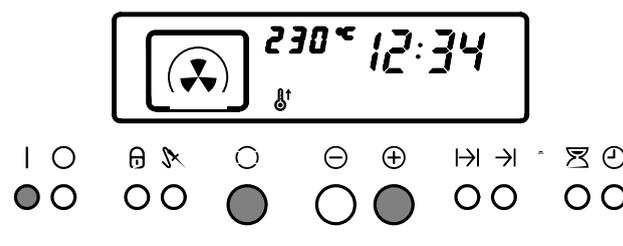
Premier chauffage

! Avant la première mise en service, le four doit être chauffé à vide durant quelques instants.

1. Pressez la touche \downarrow , pour enclencher le four.
2. En touchant la touche \circ à plusieurs reprises, sélectionnez la fonction air chaud.
3. Au moyen de la touche \oplus modifiez 250°C.

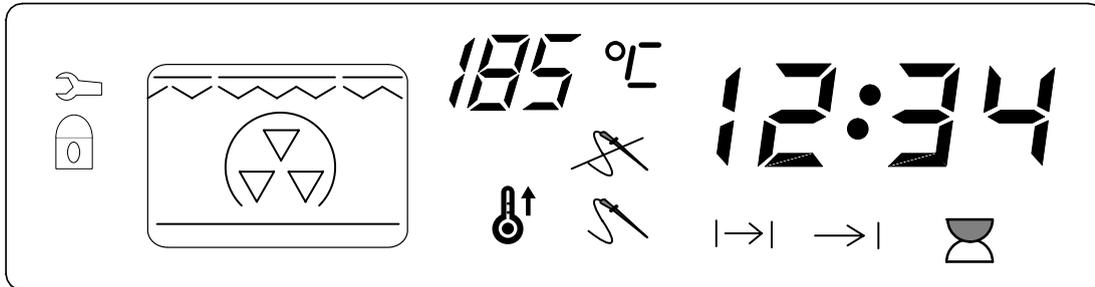
Laissez fonctionner à cette température le four fermé pendant 60 minutes environ.

4. Pour arrêter le four, pressez la touche \circ .



La commande des fonctions électroniques

Le champ d'affichage



Symboles



Service



Sécurité enfant



Fonctions du four



Température du four



Préchauffage



Sonde à viande ne peut pas être utilisée



Sonde à viande



Durée de cuisson



Fin de cuisson



Minuterie / réveil

Remarques générales sur les éléments de commande et d'affichage

Délai de réglage de 4 secondes

La prochaine étape de réglage après l'enclenchement et tous les réglages doit intervenir en moins de 4 secondes. Le signal acoustique indique que les 4 secondes sont passées. Vous pouvez réactiver la commande immédiatement en pressant la touche correspondante.

Déclenchement de sécurité

En cas de réglages de la fonction et de la température sans limitation de temps la coupure de sécurité déclenche le four automatiquement. Selon la hauteur de la température réglée:

- Pour réglages jusqu'à 120°C après 12 heures
- Pour réglages jusqu'à 230°C après 6 heures

Temporisation automatique en fin de cuisson

Après déclenchement de l'appareil le ventilateur de niche continue à fonctionner jusqu'à ce que la température soit descendue au-dessous de 200° C. En dessous de 200° C, le ventilateur de niche fonctionne encore pendant 10 minutes. La chaleur restante est alors affichée jusqu'à ce qu'elle atteigne 40° C.

Les fonctions du four

En pressant plusieurs fois sur la touche , on peut sélectionner la fonction désirée parmi celles qui figurent ci-dessous, présentées dans l'ordre de leur apparition:

 **Eclairage**
peut être activé seul, p.e. pour nettoyer le four. L'éclairage est enclenché avec n'importe quelle autre fonction.

 **Cuisson à la vapeur**
Pour légumes, pommes de terres, riz, nouilles ou autres garnitures
Générateur de vapeur: réglage fixe à 96 °C

 **Cuisson par intervalles**
Pour la cuisson, le rôtissage ainsi que pour régénérer de mets réfrigérés et congelés.
75% d'air chaud et 25% de la vapeur en alternance. Chauffage pré réglé à 180 °C

 **Air chaud**
Pour la cuisson sur jusqu'à 3 niveaux d'enfilage et pour le rôtissage.
Chauffage par le corps de chauffe de la paroi arrière, avec ventilateur enclenché
Chauffage pré réglé à 170°C

 **Niveau pour pizzas**
Pour pizzas, gâteaux aux fruits, quiches et tartes. Air chaud tournant avec ventilateur
Chauffage pré réglé à 230°C

 **Gril Turbo**
Pour griller de gros morceaux de viande.
Gril à petites surfaces enclenché avec ventilateur. Chauffage pré réglé à 180°C

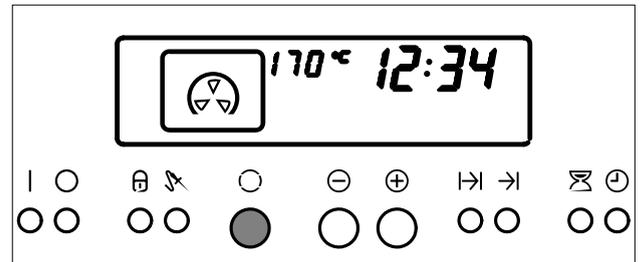
 **Gril pour petites surfaces**
Pour griller par rayonnement des morceaux plats. – Gril à petite surface enclenché avec moteur tournant. Chauffage pré réglé à 230°C

 **Gril pour grandes surfaces**
Pour de grandes quantités de viande plate pour être grillée. – Chauffage par le corps de chauffe supérieur et le gril à petites surfaces
Chauffage pré réglé à 230°C

 **Chauffage supérieur/inférieur**
Pour cuire sur un seul niveau
Chauffage pré réglé 220°C

 **Séchage au four**
Pour sécher des herbes ou dégeler en douceur p.e. tourte à la crème. Chauffage inférieur, avec ventilateur enclenché
Chauffage pré réglé à 50°C

 **Rôtissage à basse température**
avec corps de chauffe de la paroi arrière enclenché, de même que le ventilateur
Chauffage pré réglé à 120/80°C



Enclencher/déclencher du four

1. Pressez la touche  pour enclencher le four.

Avant de régler une fonction, une température ou un temps, il faut en général presser la touche .

Exception: la minuterie.

 Les erreurs de manipulation sont signalées par un bref signal acoustique triple. Dans ce cas, pressez la touche  et reprenez dès le début avec la touche .

Les fonctions et températures du four sont enclenchées au moyen de la commande électronique, et arrêtées manuellement au moment désiré touche  ou automatiquement lorsque le programme est écoulé.

2. Pour arrêter le four, pressez la touche .

Mise en action des fonctions du four

Les fonctions air chaud, niveau pizza, niveau gril, chauffage supérieur/inférieur être sélectionnées à choix pour différentes préparations.

– Au moyen de la touche  sélectionnez la fonction désirée. Le symbole représentant la fonction réglée s'allume sur l'affichage.

A chaque fonction est subordonnée un niveau de température déterminé selon la pratique. Si vous ne désirez pas modifier cette température, les corps de chauffe s'enclenchent après un délai de 4 secondes.

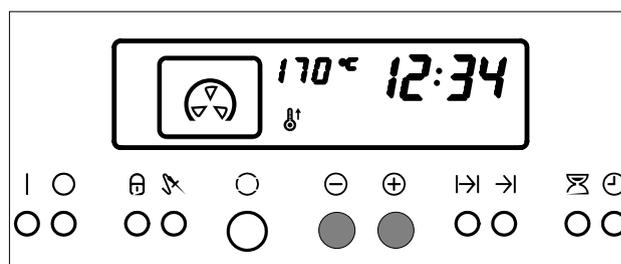
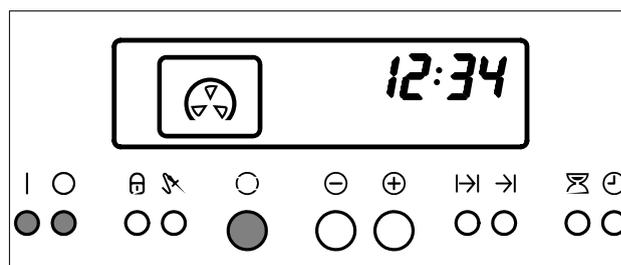
Température du four

Lorsqu'une fonction est sélectionnée, une température pré-réglée apparaît sur l'affichage.

– Pouvez sélectionner une valeur comprise entre 40 et 230°C en pressant la touche  ou .

Avec la fonction air chaud, niveau pizza et chauffage supérieur/ inférieur, il apparaît en outre le symbole «préchauffage» .

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal acoustique retentit et le symbole «préchauffage»  s'éteint.



Minuterie / réveil

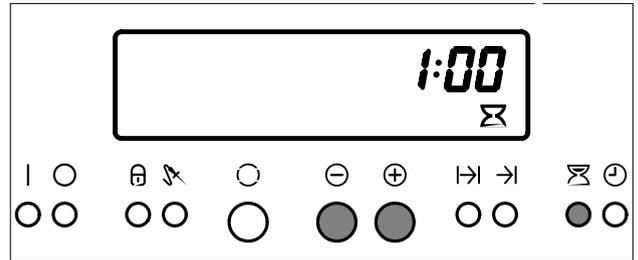


La minuterie est utilisable pour surveiller et contrôler les temps de cuisson et autres opérations de cuisine, même indépendamment du four. La minuterie peut être réglée simultanément avec d'autres temps. Dans ce cas, l'affichage indique le réglage de la minuterie, tandis que les réglages automatiques continuent de fonctionner.

1. Pressez la touche . Le symbole  et :00 clignotent sur l'affichage.
2. La pression de la touche  ou  permet de régler le temps de 1 minute à 9 heures/59 minutes.

Environ 4 secondes après le réglage, le temps commence à s'écouler, le symbole de temps  s'allume et l'heure actuelle s'affiche.

Un signal acoustique (triple) retentit lorsque le temps réglé est écoulé. Le symbole  clignote et le signal acoustique est répété toutes les 15 secondes. Pour l'annuler, pressez la touche . Cette fonction est annulée 2 minutes après que le temps de cuisson est écoulé.



Programmes automatiques



Attention!

Avant de régler un programme automatique avec la commande électronique du four, la fonction et la température doivent être sélectionnées. Sans ces sélections, aucun réglage de temps pour procédure automatique ne peut être entrepris.

Déclenchement automatique

Par déclenchement automatique, on désigne des programmations du four qui démarrent immédiatement après le réglage (à l'heure actuelle), et qui sont arrêtées après le temps de cuisson réglé.

Réglage de la durée de cuisson au four

1. Pressez la touche **I>|**: l'affichage indique 00, «:» et le symbole **I>|** clignote.
2. Avec la touche **+** ou **-** réglez le temps de cuisson désiré.

Pour les programmes de temps de cuisson, vous pouvez régler des temps de 1 minute à 9 heures/59 minutes.

L'affichage indique le temps de cuisson écoulé et le symbole **I>|** clignote.

Exemple:

Heure actuelle = 11h15.

Temps de cuisson 45 minutes.

- Pressez la touche **I>|** et réglez avec touche **+** ou **-** 45 minutes – l'appareil est enclenché durant 45 minutes.

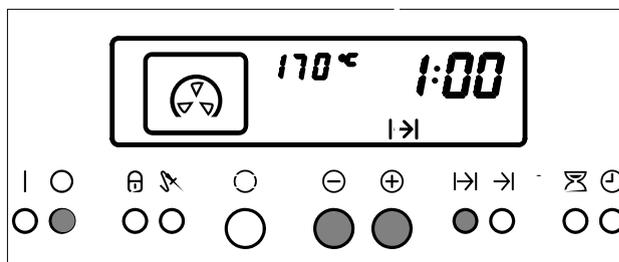
Corrections:

- Pressant la touche **I>|** et en modifiant le temps affiché au moyen de la touche **+** ou **-**.

La fin du temps de cuisson est signalée par un triple signal acoustique. L'affichage indique alors l'heure, tandis que le symbole de la fonction sélectionnée clignote.

Jusqu'au déclenchement du four un signal acoustique retentit à intervalles de 15 secondes durant 2 minutes environ.

- Pour arrêter le four et le signal acoustique, pressez la touche **○**.



Réglage de l'heure de déclenchement

1. Pressez la touche $\rightarrow|$. L'affichage indique l'heure actuelle, «:» et le symbole $\rightarrow|$ clignote.
2. Réglez l'heure de déclenchement désirée au moyen de la touche \oplus ou \ominus .

i Le réglage de l'heure ne peut pas être effectué au-delà d'une période de 24 heures.

L'affichage indique l'heure de déclenchement et le symbole $\rightarrow|$ clignote.

Exemple:

Heure actuelle 11:15.

Le met doit être prêt à 12h00.

- Pressez la touche $\rightarrow|$ et réglez 12.00 avec la touche \oplus ou \ominus – l'appareil se déclenche automatiquement à 12h00.

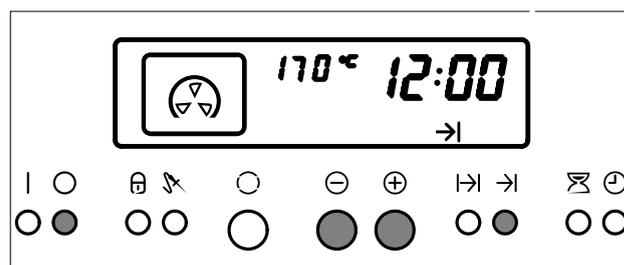
Corrections:

- En pressant à nouveau sur la touche $\rightarrow|$ et en modifiant le réglage au moyen de la touche \oplus ou \ominus .

Un triple signal acoustique retentit pour vous rendre attentif de la fin de la cuisson. L'affichage indique alors à nouveau l'heure actuelle, et le symbole de la fonction sélectionnée clignote.

Jusqu'au déclenchement automatique du four après 2 minutes, un signal acoustique retentit toutes les 15 secondes.

- Pour arrêter le four et le signal acoustique, pressez la touche \circ .



Enclenchement et déclenchement automatiques

Des programmations du four qui démarrent automatiquement à une heure ultérieure, et qui s'arrêtent automatiquement après un temps de cuisson prédéterminé.

1. Pressez la touche **I>I**. L'affichage indique 00, «:» et le symbole **I>I** clignote.
2. Avec la touche **+** ou **-**, réglez le temps de cuisson désiré.
3. Maintenant pressez la touche **→I**.
4. Avec la touche **+** ou **-**, réglez l'heure de déclenchement désirée.

Exemple:

Heure actuelle 7:30.

Le temps de cuisson 45 minutes.

Le met doit être prêt à 12h00.

- Réglez avec la touche **I>I** et **+** ou **-** 00.45
- et avec la touche **→I** et **+** ou **-** 12.00.

La commande enclenche le four automatiquement à 11h15 (12.00 minus 00.45) et après 45 minutes s'arrête automatiquement à 12h00.

- L'affichage indique le moment de déclenchement, «:» et le symbole **→I** clignote.

Après 4 secondes, les fonctions du four et l'éclairage sont déclenchés. L'affichage indique le symbole et la fonction choisie (sans cadre), l'heure actuelle et les symboles **I>I** et **→I**.

A cette heure là, la fonction sélectionnée est arrêtée, le symbole **I>I** disparaît de l'affichage, qui reprend le temps de cuisson écoulé.

Contrôle:

- Contrôlez le temps de cuisson sur l'affichage en pressant la touche **I>I**, et l'heure de déclenchement avec la touche **→I**.

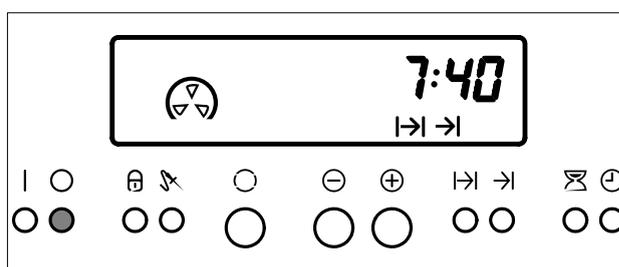
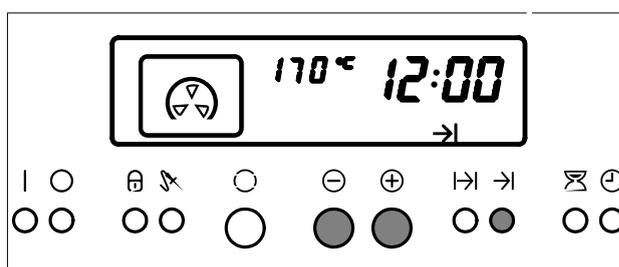
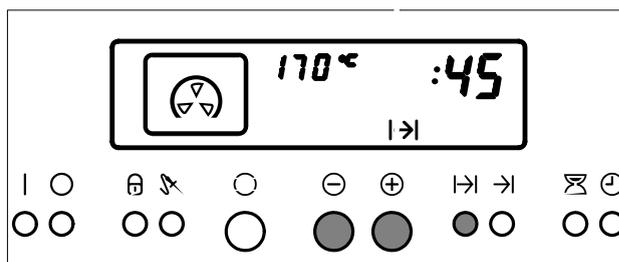
Correction:

- Pressez la touche **I>I** ou **→I** et en modifiant le temps de cuisson ou l'heure de déclenchement en pressant la touche **+** ou **-**.

Un triple signal acoustique retentit pour vous rendre attentif de la fin de la cuisson. L'affichage indique alors à nouveau l'heure actuelle, et le symbole de la fonction sélectionnée clignote.

Jusqu'au déclenchement automatique du four après 2 minutes, un signal acoustique retentit toutes les 15 secondes.

- Pour arrêter le four et le signal acoustique, pressez la touche **○**.



Programmes de cuisson à la vapeur



Important !

Les programmes de cuisson à la vapeur doivent être réglés avec les programmes automatiques durée de cuisson ou heure d'arrêt.

Par la dévaporisation automatique pendant 5 minutes environ à la fin de la durée de cuisson et le temps de chauffage de 2 minutes environ des réglages au-dessous de 10 minutes n'ont que peu d'effet.

Il se peut que la porte du four s'embue pendant la dévaporisation.



N'utilisez que les grilles pour la marche à la vapeur.



En ouvrant la porte il n'y a plus que la vapeur des plats chauds qui s'échappe. La légère buée sur le panneau de commande se volatilise après peu de temps.



Pour éviter des dépôts calcaires vous pouvez utiliser de l'eau détartré, par exemple d'un appareil de filtrage d'eau.



Important !

N'utilisez que de l'eau.

Quand l'eau est épuisée un signal acoustique retentit. Peu après le remplissage d'eau le signal acoustique s'arrête.

Cuisson à la vapeur

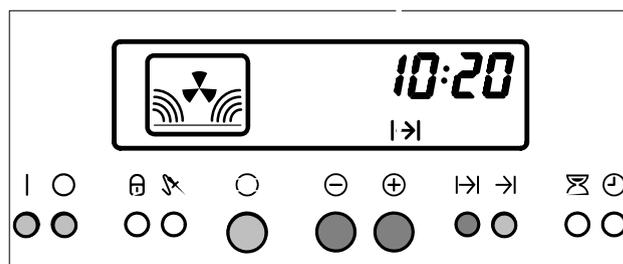
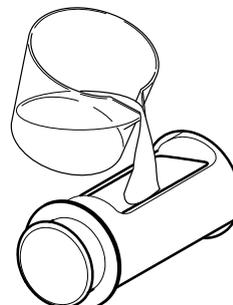
1. Verser environ 0,7 litres d'eau dans le tiroir à l'eau, ne pas verser directement dans le générateur de vapeur.
2. Mettre le four en marche avec touche |.
3. Choisir la fonction cuisson à la vapeur avec touche ○.
4. Presser la touche |→ ou →| et régler la durée de cuisson ou l'heure d'arrêt désirée avec touche 6 ⊕ ou ⊖.

La première vapeur est visible après 2 minutes environ. Un signal acoustique simple indique que la température de cuisson d'environ 96 °C est atteinte.

Un triple signal acoustique retentit pour vous rendre attentif de la fin de la cuisson.

5. Pour arrêter le four et le signal acoustique, pressez la touche ○.
- Après le refroidissement du four l'eau résiduelle doit être absorbée du générateur de vapeur à l'aide d'une éponge, briquer ensuite éventuellement avec quelques gouttes de vinaigre.

Laisser la porte du four entrouverte env. 2 cm pour faire sécher l'intérieur du four complètement (coincer une louche en bois).

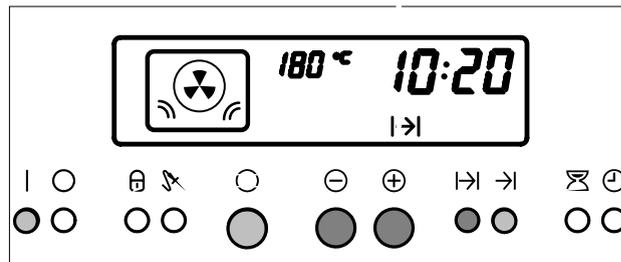


Cuisson par intervalles

L'alternance permanente entre 75% d'air chaud et 25% de vapeur se fait automatiquement.

1. Verser environ 0,7 litres d'eau dans le tiroir à l'eau dans le panneau de commande. La provision d'eau suffit pour environ 1 heure.
2. Enclencher le four avec touche .
3. Choisir la fonction cuisson par intervalles avec touche  et régler la température désirée avec touche  ou .
4. Presser touche  ou  et régler la durée de cuisson désirée ou l'heure d'arrêt respectivement avec touche  ou .

Procédé ultérieur comme cuisson à la vapeur.



Sonde à viande

Cuisson automatique en fonction de la température à coeur

La sonde à viande mesure la température au coeur du mets. et arrête automatiquement le four lorsque la valeur désirée est atteinte durant la cuisson.

1. Plantez la sonde à viande dans le mets et introduisez la cocotte ou la grille dans le four.
2. Insérez la fiche de la sonde à viande jusqu'au niveau de la poignée dans la prise située sur la paroi droite du four.

Le symbole  apparaît sur l'affichage..

3. Après avoir sélectionné la fonction et la température du four, pressez la touche à effleurement .

L'heure sur l'affichage est remplacée par l'indication en degrés Celsius, pré réglée à 70°C.

4. Au moyen de la touche \oplus ou \ominus , réglez la température à coeur désirée pour votre mets entre 30 et 99°C.

Les températures suivantes sont recommandées pour le coeur du rôti:

Rôti de boeuf		80°C
Rosbif ou filet de boeuf:	très saignant	45°C
	saignant	50°C
	moyen	60°C
Rôti de porc		80 – 85°C
Rôti d'agneau		70 – 75°C
Rôti de veau		75°C

Sur l'affichage apparaissent le symbole de la fonction, la température du four réglée (rouge), le symbole sonde à viande  et la température à coeur.

L'élévation de la température à coeur est indiquée sur l'affichage.

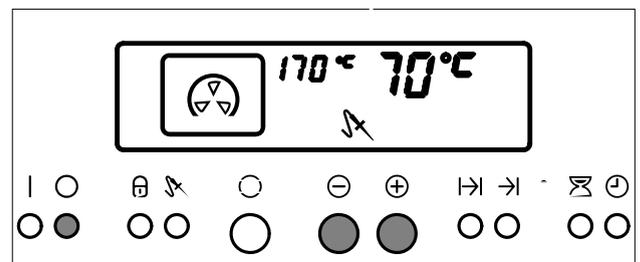
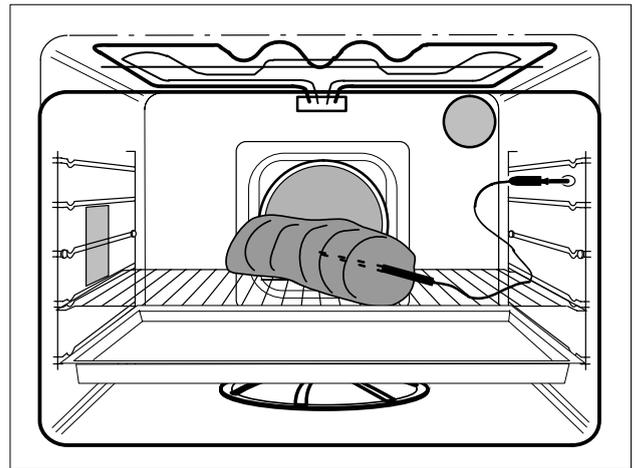
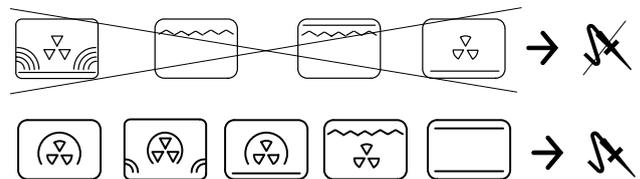
Contrôle ou correction

Vous pouvez contrôler la température à coeur réglée en pressant la touche  et si nécessaire la corriger en pressant la touche \oplus ou \ominus .

Un triple signal acoustique retentit lorsque la cuisson est terminée.

Toutes les 15 secondes, un signal retentit durant 2 minutes avant le déclenchement automatique de toutes les fonctions de la commande électronique.

- Pour arrêter le four et le signal acoustique, pressez la touche \circ .



Sécurité enfant

La commande du four peut être protégée contre un enclenchement ou un dérèglement intempestif par un blocage de sécurité. Lorsque ce système est activé, les enfants ne peuvent effectuer aucun réglage sur l'appareil susceptible de provoquer une surchauffe ou créer d'autres dangers. Tirez également profit de cette sécurité en cas d'absence prolongée.

i La sécurité enfant peut uniquement être activée lorsque le four est arrêté.

Activation de la sécurité enfant

i Lorsque la sécurité enfant est activée, il faut presser simultanément sur la touche  lors de tout procédé de réglage et de toute correction.

1. Pressez la touche  et maintenez-la enfoncée, ensuite la touche  et maintenez les deux touches enfoncées durant 4 secondes environ, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'affichage.

Le symbole  apparaît sur l'affichage, indiquant que la sécurité enfant est en action.

1. Pressez enfin la touche , ce qui déclenche l'appareil.

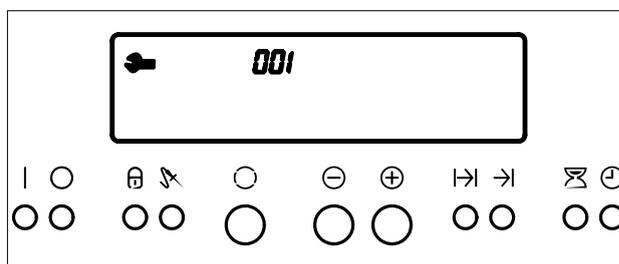
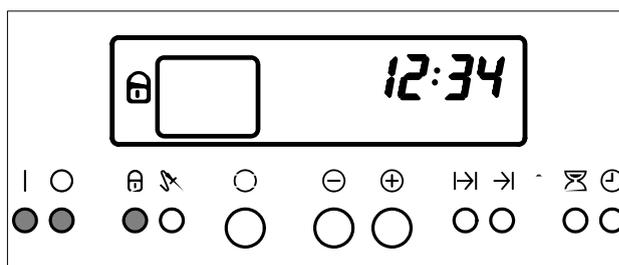
Désactivation de la sécurité enfant

- Pressez d'abord la touche  puis la touche , jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'affichage.

Symbole de service

Les dérangements de la commande électronique sont signalés par le symbole de service  s'éclairant sur l'affichage et un code d'erreur spécifique place de l'indication de température.

- Déclenchez le fusible. Réenclenchez le fusible après quelques minutes et essayez de mettre l'appareil en marche. Si le symbole de service se réalume, veuillez prévenir le service après-vente et indiquer le modèle (voir page 35) et le code d'erreur, par exemple 001.
- Pour des raisons de sécurité, le ventilateur du four fonctionne continuellement: le cas échéant, mettez l'appareil hors fonction au moyen du fusible.



Applications des fonctions du four

Cuisson à la vapeur



Les programmes de cuisson à la vapeur doivent être mis avec le programme automatique durée de cuisson ou heure d'arrêt. Voir page 17.

Ce mode de préparation convient à tous les aliments qu'ils soient frais ou congelés. Vous pouvez préparer, échauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, de la viande, du poisson, des pâtes alimentaires, du riz, du maïs, de la semoule et des oeufs.



N'ouvrez en aucun cas la porte du four pendant la cuisson à la vapeur.

Le menu complet peut être préparé en un seul tour et directement sur le service, indépendamment de la quantité et du temps de cuisson.

Vous trouverez des indications dans le tableau à la page 36.

Toute sorte de vaisselle avec une résistance aux écarts de température de 100°C au minimum convient à la cuisson à la vapeur.

La soufflerie veille à ce que la vapeur soit répandue également en cas d'utilisation des grilles. La température est de 96°C environ.



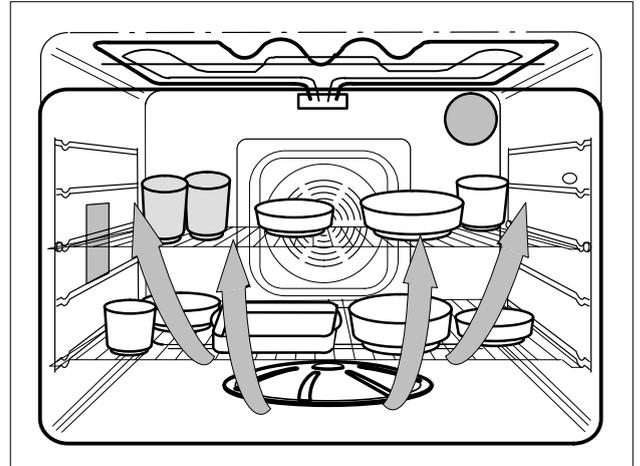
N'utilisez pas de plaques à pâtisserie émaillées pour la cuisson à la vapeur. Des coupes perforées en acier chromé y conviennent très bien – elles sont disponibles comme accessoire spécial.



Après le non-usage pendant quelque temps il faut laver soigneusement le tiroir à l'eau, les tuyaux souples de raccordement et le pot à vapeur.



La cuisson à la vapeur à court terme facilite le nettoyage du four.



Air chaud et cuisson à la vapeur en alternance

Avec la combinaison d'air chaud et de cuisson à la vapeur en alternance la viande, les légumes et les garnitures peuvent être cuits dans le four l'un après l'autre et en même temps utilisant la cuisson à la vapeur, afin qu'il soient prêts à être servis en même temps.

Avec l'air chaud le rôti est fait revenu et cuit doucement tout en devenant blondi et croustillant. Ensuite vous mettez les légumes garnis et décorés et les garnitures préparées sur des plats à servir ou dans des coupes et vous les mettez ensemble avec le rôti dans le four et vous cuisez tout ensemble à la vapeur.

Vous trouverez des indications dans la table à la page 37.

Cuisson en alternance



Cuisson à la vapeur et air chaud en alternance

Ce mode de préparation convient surtout à :

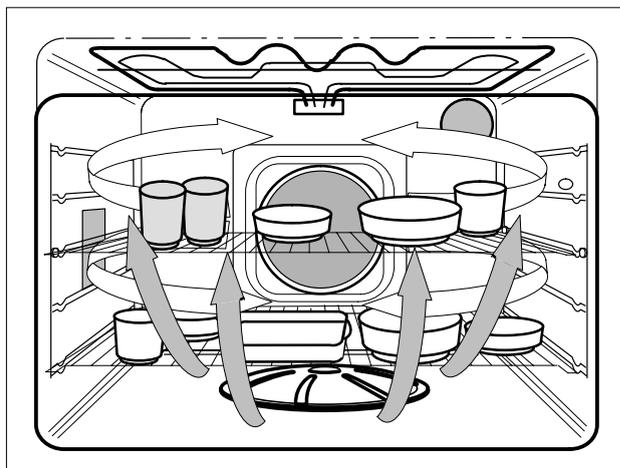
- Pour la cuisson de grandes pièces de viande
- Pour la décongélation et l'échauffement de plats déjà cuits et divisés en portions. Coupez les rôtis entiers en tranches avant de les échauffer.



Utilisez des moules à pâtisserie courants ou des formes et récipients de friture résistants à la chaleur.

Les températures dépendent du genre des plats. Choisissez des températures entre environ 120 à 160°C pour échauffer, choisissez des températures proportionnellement plus hautes pour la cuisson et le rôtissage.

Vous trouverez des indications dans le tableau à la page 37.



Chaleur tournante



Le four entier est chauffé par l'air chaud qui circule intensivement grâce à un ventilateur situé dans la paroi arrière. La température peut être réglée entre 40 et 230°C.

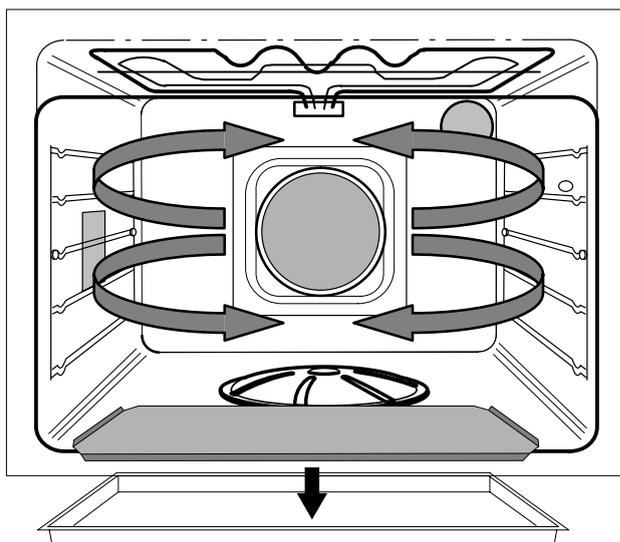
La fonction d'air chaud permet de transmettre plus rapidement que dans la méthode conventionnelle la chaleur à l'aliment à rôtir. La température peut être ainsi réduite d'environ 25°C par rapport à la recette pour le chauffage normal en haut et en bas.

Selon l'aliment à cuire ou à rôtir, on peut utiliser jusqu'à trois niveaux différents. Regardez le table de cuisson et de rôtissage au four page 38.



C'est ainsi que vous pouvez éviter des encrassements excessifs :

Utilisez pour les rôtis gras, avec l'**air chaud** et le **turbogrill** la plaque avec bord haut et le passeoire – celui-ci est disponible comme accessoire spécial.



Gamme pour pizza



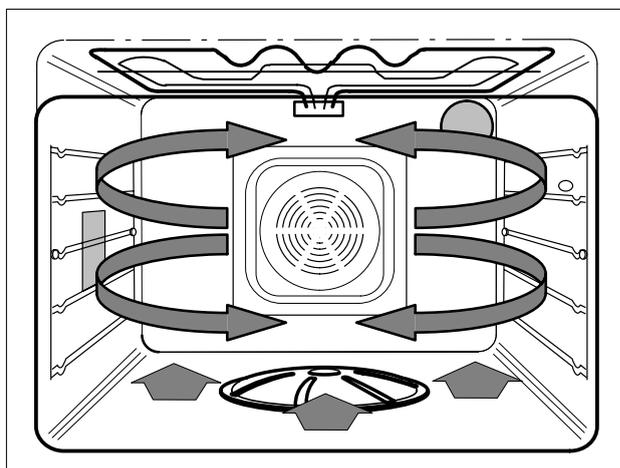
La fonction pizza est utilisée de préférence pour cuire les gâteaux ne contenant que peu ou pas de sucre, tels que les pizzas, les gâteaux aux fruits ou les quiches. Cette gamme allie la fonction d'air tournant à celle du chauffage inférieur seulement.

La chaleur rayonnée par le corps de chauffe inférieur provoque la formation d'une croûte suffisamment résistante, ce qui évite le ramollissement de la pâte.



On peut également utiliser les deux échelons supérieurs pour cuire ou pour rôtir, sans que la chaleur circulante s'en trouve modifiée.

Regardez le table de cuisson et de rôtissage au four page 41.



Grillades



! La grillade s'opère généralement en fermant la porte du four. Ne laissez cependant pas votre gril sans surveillance.

La chaleur produite par les corps de chauffe rayonne contre le plafond du four et atteint la pièce à rôtir qui est placée en dessous. Les indications concernant la hauteur optimale de celle-ci se trouvent dans la table de grillade.

Pour griller, il suffit de positionner les sélecteurs de fonction et de température correspondants. Le choix de la fonction dépend de la qualité, de la quantité et de la hauteur de la viande à griller.

La température doit être adaptée au type de viande, car le thermostat du four assure son service et maintient la température à l'intérieur du domaine assigné, conformément aux valeurs de la table.

Turbogrill



La fonction turbogrill est intéressante pour rôtir les gros morceaux de viande, les gigots, la volaille, etc. Sélectionnez la fonction turbogrill et une température de 180°C.

Le gril à petite surface travaille avec le ventilateur pour répartir uniformément la chaleur. Non seulement la surface supérieure, mais aussi tous les côtés sont dorés uniformément.

Les pièces de viande de grande hauteur, les rôtis roulés, les carrés de porc, les jarrets ou la volaille acquièrent une surface bien dorée et croustillante, alors que l'intérieur reste tendre et juteux. Cette méthode de cuisson peut également s'appliquer aux gratins et aux soufflés.

Glissez la plaque à gâteaux dans les glissières à l'échelon 1 ou 2 en posant la grille supportant l'aliment à rôtir immédiatement dessus, ainsi que le montre la figure ci-contre.

Fonctions de gril à surface

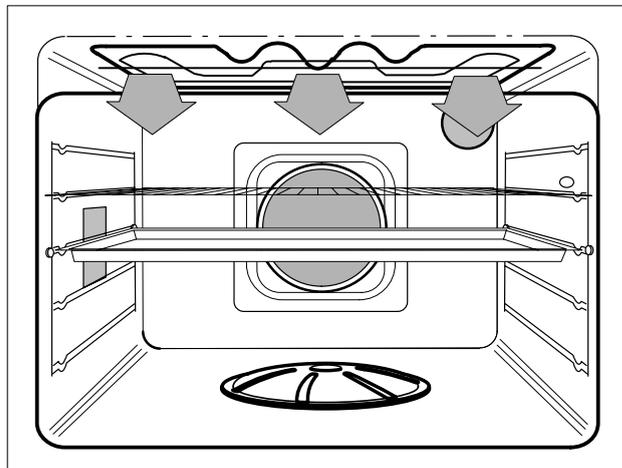
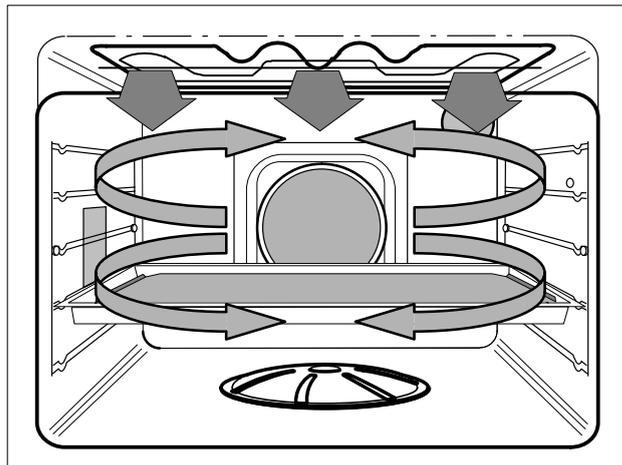
Pour les tranches plates, telles que les steaks, les côtelettes, les petites saucisses, le poisson ou autre. On peut également faire des toasts, brunir du massépain ou de la glace, réaliser une crème brûlée, gratiner un soufflé ou brunir un gratin. La chaleur rayonnée par le gril n'étant destinée qu'à brunir la surface et la rendre croustillante il ne faut l'utiliser qu'en fin de cuisson. Regardez la table de grillage page 41.

Si les aliments à griller sont gras, il vaut mieux les éloigner du corps de chauffe.

Glissez les aliments à griller à l'échelon 4 ou 5 selon l'épaisseur. La distance entre les aliments et le corps de chauffe peut varier vers le haut ou vers le bas selon la courbure de la voûte du gril. Il faut glisser la plaque à gâteaux dans les guides au niveau sous pour récupérer le jus et éviter l'encrassement du four.



Si vous devez effectuer plusieurs grillades consécutives, il faut nettoyer la plaque après chacune d'elles.



Gril à petite surface

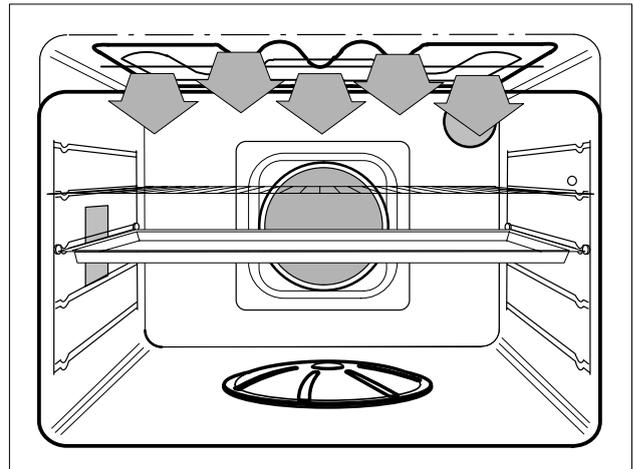


Pour de petites quantités de grillades de tranches plates, le gril à petite surface est particulièrement bien indiqué. Le domaine de température se situe entre 210 et 230° C.

Gril à grande surface



Cette fonction permet de griller des tranches plates ou des demi-poulets sur toute la surface de la plaque. La conjonction du gril à petite surface et du chauffage supérieur permet de maintenir une température réglable entre 210 et 230 °C. Regardez les tables de cuisson page 41.



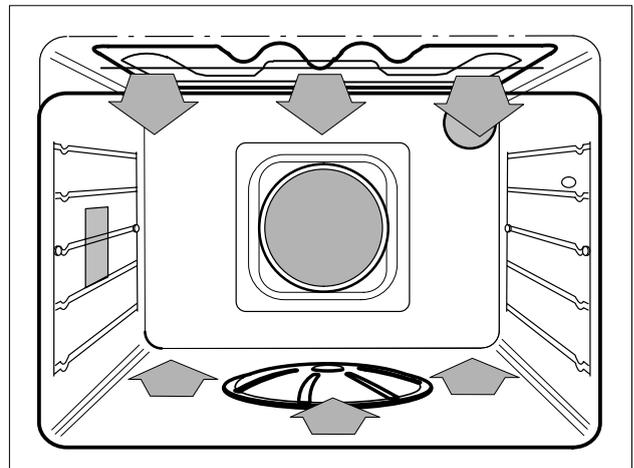
Chauffage supérieur et inférieur



Le chauffage simultané en haut et en bas constitue le fonctionnement normal du four. Les corps de chauffe situés au plancher et au plafond de l'enceinte chauffante transmettent leur chaleur aux denrées à cuire. La température peut être réglée entre 40 et 230°C.

Le rôtissage et la cuisson par chauffage en haut et en bas ne sont possibles que sur un seul niveau.

Voir le tableaux de cuisson et de rôtissage à la page 38 pour le réglage de la température et les niveaux d'enfilage.



Séchage



Cette fonction combine le chauffage inférieur avec la circulation d'air chaud dans le four.

Le séchage peut s'effectuer sur 3 ou 4 niveaux (voir la table de séchage) en prenant soin d'invertir de temps en temps les plateaux.

Garnissez la plaque de gâteau avec du papier de protection et disposez les produits à sécher aussi serrés que possible, mais sur une seule couche.

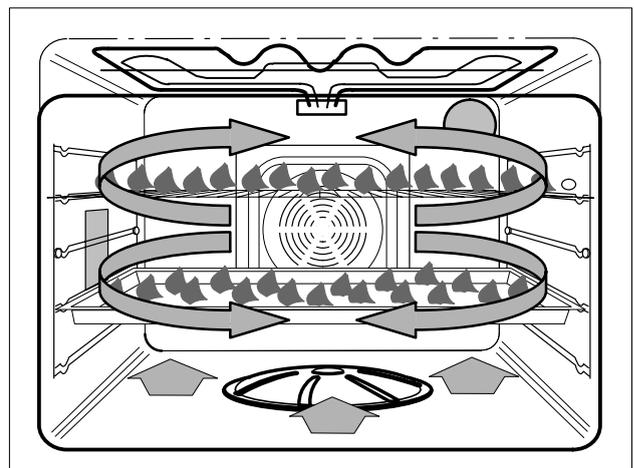
Plaque à séchage comme accessoire spécial, voir la bulletin de commande.



Laisser ouverte d'environ 2 cm la porte du four, en plaçant un coin en bois.

Vérifier le degré de séchage de vos aliments avant la fin de la durée de séchage prévue:

Il suffit de prendre en main 2 ou 3 morceaux de l'aliment à sécher et de le presser entre le pouce et l'index. Il ne doit plus s'écouler aucun jus, mais le produit séché ne doit pas être cassant.



Rôtissage à basse température



Cette fonction permet d'obtenir des rôtis particulièrement croustillants qui restent cependant agréablement juteux.

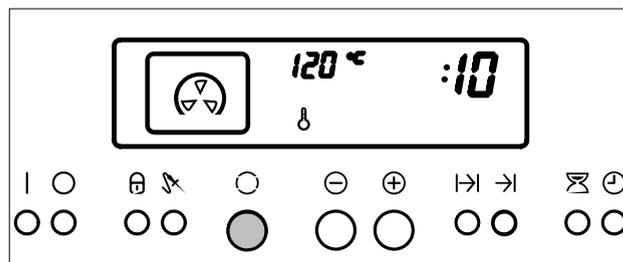
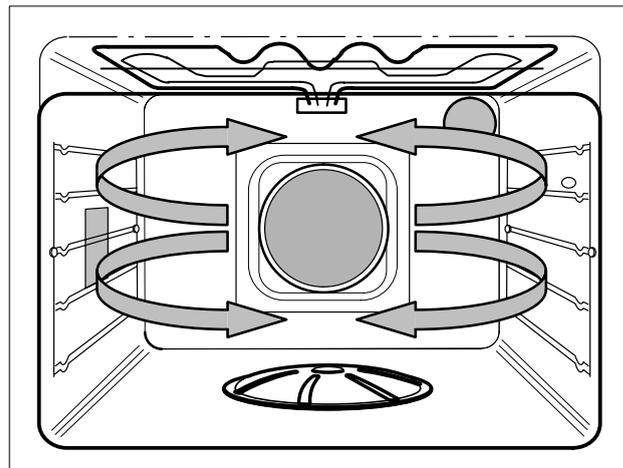
1. Au moyen la touche , sélectionnez la fonction rôtissage à basse température. L'affichage indique le symbole d'air chaud et "Lo".

Au bout de 4 secondes les affichages suivants sont lumineux pendant 10 minutes: 120 °C (température de préchauffage) et :10 (temps de préchauffage). Le symbole  (préchauffage) reste lumineux jusqu'à ce que la température de 120 °C soit atteinte, puis un signal sonore retentit. La température du four reste alors constante au niveau de 80 °C environ.

2. Le rôti est cuit très chaud dans la rôtissoire. Le rôti peut également être posé sur la grille placée au niveau du milieu
3. La plaque à gâteaux sera glissée à l'échelon 1 pour collecter le jus

Le temps et la température se trouvent dans la table de cuisson page 40.

Les fonctions "Lo", 80°C, et le symbole restent ensuite enclenchées, de même que la durée réelle de fonctionnement jusqu'à ce que le four soit éteint.



Stérilisation



avec cuisson en alternance

Blanchissez tout d'abord vos légumes, refroidissez-les sous l'eau froide et mettez-les dans les bocaux. Les fruits préparés seront introduits directement dans les bocaux.

 Tous les verres utilisés devront être de même grandeur et en parfait état. Vérifiez l'étanchéité des caoutchoucs de fermeture.

Cuisez séparément de l'eau sucrée ou salée puis terminez le remplissage des bocaux jusqu'au 3/4 de leur hauteur.

Enfilez la plaque à gâteaux dans l'échelon inférieur puis disposez les bocaux bien alignés sur la plaque.

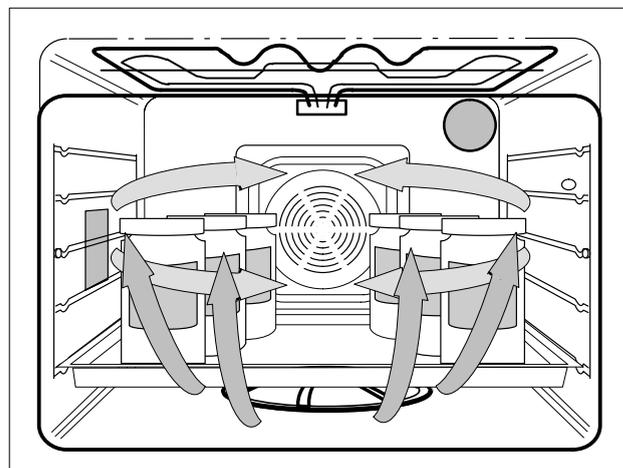
 Les bocaux ne doivent pas se toucher et ne doivent pas entrer en contact avec le four.

Le temps de stérilisation et la température se trouvent dans la table de stérilisation page 42.

 N'ouvrez jamais la porte du four pendant toute la durée de stérilisation.

Lorsque la stérilisation est terminée, retirez les bocaux du four et laissez-les refroidir sur une planche en bois ou sur une couverture, à l'abri de tout courant d'air.

Après refroidissement, vérifiez l'étanchéité de la fermeture. Si le couvercle s'enlève facilement, il faut répéter la stérilisation du bocal correspondant ou utiliser immédiatement son contenu.



Informations générales sur le rôtissage, la cuisson et la cuisson à la vapeur

Rôtissage avec l'air chaud et chauffage en haut et en bas

Le temps de rôtissage dépend du genre du rôti choisi, de son poids et de sa hauteur. L'usage est de calculer le temps nécessaire par centimètre de hauteur:

- Boeuf, chasse 15 – 18 minutes
- Porc, veau 15 – 18 minutes
- Filet, roastbeef 10 – 12 minutes

Plus le morceau de viande est haut, plus la température du four peut être moins élevée.

L'état de cuisson de la viande peut être testé en pressant dessus avec une cuillère. Si le rôti ne s'enfonce pas, il est cuit.

Laissez le rôti dans le four une dizaine de minutes après l'avoir éteint, pour permettre au jus de s'écouler, ce qui simplifie le découpage.

Rôtir sur le gril

La pièce à rôtir doit être déposée sur le gril avec le côté à dresser tourné vers le haut. Enfilez la plaque du gril dans les glissières 1 ou 2 puis introduisez le gril juste au-dessus sur le rail de la glissière.

Rôtir dans une rôtissoire ou sur la plaque

Poser les gâteaux surgelés comme p.e. la pizza sur la plaque à gâteau couverte de papier de protection pour la cuisson pour éviter la déformation de la plaque de four par suite de grandes différences de température.

Mettez le morceau de viande maigre, de chasse ou de hachis directement dans la rôtissoire (récipient à rôtir, en pyrex ou en terre cuite vernie) ou sur la plaque.

Si le temps de cuisson doit dépasser une heure, ajoutez les ingrédients pour la sauce dans la rôtissoire une demi-heure avant la fin de la cuisson, puis laissez dorer et complétez avec un peu d'eau chaude.

Ustensiles pour rôtir et cuire

Pour rôtir et cuire avec l'air circulant, vous utiliserez de préférence les ustensiles livrés avec l'appareil, à savoir les formes claires et foncées pour la cuisson, la céramique et les formes résistant à la température. Notez que les plaques et les formes métalliques claires nécessitent un temps de cuisson plus long. Veuillez consulter les instructions remises à cet effet par le fabricant.

Les moules à cuire ou les autres ustensiles doivent être posés sur la plaque à gâteaux.

Toute sorte de vaisselle avec une résistance aux écarts de température de 100°C au minimum convient à la cuisson à la vapeur – ce qui n'est pas le cas pour la cuisson en alternance. Mettez le récipient sur la grille.

Choix de la température

Le fonctionnement à air chaud accélère la transmission de la chaleur à la pièce à cuire par rapport à la méthode conventionnelle. La température indiquée dans la recette pour le chauffage uniquement en haut et en bas peut être diminuée de 25°C.

Filtre à maille fine

Installez le filtre à maille fine avant de lancer le rôtissage à l'air chaud ou avec le turbogrill. Ce filtre protège l'intérieur du four d'une salissure exagérée.

Il faut par contre enlever ce filtre lors de la cuisson normale. La meilleure répartition de la chaleur permet de diminuer le temps de préparation.

Préchauffage

Le préchauffage n'est plus nécessaire dans la plupart des préparations, car la température préréglée est atteinte très rapidement (Veuillez consulter la table des temps de rôtissage et de cuisson).

Nous recommandons de préchauffer:

- Steaks et tranches de viande, telles que filet, roast-beef, escalope ou côtelette. Les pores de la viande se referment plus rapidement et l'intérieur reste plus juteux.
- Pâtisserie pouvant couler facilement, petits pains, gâteaux, roulades, etc.

Il suffit alors de préréglager la température voulue et d'attendre que celle-ci soit atteinte avant d'introduire les mets.

Remarques sur l'utilisation de la table des temps de cuisson

En cas de températures trop élevées le gâteau cuit vite de haut en bas, il ne lève pas proprement ou il tombe parce que trop peu d'humidité pouvait se dégager.

Si le temps de cuisson est trop long, ou si le dessus de l'aliment à cuire ne brunit pas comme il serait souhaitable, vous mettez une température plus haute.

Le brunissement régulier des gâteaux peut être amélioré en diminuant d'environ 10°C la température de cuisson indiquée et en rallongeant le temps de cuisson mentionné.

Les données de la durée de cuisson peuvent varier en fonction de la grandeur des oeufs utilisés, des possibilités de liaison de la farine et de la matière du moule choisi.

Nettoyage et entretien

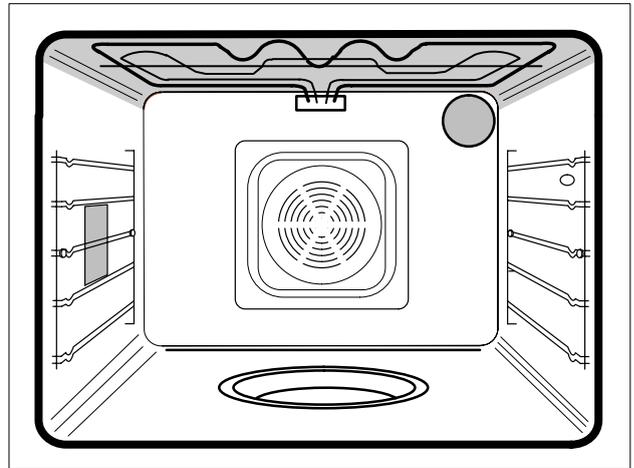
Pendant le nettoyage du système de génération de vapeur, des guides de plaque à pâtisserie, des verres de l'éclairage du four et de la porte du four aucun des corps de chauffe ne doit être en marche.

Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour que vous puissiez toucher sans danger les organes internes. Seul l'éclairage du four peut rester en fonction.



L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Nettoyez régulièrement et à fond votre four lorsqu'il est tiède ou froid. Évitez la combustion des éclaboussures graisseuses.



Nettoyage du four émaillé



N'utilisez pas de paille de fer, pas de produit détergent ou nettoyage à récurer pouvant provoquer des rayes.



N'utilisez pas de nettoyeurs caustiques pour enlever le calcaire.

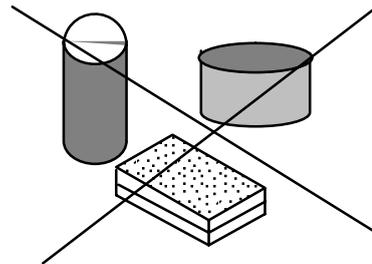


Attention! Des détartrants chimiques peuvent détruire le clean-émail du four. Observer absolument les indications du producteur.

Laver l'intérieur du four avec du détergent chaud ou un nettoyeur au vinaigre en usage dans le commerce et une éponge ou un chiffon.

Ramollir d'abord les encrassements si nécessaire ou brièvement mettre en marche la cuisson à la vapeur. Donnez quelques gouttes de vinaigre avec l'eau dans le générateur de vapeur, empêchant ainsi des dépôts calcaires.

Puis rincer à l'eau claire et bien essuyer pour sécher.



Nettoyage la plafond du four catalytique

(surface rugueuse, poreuse)

Votre plafond du four est équipé d'un système de nettoyage catalytique chargé de brûler les petits résidus à une température supérieure à 200°C. Soyez attentif aux indications suivantes pour un fonctionnement optimal du système de nettoyage.



N'utilisez pas de produit pouvant provoquer des griffures, de détergent moussant, de spray pour four ou de paille de fer, car ces produits détruisent les propriétés d'autonettoyage du four.



N'ouvrez que rapidement le four afin de renforcer l'effet autonettoyant.



N'utilisez pas de chiffons textiles, car les filoches restent prises dans la rugosité des surfaces autonettoyantes.

Plaque à cuire, plaque avec-bord haut

doivent être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ces pièces ne supportent pas le passage dans la machine à laver la vaisselle.

Filtre à maille fine

Après chaque utilisation, nettoyez ce filtre avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse, ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.

Gril et rosette à vapeur

Nettoyez avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

Guides de plaques

Pour faciliter le nettoyage des guides de plaques, on peut les sortir du four.

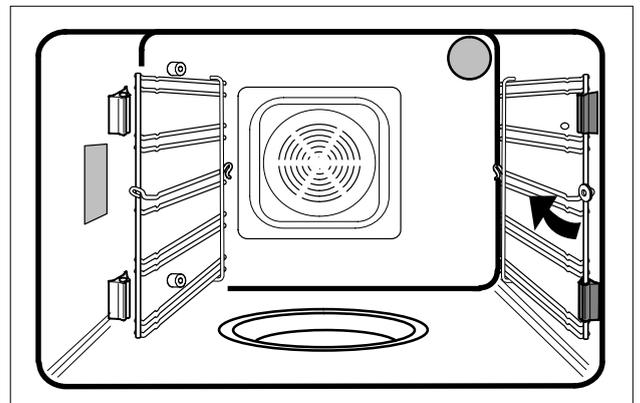
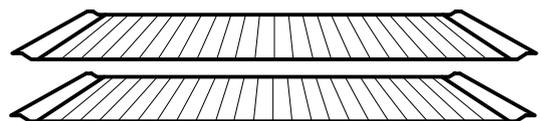
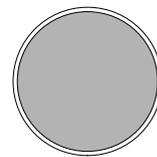
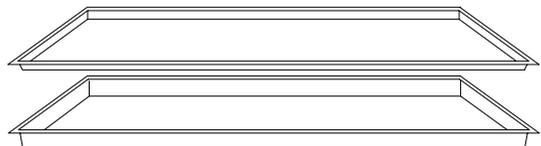
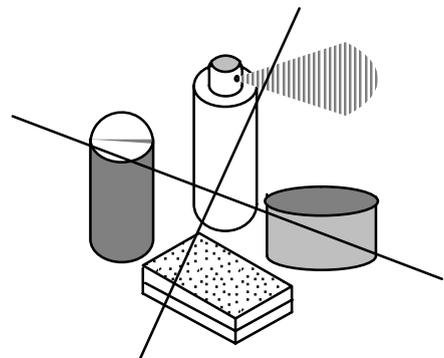
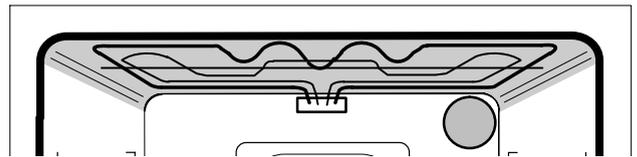
Pour cela desserrer l'écrou moleté, pousser les guides pour les plaques à pâtisserie légèrement vers l'arrière, les soulever et les enlever du four vers l'avant.

Nettoyez dans le lave-vaisselle ou avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse.



Enlever les amortisseurs de silicone et les nettoyer à part, les remettre ensuite.

Monter les guides pour les plaques à pâtisserie: les accrocher en arrière, ensuite les fixer devant à la pointe fileté et les serrer avec l'écrou moleté.



Système de génération de vapeur

Amenée d'eau et générateur de vapeur



Il est important que le générateur de vapeur soit essuyé **après chaque usage**. Absorber l'eau avec une éponge et essuyer éventuellement avec quelques gouttes de vinaigre.

Afin de réduire le dépôt calcaire il ne faudrait utiliser que de l'eau détartré, p.ex. provenant d'un appareil de filtrage d'eau en usage dans le commerce.

D'éventuels résidus calcaires peuvent être enlevés au moyen d'un mélange d'eau pure et de vinaigre.



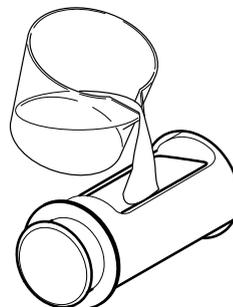
Attention! Des détartrants chimiques peuvent détruire le clean-émail du four. Observer absolument les indications du producteur.

1. Verser du mélange d'eau pure et de vinaigre (env. 2 dl) **par le tiroir** à eau dans le générateur de vapeur.
2. Laisser agir pendant env. 10 minutes dans le générateur de vapeur.



Vous pouvez également essuyer l'intérieur du four avec le mélange d'eau pure et de vinaigre qui se trouve dans le générateur de vapeur.

3. Enlever le mélange d'eau pure et de vinaigre à l'aide d'une éponge absorbante qui ne gratte pas.
4. Laver le système de génération de vapeur par le tiroir à eau avec de l'eau claire (1–2 dl) et détartrée.
5. Enlever l'eau du générateur de vapeur à l'aide d'une éponge et le sécher.
6. Laisser la porte du four entrouverte env. 2 cm pour faire sécher l'intérieur du four complètement (coincer une louche en bois).



Panneau synoptique et porte du four

i Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité entre la porte et son cadre.

Le panneau de commande et le côté extérieur de la porte du four doivent être nettoyés avec un chiffon humecté d'un détergent ou d'un nettoyant pour les vitres et ensuite séchés.



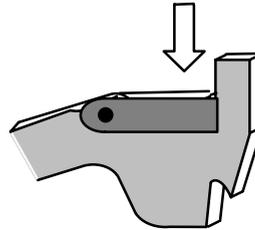
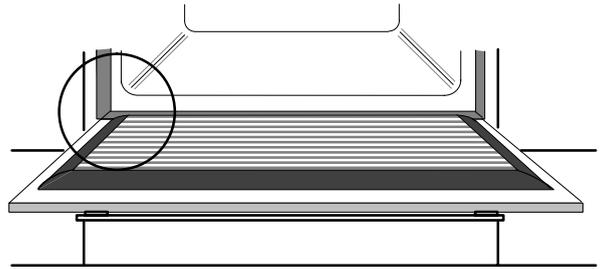
Ne pas utiliser des nettoyants acidifiés agressifs ou des produits de nettoyage pour vitrocéramique! Ceux-ci détruisent la couche.

N'utiliser que des détergents pour le côté intérieur de la porte du four.



La vitre intérieure est recouverte d'une couche résistante au rayonnement de la chaleur. Des nettoyants agressifs et gratter ou écurer fortement abîment la couche et diminuent l'effet de résistance au rayonnement de la chaleur.

Lors du nettoyage de la porte faites attention à ce que les étriers reposent fermement sur les charnières, ceci toujours de la porte en direction du four.



Appareils avec surface en acier inoxydable

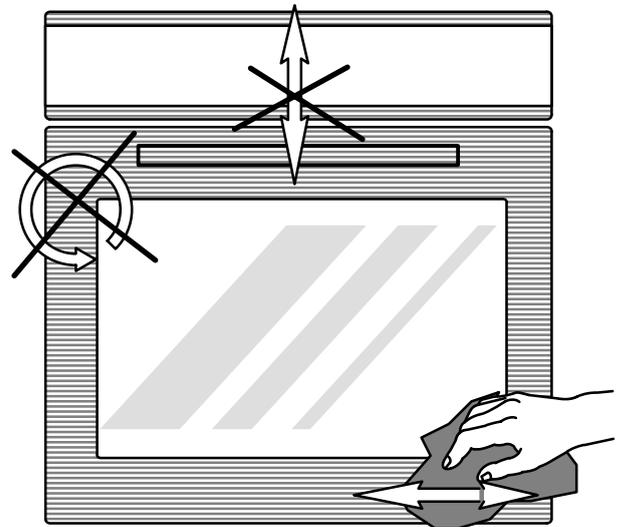


Lors du nettoyage, veillez à ce que la finition de la surface en acier inoxydable ne se fasse pas contre la structure (les fines lignes horizontales). **Pas de mouvements circulaires!**

Pour enlever les taches normales, passez simplement un chiffon doux, propre et humide – des chiffons de microfibre sont particulièrement bons pour ce but.

Les produits égratignants et abrasifs ne sont pas appropriés.

Pour enlever les taches tenaces, servez vous d'un produit approprié à l'acier inox que l'on trouve habituellement dans le commerce. Veuillez observer les instructions relatives à l'emploi de produits de nettoyage et d'entretien.



L'éclairage du four - échange des ampoules



Avant de faire l'échange, il faut obligatoirement déconnecter l'alimentation électrique de tout l'appareil, en enlevant les fusibles.

Il est possible de remplacer soi-même les ampoules défectueuses.

La nouvelle ampoule de 25 watts, à 230/240 volts, avec un culot E 14, doit pouvoir résister à une température de 300 °C. Vous pouvez l'obtenir auprès de notre magasin central de pièces de rechange ou chez un électricien spécialisé.



Attention!
Ne pas endommager les joints!

Remplacer la lampe arrière du four:

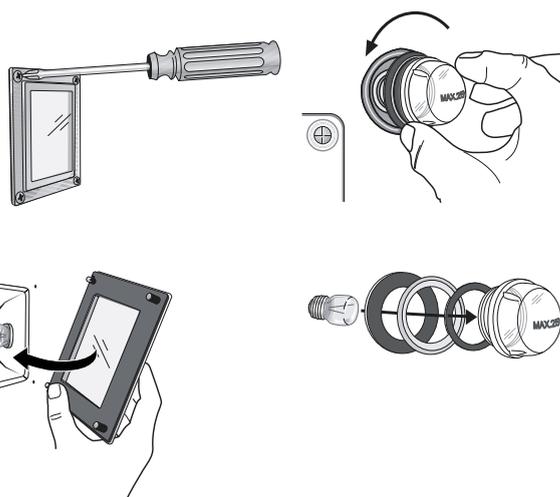
Retirer la vitre de protection en la tournant vers la gauche. Retirer les disques d'étanchéité et l'anneau métallique, puis nettoyer la vitre de protection.

Remplacer la lampe latéral du four:

Retirer le gradin de gauche, desserrer les vis de la protection métallique à l'aide d'un tournevis cruciforme. Retirer la protection métallique et le joint, puis les nettoyer.



Attention!
Les joints doivent être en parfait état. Faire venir le service après-vente en cas de joints endommagés.



Conseil pratiques utiles

Problème	Cause probable	Solutions
Le rôti ou le soufflé ne monte pas suffisamment	Erreur de température choisie	Consulter la table des températures
Le rôti ne brunit pas	Température trop élevée Mauvais moule utilisé	Élever la température, vérifier l'état de cuisson, s'il le faut, raccourcir le temps Pour chaleur haut et bas, utiliser un moule foncé
Le rôti brunit trop	Température trop élevée	Consulter la table des températures, diminuer la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop sec	La durée de cuisson est trop longue avec une température trop basse	Consulter la table des températures, augmenter la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop humide	L'humidité n'a pas pu s'échapper à cause de la température trop élevée Trop d'humidité dans la pâte	Choisir la température la plus basse indiquée dans la table Préparer une pâte moins humide

Si quelque chose ne fonctionne pas

Problème	Cause probable	Solutions
Le four ne fonctionne pas	Panne d'alimentation électrique	Vérifier les fusibles
Le four ne chauffe pas, malgré la sélection de fonction et de température	Le programme automatique a été établi pour s'enclencher plus tard	Supprimer l'enclenchement automatique existant et le programmer à nouveau
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacer l'ampoule regardez page 32
Sonde à viande ne fonctionne pas	La sonde n'est pas fichée correctement ou est défectueuse	Examiner le contact à fiche
Le symbole du service après-vente est allumé	Selon le code de panne	Prévenir le service après-vente
L'heure du jour clignote sur l'horloge électronique.	Une panne d'alimentation électrique s'est produite il y a un moment	Remettre à jour la date et l'heure regardez page 9



Les appareils défectueux ne doivent plus être utilisés. En cas d'incident, dévisser et retirer le fusible. Ne modifiez pas l'appareil. Toute intervention non qualifiée peut causer des dommages matériels ou corporels.

Si les conseils ci-dessus sont insuffisants, veuillez contacter notre service technique.

Instructions d'installation

Four à encastrer, largeur 55 cm (400 V)

Montage



En cas de montage dans des matériaux inflammables, les normes NIBT 2000, chapitre 4.2.2 et les directives de protection contre l'incendie et leurs ordonnances de l'association des assurances incendie cantonales doivent obligatoirement être respectées.

1. Glisser le four dans la niche de façon à obtenir un montage affleuré.

Lors de l'installation, veiller à ne pas pincer la câble.

2. Fixer le four du front avec 2 vis (détail A).

Connexion électrique

La connexion au secteur doit être exécutée par un électricien agréé.

Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05VV-F ou supérieur.

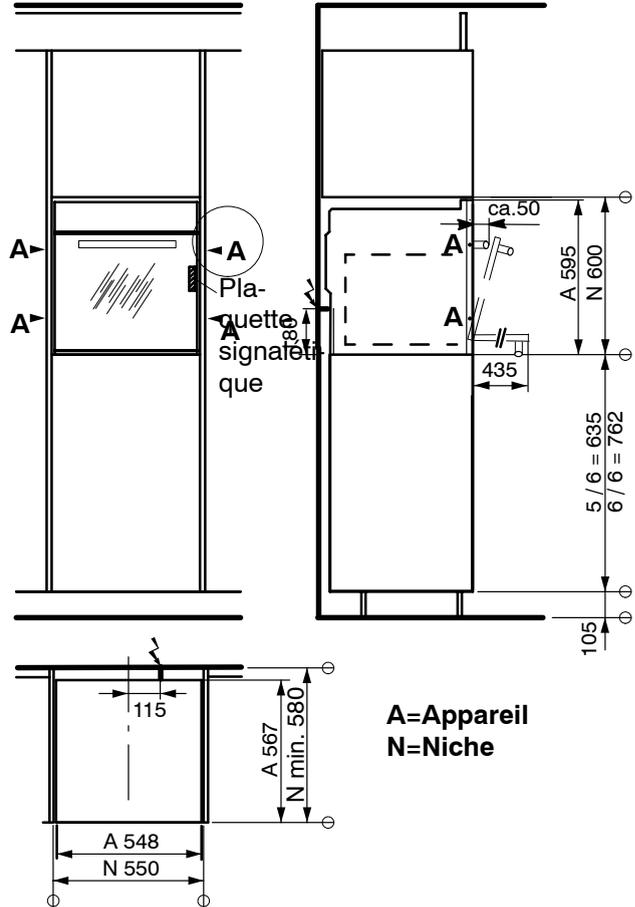
L'installation doit posséder un câble d'alimentation avec fiche ou, en cas de raccordement fixe, l'installation électrique domestique doit comporter un dispositif permettant de séparer l'appareil du réseau sur tous les pôles avec un interstice d'ouverture de contact de min. 3 mm (NIBT 2000).

En cas de connexion directe prévoir une longueur de câble de min. 120cm.

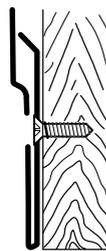
1. Raccorder les bornes en se référant au couplage.
2. Assurer l'arrêt de traction.
3. Poser le câble de raccordement électrique qu'il ne touche pas le tiroir.



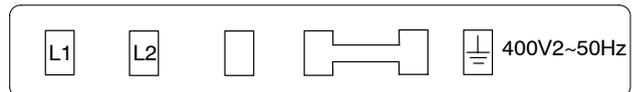
En cas de service il faut débrancher l'appareil du réseau.



détail A



Couplage



Désignation des phases:
L1, L2, (correspondant à R, S).

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

Hauteur	59,5 cm
Largeur	54,8 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur max. avec porte ouverte	100,2 cm
Poids total netto	45,0 kg

Dimensions intérieures du four

Hauteur	31,5 cm
Largeur	40,8 cm
Profondeur	40,6 cm
Volume	52,0 l

Consommation électrique

Chauffage supérieur	1000 W
Chauffage inférieur	1000 W
Corps de chauffe de la paroi arrière	2400 W
Gamme de pizza	3400 W
Générateur de vapeur	1800 W
Gril à petite surface	1900 W
Gril à grande surface	2900 W
Turbogrill	1900 W

Indications étant dues à la production

1 à 2 piqûres dans le verre sont visibles du côté gauche du panneau de commande, selon modèle. Celles-ci sont déterminées par la technique de production et n'ont aucune influence sur la qualité et durée de la vie de l'appareil.

Prescriptions



Cet appareil est conforme aux directives CE
73/23/CEE du 19.02.1973 (Directive sur la basse tension)
89/336/CEE du 03.05.1989 (Directive CEM y compris directive de modification 92/31/CEE)
90/683/CEE.

Veuillez inscrire dans ce cadre les données de la plaque signalétique de votre appareil.
Vous trouverez la plaque signalétique à droite sur le cadre du four si la porte est ouverte.

Veuillez toujours indiquer ces données si:

- vous demandez l'intervention du service après-vente
- vous commandez des pièces de rechange ou des accessoires
- vous avez des questions techniques

Therma	Prod-nr:
kW V ~50Hz	Serie
CE (S) EZ 13  SC Typ	BOK D.2 ST

– Les temps de cuisson indiqués et les températures sont des valeurs approximatives

Tableau de cuisson à la vapeur	Fonction du four 	Temps de cuisson en minutes	Rainure
Risotto		25 – 30	2
Riz pour être servi sec		35 – 40	2
Polenta		35 – 40	2
Pommes de terre en peau		35 – 45	2
Pommes de terre à l'anglaise		35 – 40	2
Choucroute		50 – 60	2
Ratatouille		25 – 30	2
Chou de Bruxelles		30 – 35	2
Chou-fleur entier		20 – 25	2
Tomates		15 – 20	2
Choux-raves, céleri, fenouil		35 – 40	2
Betteraves		60 – 70	2
Courgettes		20 – 25	2
Carottes		30 – 35	2
Décongeler et cuire des légumes		30 – 35	2
Haricots blanchis		20 – 22	2
Légumes blanchis		12 – 15	2
Jambon de noix 1 Kg		50 – 65	2
Côtelette de porc salée et fumée 600 – 1000 Gr		45 – 55	2
Échauffer du pâté à base de viande de porc hachée en tranches de 1 cm d'épaisseur		20 – 25	2
Saucisse de Strasbourg		15 – 20	2
Saucisse de Saint-Gall		25 – 30	2
Saucisson vaudois		25 – 35	2
Saucisse de porc		20 – 25	2
Truites 250 – 300 gr		20 – 25	2
Filets de poisson		10 – 15	2



Remplir de l'eau à temps afin que le temps de cuisson ne se prolonge pas.

– Les temps de cuisson indiqués et les températures sont des valeurs approximatives

Cuisson en alternance	Fonction du four 	Température °C	Temps de cuisson en minutes	Rainure
Régénérer le menu 6 assiettes ø 24cm		140	15 – 20	1, 3 +5
Rôti de porc 1 Kgk		180	55 – 65	2
Rôti de bœuf 1 kg		180	55 – 65	2
Rôti de veau 1 kg		180	45 – 55	2
Pâté à base de viande de porc hachée cru 500 gr		180	30 – 40	2
Côtelette de porc salée et fumée 600 – 1000 gr Faire tremper pendant 2 heures		180	35 – 45	2
Poulet 1 kg		180	45 – 55	2
Canard 1,5 – 2 kg		180	55 – 65	2
Oie 3 kg		170	130 – 170	1
Gratin de pomme de terre Gratin de pommes de terre au poireau		180	40 – 50	2
Gratin de nouilles		180	35 – 45	2
Lasagne		180	45 – 50	2
Pains divers 500 – 1000 gr		190 – 200	50 – 60	2
Petits pains 50 – 60 gr		200 – 210	20 – 25	2

– Les temps de cuisson indiqués et les températures sont des valeurs approximatives

– La température à coeur de la viande devrait être entre 60 – 63°C avant de commuter sur cuisson à la vapeur.

Air chaud et cuisson à la vapeur en alternance	Fonction du four	Temp. °C	Temps de cuisson en minutes viande	Fonction du four	Temps de cuisson en minutes viande et c. accompagnement	Rainure
Rôti de bœuf 1 kg Chou de Bruxelles, mais		180	50 – 60		30 – 35	1 3
Rôti de porc 1 kg Pommes de terre, légumes, Sauce préparée à partir du jus du rôti		180	40 – 50		30 – 35	1 3
Rôti de veau 1 kg Riz sec, légumes		180	40 – 50		30 – 35	1 3
Poulet 1 kg, pommes de terre sautées Tomates gratinées		190	40 – 50		30 10	1 4

– Les temps de cuisson indiqués et les températures sont des valeurs approximatives

– Les méthodes recommandées de cuisson, les températures et les temps de cuisson et de rôtissage, ainsi que les niveaux d'enfilage sont **imprimés en caractères gras**

– Les indications de température qui sont munies d'un * nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage	Cuisson au four (régler, regardez page 38)							
	Chauffage supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Tartes (pâte brisée et feuilletée) sans filtre à graisse de viande								
avec fruits frais avec liaison sucrée	210*	35 – 40	2	190*	35 – 40	2	2 + 4	—
avec fruits surgelés avec liaison sucrée	230*	35 – 40	2	200*	35 – 40	2	—	—
Tarte française (sans liaison sucrée)	220*	40 – 45	2	200*	40 – 45	2	—	—
Tarte au fromage	210*	40 – 45	2	180*	40 – 45	2	—	—
Tarte aux champignons	220*	25 – 30	2	200*	35 – 40	2	—	—
Tarte au brocoli / poireau	180*	45 – 50	2	170	45 – 50	2	—	—
Tarte surprise	180*	45 – 50	2	170	45 – 50	2	—	—
Gâteaux – tourtes (pâte à cake, pâte levée, pâte au seré) sans filtre à graisse de viande								
Biscuit	170*	30 – 35	2	160*	40 – 45	3	—	—
Roulade	220*	6 – 10	3	200*	7 – 10	3	—	—
Gougelhopf	170*	60 – 65	2	160	65 – 70	2	—	—
Apple pie (pâte levée)	170*	50 – 55	2	160	40 – 45	3	—	—
Tranches au rhum, aux oranges ou aux carottes	180	20 – 25	3	170	20 – 25	3	—	—
Cake marbré	170	60 – 70	2	160	60 – 70	2	—	—
Cake tyrolien	170	65 – 70	2	160	65 – 70	2	—	—
Cake à la noix de coco	170	60 – 65	2	160	60 – 65	2	—	—
Tarte aux courgettes douces	170	60 – 65	2	160	55 – 60	3	—	—
Cake aux noix	170	60	2	160	65	2	—	—
Petits biscuits (pâte à biscuit, pâte sablée, masse à meringue) sans filtre à graisse de viande								
Pâtisserie soufflée, choux à la crème	200*	35 – 40	3	180	35 – 40	3	2 + 4	—
Fonds de pâte sablée pour tourtes	180*	20 – 25	2	160	20 – 25	2	—	—
Fonds de tartelettes	180*	20 – 25	2	170	20 – 25	3	1 + 4	—
Miroirs	180*	20 – 25	3	160*	20 – 25	3	2 + 4	—
Meringues	90	2h – 3h	3	90	2h – 3h	3	1 + 4	1+3+5
Pâte feuilletée sans filtre à graisse de viande								
Petits salés pour l'apéro	200*	10 – 12	3	190*	10 – 12	3	1 + 4	1+3+5
Croissants au jambon	200*	16 – 20	3	190*	16 – 20	3	1 + 4	1+3+5
Feuilletés	200*	16 – 20	3	190*	16 – 20	3	1 + 4	1+3+5
Filet de porc en croûte	200*	40 – 45	2	190*	40 – 45	2	—	—
Petites saucisses en croûte	200*	20 – 25	3	190*	20 – 25	3	1 + 4	1+3+5

- Les temps de cuisson indiqués et les températures sont des valeurs approximatives
- Les méthodes recommandées de cuisson, les températures et les temps de cuisson et de rôtissage, ainsi que les niveaux d'enfilage sont **imprimés en caractères gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un * nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage	Cuisson au four (régler, regardez page 38)							
	Chauffage supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Pâte levée (gâteaux, tresses, pain et pizzas)								sans filtre à graisse de viande
Süsses Hefengebäck 400 – 600 g	180*	35 – 40	2	170	35 – 40	2	—	—
Nid d'abeille (plaque spéciale profonde)	190*	18 – 20	3	180*	18 – 20	3	—	—
Gougelhopf	170*	50 – 60	2	160	50 – 55	2	—	—
Tresse 500 g	190	35 – 40	2	180	35 – 40	2	1 + 4	—
Croissant	200*	25 – 30	2	180*	20 – 25	3	1 + 4	—
Délicatesses du monde entier								sans filtre à graisse de viande
Cake américain aux bananes (USA)	170*	70	2	160*	70	2	—	—
Gâteau au coco d'Itaparica (Brésil)	170	45 – 50	2	—	—	—	—	—
Tourte de Linz (Autriche)	170	40 – 45	2	160	40 – 45	3	—	—
Tourte Sacher (Autriche)	170	50	2	160	50	3	—	—
Savarin (France)	170	25	2	—	—	—	—	—
Spécialités suisses								sans filtre à graisse de viande
Pitte au Prättigau (Grisons)	170	40 – 45	2	160	35 – 40	2	—	—
Pain de poire (Suisse orientale)	190	45 – 50	2	180	45 – 50	2	1 + 4	—
Tourte aux carottes (Argovie)	170*	45 – 50	2	160	50 – 55	2	—	—
Vol au vent glaronais (Glaris)	190*	35 – 40	2	180*	35 – 38	2	—	—
Pain d'épice	170*	18 – 20	3	160*	16 – 18	3	—	—
Tourte du presbytère (Zurich)	200*	35	2	190*	30 – 35	2	—	—
Biscuits de Noël								sans filtre à graisse de viande
Milans et tous les biscuits à pâte au beurre	170*	15 – 18	3	160*	18 – 20	3	2 + 4	1+3+5
Biscuits à sécher	160*	15 – 20	3	140*	15 – 18	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'épice	170*	15 – 20	3	160*	15 – 25	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'anis Laisser sécher les biscuits pendant la nuit sur une tôle pour la cuisson au four.	160*	12 – 15	3	130*	12 – 15	3	2 + 4	1+3+5

- Les temps de cuisson indiqués et les températures sont des valeurs approximatives
- Les méthodes recommandées de cuisson, les températures et les temps de cuisson et de rôtissage, ainsi que les niveaux d'enfilage sont **imprimés en caractères gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un * nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage	Cuisson au four (régler, regardez page 38)							
	Chauffage supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC) 	(AC) 
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	2 niveaux	3 niveaux
Légumes comme accompagnement								sans filtre à graisse de viande
Frites au four blanchies	220*	30 – 35	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Frites au four (brutes)	230*	30 – 40	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	—
Viande, volaille, gibier et poisson sans grill								avec filtre à graisse de viande
Rôti de porc, 1kg	190*	85 – 90	2	180*	80 – 90	2	—	—
Rôti de veau, 1kg	190*	70 – 85	2	180*	65 – 75	2	—	—
Rôti de bœuf, 1kg	200*	75 – 80	2	190*	75 – 80	2	—	—
Rôti hâché, 1kg	200*	75 – 80	2	190*	60 – 75	2	—	—
Rôti tessinois (au lard)	200*	60 – 65	2	190*	60 – 65	2	—	—
Roastbeef, 1kg	210*	25 – 30	2	200*	25 – 30	2	—	—
Chicken Nuggets (mettre une feuille d'aluminium sur la plaque)	230*	13 – 16	3	230*	13 – 15	3	—	—
Poulet, 1 – 1,2kg	190*	50 – 60	2	180*	50 – 55	2	—	—
Canard, 1,5 – 2kg	180*	65 – 75	2	170*	60 – 65	2	—	—
Oie, 3kg	180*	140 – 190	1	170*	140 – 190	2	—	—
Dinde, 4,5– 5,5kg (sur plaque à gâteau profonde)	160*	210 – 230	2	150*	190 – 220	2	—	—
Rôti de cerf	190*	60 – 70	2	180*	60 – 70	2	—	—

- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en **caractère gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Rôtis à basse température	Cuisson au four (Regardez à page 12)								
	Chauffage de supérieur et inférieur 			Air chaud (AC) 			(AC "Lo") 		
	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	Rainure	Temp °C	Temps min.	
à précuire dans la poêle avant le rôtissage								avec filtre à graisse de viande	
Roastbeef, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 – 95	2	140* 80	85 – 95	2	120* 80	85 – 95
Rôti de veau, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	100–110	2	140* 80	100–110	2	120* 80	100 – 110
Carré de porc, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 – 95	2	140* 80	85 – 95	2	120* 80	85 – 95

– Les temps de cuisson indiqués et les températures sont des valeurs approximatives

– Les indications de température qui sont munies d'un * nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Mode pizza	Commutateur de fonction	Température °C	Temps de cuisson en minutes	Rainure
Tarte au fromage		180*	40 – 45	2
Gâteau aux épinards		180*	30 – 35	3
Tarte avec fruits frais avec liaison sucrée 1 niveau Tarte avec fruits frais avec liaison sucrée 2 niveaux		190*	35 – 40	plaque sur 2 plaque sur 2 + 4
Tarte avec fruits surgelés avec liaison sucrée		200*	40 – 45	plaque sur 2
Gâteaux aux fruits avec liaison dans un moule en pyrex		200*	35 – 40	1
Pizza ronde (sur plaque à gâteau originale)		200*	8 – 10	plaque sur 2
Pizza (sur pierre à pizza)		230*	7 – 9	1

Turbo-gril	Commutateur de fonction	Température °C	Temps de cuisson en minutes	Rainure
– Pour toutes viandes avec filtre à graisse de viande – Pour toutes viandes sur le gril, plaque sur la rainure 1 – Retourner la viande à la moitié du temps de rôtissage				
Poulet coupés		200	1. page 17 2. page 15	
Poulet (900 – 1000g)		160	50	
Roulade de porc garnie (2000g)		160	90 – 95	

Grillage	Commutateur de fonction	Température °C	Temps de cuisson en minutes		Rainure
– avec filtre à graisse de viande – Plaque à gâteau utilisée comme récipient sur la rainure 1 – Préchauffage du four pendant 3 minutes			1.page	2.page	
4 – 8 Côtelettes de porc		230	15	10	
2 – 4 Côtelettes de porc		230	12	12	
2 Poulets coupés		230	16	16	
4 Poulets coupés		230	25	18	
1 – 4 cuisses de poulet		230	15	15	
4 – 6 cuisses de poulet		230	20	15	
Saucisses grillées, jusqu'à 6 pièces		230	6	4	
Saucisses grillées, plus de 6 pièces		230	6	4	
Escargots jusqu'à 4 Stück		230	10	9	
Escargots jusqu'à 6 Stück		230	10	9	
Poisson entier		230	10	—	
Pain toasté (sans garniture) Préchauffer le gril pendant 5 minutes		230	1 – 2	1 – 2	

Rôtissoire avec voûte contre le bas

Rôtissoire avec voûte contre le haut

– Les temps de cuisson indiqués et les températures sont des valeurs approximatives

Table de stérilisation	Seulement avec cuisson en alternance sur la rainure inférieure. Les bocaux ne doivent pas se toucher			
	Température °C	Stériliser jusqu'à ce que le liquide perle Temps min.	Continuer de stériliser Temps min.	Laisser reposer dans le four éteint Temps min.
Baies				
Fraises Myrtilles Framboises Groseilles mûres	140 – 150	35 – 45	—	—
Groseilles acides	140 – 150	35 – 45	15	—
Fruits à pépins				
Fruits à chère dure Poires Coings Prunes	140 – 150	35 – 45	15	—
Légumes				
Carottes	140 – 150	50	15	60
Champignons	140 – 150	45	30	60
Mixed Pickles	150 – 160	50	15	—
Choux-raves Haricots Petits pois Asperges	150 – 160	50	80 – 120	45 – 60
Table de séchage	Utilisez une plaque à sécher. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous éteignez le four à la moitié du temps de séchage. Ouvrez ensuite et laissez bien refroidir, de préférence toute la nuit. Finissez ensuite le séchage.			
	Température °C	Temps h		
Légumes				
Haricots	75	6 – 8		
Poivrons (en lamelles)	75	5 – 6		
Légumes pour potages	75	5 – 6		
Champignons	50	6 – 8		
Herbes	40 – 50	2 – 3		
Fruits				
Pruneaux	75	8 – 10		
Abricots	75	8 – 10		
Quartiers de pomme	75	6 – 8		
Poires	75	6 – 9		

Service après-vente

Kundendienst-Administration

5506 Mägenwil

Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Administration du service

5506 Mägenwil

Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Amministrazione servizio

5506 Mägenwil

Tel. 062 / 889 91 31
Fax 062 / 889 91 21

Kundendienst

5506 Zürich-Mägenwil

Industriestrasse 10
Fax 01 / 405 88 18

8604 Volketswil

Hözlwiisenstrasse 12
Fax 01 / 405 88 18

7000 Chur

Comercialstrasse 19
Fax 071 / 388 20 49

9000 St. Gallen

Vonwilstrasse 15
Fax 071 / 260 26 67

4127 Birsfelden

Hauptstr. 52
Fax 061 / 312 40 73

6032 Emmen

Buholzstrasse 1
Fax 062 / 889 95 85

3063 Ittigen/Bern

Ey 5
Fax 031 / 925 31 30

Service après-vente

1028 Préverenges

Le Trési 6
Fax 021 / 803 23 05

1950 Sion

Route de la picine 10
Fax 027 / 323 85 02

**Eine Nummer für die ganze Schweiz
Un numéro pour toute la Suisse
Un unico numero telefonico per tutta
la Svizzera**

Ersatzteilverkauf

Vente des pièces de rechange

Vendita di pezzi di ricambio

Tel. 062 / 889 91 23

Fax 062 / 889 91 10

Servizio dopo vendita

6916 Grancia

Zona Industriale E
Fax 091 / 994 38 46



*oder
ou
oppure*

Garantie

Für jedes Therma-Produkt wählen wir ab Datum der Auslieferung ein Jahr Vollgarantie. Schadhaft gewordene Teile werden kostenlos ausgebessert oder ersetzt. Unsere Garantieleistung schliesst die Kosten für Arbeits- und Reisezeit wie auch für Ersatzmaterial ein. Für Abnutzung oder Beschädigung, verursacht durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften kann die Vollgarantie nicht beansprucht werden.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit Therma une année de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service. Les pièces défectueuses sont réparées ou remplacées gratuitement. Notre garantie couvre les frais de main-d'oeuvre et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. L'usure ou les dommages causés par des influences extérieures, des cas de force majeure, l'intervention de tiers ou pour des dommages dus à l'inobservation des mode d'emploi ne sont pas couverts par la garantie.

Garanzia

Ogni prodotto Therma beneficia di un anno di garanzia completa a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. Tutti i pezzi danneggiati vengono riparati o cambiati gratuitamente. Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e dei ricambi. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, forza maggiore, intervento di terzi o la inosservanza delle prescrizioni per l'installazione ed istruzioni per l'uso.

ThermaPhon

Der telefonische Beratungsdienst der Therma

Montag bis Freitag
09.00 – 12.00 Uhr

Le service d'information téléphonique de Therma

Lundi à vendredi de
09.00 – 12.00 Uhr

Il servizio di consulenza telefonica della Therma

Lunedì a venerdì dalle ore
09.00 – 12.00 Uhr



Für Auskünfte, Ratschläge und Tips rund um die Anwendung von Haushaltapparaten.

Eine Dienstleistung, die für Ihre Anliegen rund um die Haushaltapparate täglich für Sie bereit steht.

Nutzen Sie das **ThermaPhon**, zum Beispiel für:

- **prompte Auskunft** bei Fragen zur Bedienung der Apparate
- **hilfreiche Ratschläge** bezüglich Unterhalt und Pflege der Haushaltgeräte
- **nützliche Tips** beim Kochen, Backen, Lüften, Kühlen und Spülen
- **kompetente Beratung** bei der Wahl eines Gerätes, das Ihren Wünschen entsprechen soll

Pour renseignements, conseils et «astuces» concernant l'utilisation de vos appareils ménagers.

Une prestation de service à votre disposition chaque jour pour toutes questions touchant aux appareils ménagers.

Appelez **ThermaPhon** par exemple pour:

- **renseignements rapides** concernant l'utilisation des appareils
- **conseils judicieux** pour l'entretien et les soins à apporter aux appareils ménagers
- **«astuces» utiles** pour la cuisson en général, la cuisson au four, l'aération, la réfrigération et le rinçage
- **conseils compétents** pour le choix d'un appareil correspondant à vos désirs

Per informazioni, suggerimenti e consigli su tutto quanto concerne l'uso degli elettrodomestici.

Un servizio giornalmente a vostra disposizione per soddisfare le vostre richieste riguardanti gli elettrodomestici.

Utilizzate il servizio **ThermaPhon**, ad esempio per:

- **informazioni immediatamente** sull'impiego degli apparecchi
- **consigli preziosi** in merito alla manutenzione e alla cura degli elettrodomestici
- **suggerimenti utili** per cucinare, arrostitire, ventilare, raffreddare e lavare le stoviglie
- **consulenza competente** per la scelta di un apparecchio che soddisfi le vostre esigenze e i vostri desideri

A+T Hausgeräte AG

Badenerstrasse 587

8048 Zürich

Telefon 01 405 85 00

Telefax 01 405 85 85

Internet: www.therma.chE-Mail: info@therma.ch**A+T Appareils Ménagers SA**

Le Trési 6

1028 Préverenges

Téléphone 021 803 24 15

Téléfax 021 803 25 24

Internet: www.therma.chE-Mail: info@therma.ch**A+T Apparecchi Casalinghi SA**

Centro Montana

6616 Losone

Telefono 091 791 14 12

Telefax 091 792 18 03

Internet: www.therma.chE-Mail: info@therma.ch

315 5378 43 / 05.02

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerations, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year for a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.