

AMW 583

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



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



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



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



SENSING THE DIFFERENCE

Table des matières

<u>INFORMATIONS IMPORTANTES</u>	5
<i>AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION</i>	5
<i>INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE</i>	5
<i>INSTALLATION DE L'APPAREIL</i>	6
<i>AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL</i>	6
<i>APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL</i>	6
<u>AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS</u>	7
<u>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</u>	7
<i>LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE</i>	7
<u>PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</u>	8
<i>GÉNÉRALITÉS</i>	8
<i>ATTENTION</i>	8
<i>BOUTONS DE TYPE PUSH-PUSH</i>	8
<u>ACCESSOIRES</u>	9
<i>GÉNÉRALITÉS</i>	9
<i>CHOIX DU RÉCIPIENT DE CUISSON</i>	9
<i>ÉPONGE</i>	9
<i>GRILLE MÉTALLIQUE</i>	9
<i>PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR</i>	9
<i>PANIER VAPEUR</i>	9
<i>RÉSERVOIR D'EAU</i>	9
<u>CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL</u>	10

<u>BANDEAU DE COMMANDES</u>	10
<u>VERROU</u>	11
<u>MESSAGES</u>	12
<u>RACCOURCIS</u>	13
<u>MARCHE / ARRÊT / PAUSE</u>	14
<u>MINUTEUR</u>	14
<u>MODIFICATION DES RÉGLAGES</u>	15
<i>LANGUE</i>	15
<i>RÉGLAGE DE L'HORLOGE</i>	16
<i>LUMINOSITÉ</i>	16
<i>VOLUME</i>	17
<i>ECO (ÉCO)</i>	17
<i>ÉTALONNER</i>	18
<i>EN COURS DE CUISSON</i>	19
<u>FONCTIONS SPÉCIALES</u>	20
<i>LEVAGE DE LA PÂTE</i>	21
<i>DÉTARTRAGE</i>	22
<i>VIDANGE</i>	23
<u>FINITION</u>	24
<u>RÉCHAUFFER</u>	25
<u>DÉGIVRAGE VAPEUR</u>	26

<u>MANUEL</u>	28
VAPEUR	29
AIR PULSÉ + VAPEUR	30
AIR PULSÉ	31
<u>MODE ASSISTÉ</u>	32
VIANDE	33
VOLAILLE	34
POISSON / FRUITS DE MER	35
POMMES DE TERRE	36
LÉGUMES	37
RIZ / GRAIN	39
PÂTES	40
ŒUFS	41
PIZZA / QUICHE	42
DESSERT	43
PAIN / GÂTEAUX	44
<u>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</u>	46
GÉNÉRALITÉS	46
NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE	46
RETRAIT DES GLISSIÈRES	47
NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE INTERDIT	47
REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR	47
<u>DIAGNOSTIC DES PANNES</u>	48
<u>DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE</u>	48
<u>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</u>	48



INFORMATIONS IMPORTANTES



AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION



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

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

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

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

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

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

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

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



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



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

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

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



INFORMATIONS IMPORTANTES



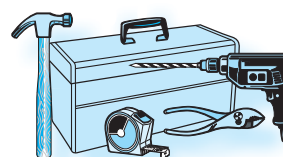
INSTALLATION DE L'APPAREIL



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

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

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



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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

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

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

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

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

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

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



AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS



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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION !

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

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

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

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



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

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

OUVREZ LA PORTE DU FOUR AVEC PRÉCAUTION !

UNE BOUFFÉE DE VAPEUR POURRAIT S'ÉCHAPPER BRUSQUEMENT.

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

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

Maintenez en parfait état de propreté les surfaces des joints de la porte. La porte du four doit être correctement fermée.

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

ATTENTION

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

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

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

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

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'éboullantage.

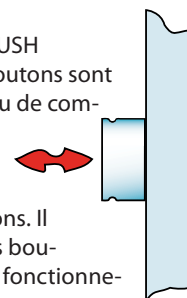


BOUTONS DE TYPE PUSH-PUSH

À LA LIVRAISON DU FOUR, ses boutons sont encastrés au raz du bandeau de commandes.

Il suffit d'appuyer sur ces boutons pour les faire sortir et accéder à leurs fonctions. Il n'est pas nécessaire que ces boutons ressortent au cours du fonctionnement du four.

Une fois les réglages terminés, appuyez sur ces boutons pour les encastrer dans le bandeau de commandes, et continuez à utiliser le four.





ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX ACCESSOIRES sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à la cuisson vapeur. **LAISSEZ** un espace d'au moins 30 mm entre le bord supérieur du récipient et le plafond de la cavité du four pour permettre une entrée de vapeur suffisante dans le récipient.

CHOIX DU RÉCIPIENT DE CUISSON

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

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

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

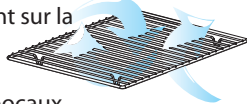
ÉPONGE

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



GRILLE MÉTALLIQUE

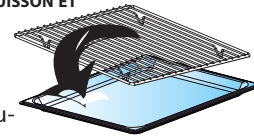
LA GRILLE MÉTALLIQUE permet à l'air chaud de circuler autour des aliments. Placez les aliments directement sur la grille, ou utilisez-la en tant que support des récipients de cuisson, bocal, moules à gâteaux et autres. Lorsque vous placez des aliments directement sur la grille métallique, mettez au-dessous la plaque de cuisson et le bac collecteur.



PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR

UTILISEZ LA PLAQUE DE CUISSON ET

LE BAC COLLECTEUR au-dessous de la grille métallique et du panier vapeur. Vous pouvez aussi les utiliser en tant que plaque ou ustensile de cuisson.



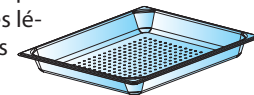
La plaque de cuisson et le bac collecteur

servent à récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

Évitez de placer des plats directement sur la sole du four.

PANIER VAPEUR

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



UTILISEZ LE FOUR SANS LE PANIER

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

RÉSERVOIR D'EAU

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

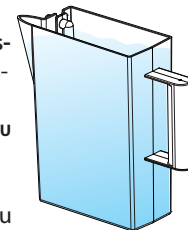
TOUTES LES FONCTIONS DE CUISSON nécessitent le remplissage du réservoir d'eau.

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

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

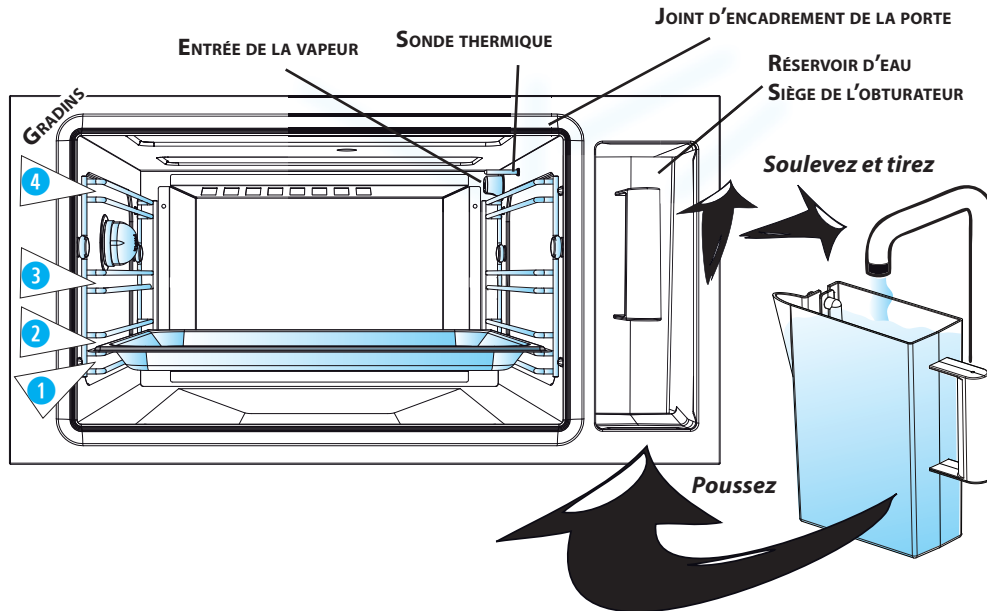
IL EST IMPORTANT DE VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU APRÈS CHAQUE UTILISATION. Et ce pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation à l'intérieur de l'appareil.

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

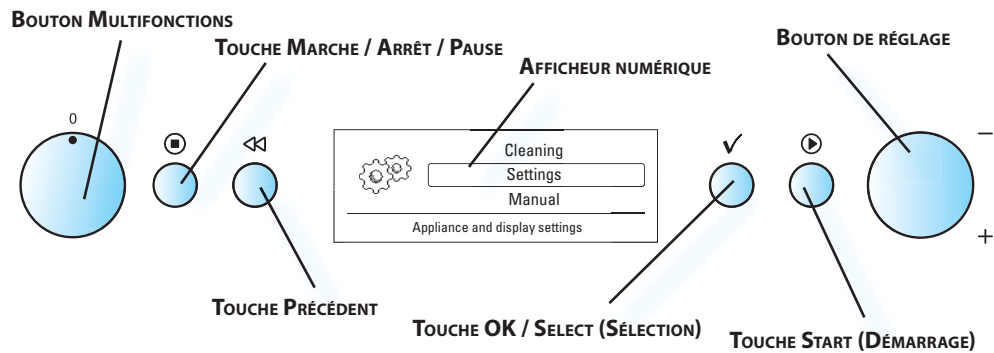


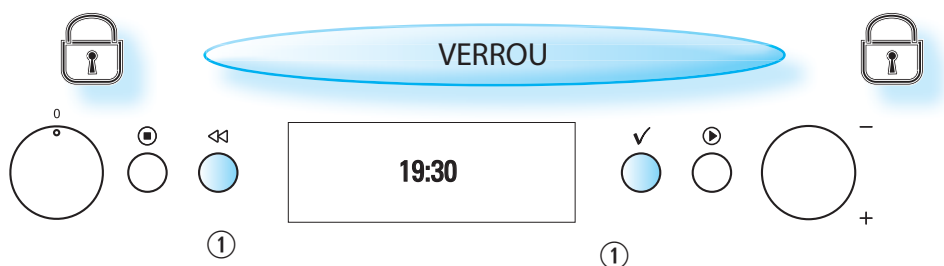


CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



BANDEAU DE COMMANDES





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

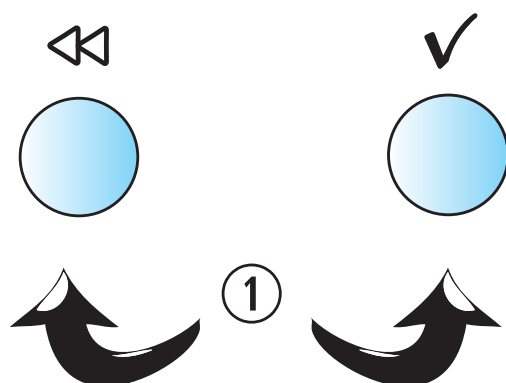
CETTE FONCTION permet d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.

LORSQUE LE VERROU EST ACTIVÉ, aucune des touches ne fonctionne.

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

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

POUR DÉSACTIVER LE VERROU, VOUS DEVEZ PROCÉDER COMME POUR SON activation.





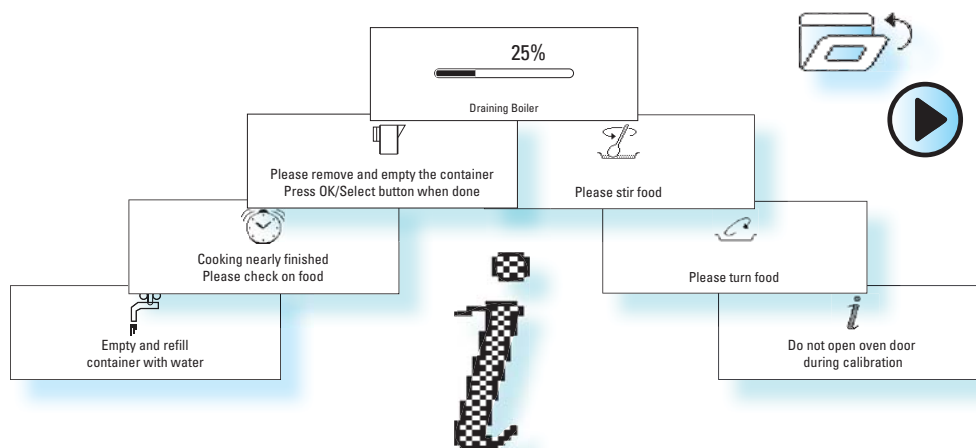
MESSAGES

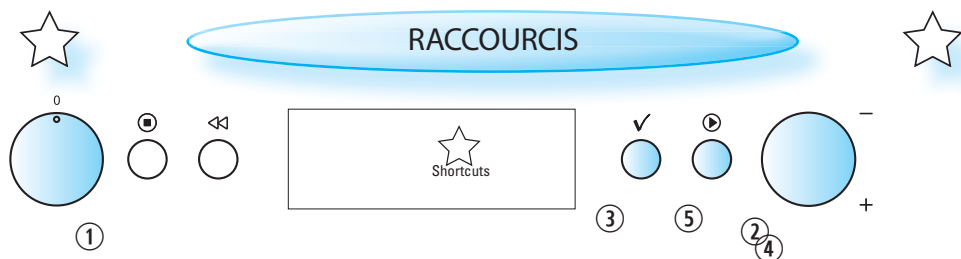


LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS, le four peut s'arrêter et vous inviter à effectuer une opération ou tout simplement vous indiquer quel accessoire utiliser.

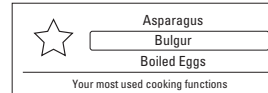
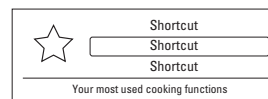
LORSQU'UN MESSAGE S'AFFICHE :

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





- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFUNCTIONS** jusqu'à ce que Shortcut (Raccourci) soit affiché.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE / SÉLECTIONNEZ LA TOUCHE OK** pour procéder aux réglages nécessaires.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



POUR VOUS FACILITER ENCORE LA VIE, le four établit automatiquement la liste de vos raccourcis préférés.

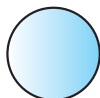
LORSQUE VOUS COMMENCEZ À UTILISER votre four, cette liste comporte 10 positions vides marquées « shortcut » (raccourci). Au fur et à mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions que vous utilisez le plus sont automatiquement enregistrées dans les raccourcis de la liste.

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

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

MARCHE / ARRÊT / PAUSE

L'APPAREIL SE MET SOUS TENSION (ON) OU HORS TENSION (OFF) OU SUR PAUSE avec la touche On/Off (Marche/Arrêt).



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

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

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

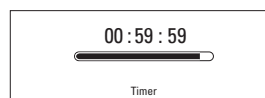
LES DESCRIPTIONS DE CETTE NOTICE D'EMPLOI ASSUMENT QUE LE FOUR EST SOUS TENSION (ON).



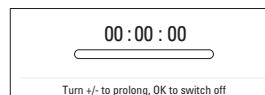
- 1 METTEZ LE FOUR HORS TENSION (OFF)** en tournant le bouton multifonctions sur Zéro ou en appuyant sur la touche ON / OFF.
- 2 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 3 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps voulu sur le minuteur.
- 4 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour commencer le compte à rebours du minuteur.

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

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



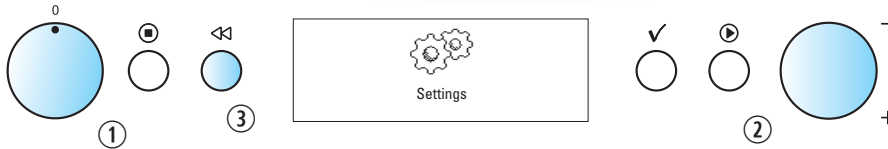
UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.



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



MODIFICATION DES RÉGLAGES



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Settings (Paramètres) s'affiche.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir l'un des paramètres à régler.

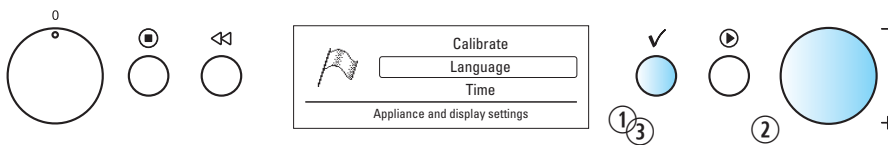
LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge.

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

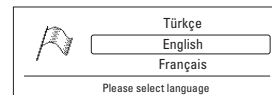
LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.



LANGUE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir l'une des langues disponibles.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

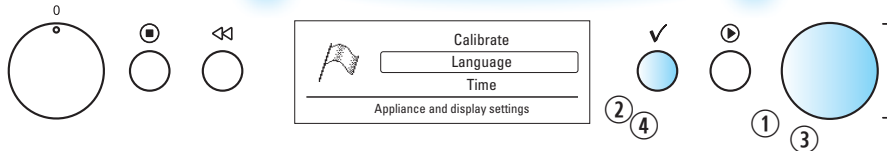




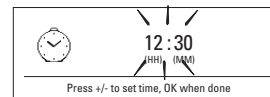
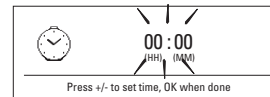
MODIFICATION DES RÉGLAGES



RÉGLAGE DE L'HORLOGE



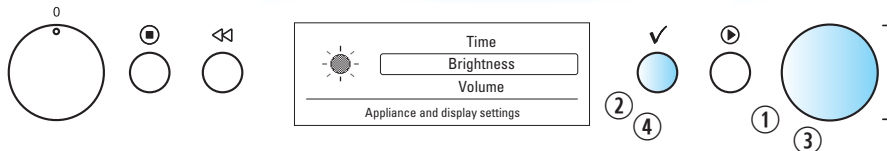
- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que Time (Temps) s'affiche.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** (Les chiffres clignent.)
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler l'horloge.
- 4 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



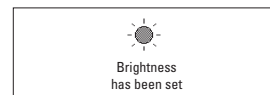
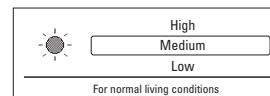
L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.



LUMINOSITÉ

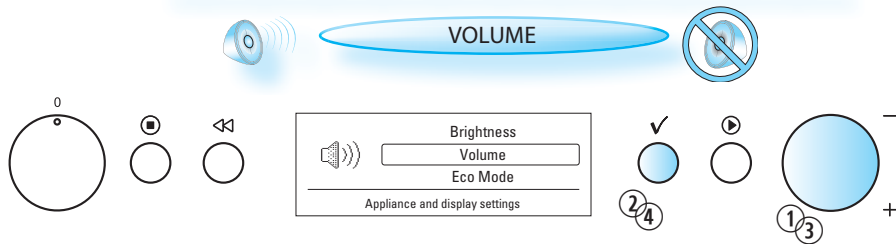


- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que Brightness (Luminosité) s'affiche.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la luminosité en fonction de vos préférences.
- 4 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.

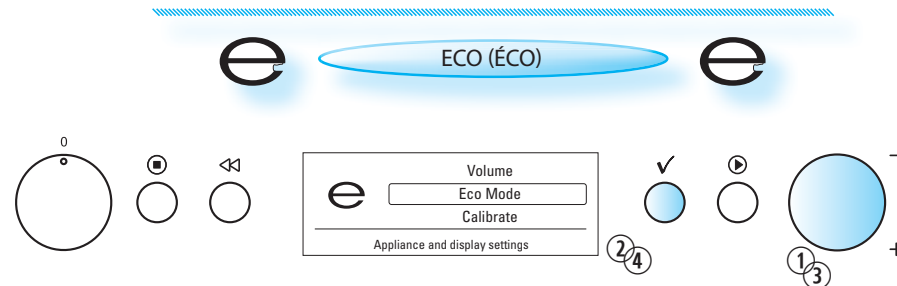
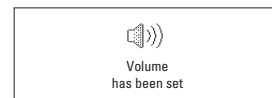
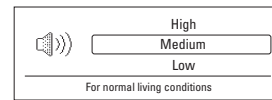




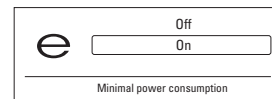
MODIFICATION DES RÉGLAGES



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que Volume s'affiche.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le volume sur high (Maxi), medium (Moy.), low (Mini) ou mute (Sourdine).
- 4 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que mode Eco s'affiche.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour activer ou désactiver le paramètre ECO.
- 4 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



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

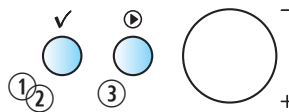
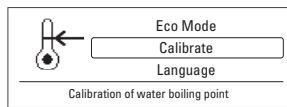
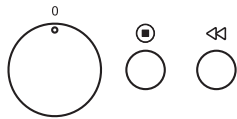
LORSQUE OFF EST SÉLECTIONNÉ, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.



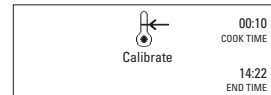
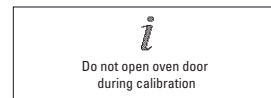
MODIFICATION DES RÉGLAGES



ÉTALONNER



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



AVANT D'UTILISER CETTE FONCTION,

VEILLEZ à ce que le réservoir d'eau soit rempli d'eau froide du robinet.

ÉTALONNAGE

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

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

APRÈS L'ÉTALONNAGE

LAISSEZ LE FOUR REFROIDIR et séchez les parties humides.

RÉ-ÉTALONNAGE

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

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



MODIFICATION DES RÉGLAGES

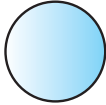


EN COURS DE CUISSON

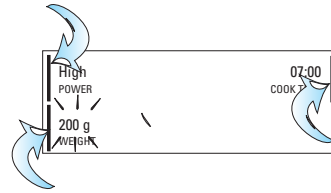


LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

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

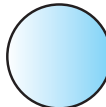


TOURNER LE BOUTON DE RÉGLAGE permet de faire défiler les paramètres pour choisir celui à modifier.



APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK / SELECT (SÉLECTION)**

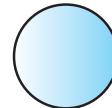
pour sélectionner le paramètre à l'écran et le modifier (il clignote). Utilisez les touches Haut / Bas pour modifier le réglage.



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



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





FONCTIONS SPÉCIALES



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Specials (Fonctions spéciales) soit affiché.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir l'une des fonctions spéciales. Suivez les instructions que contient le chapitre de la fonction (p.ex. : Levage pâte).

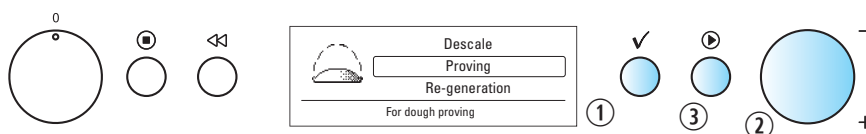
FONCTIONS SPÉCIALES	
FONCTION	UTILISATION CONSEILLÉE :
LEVAGE DE LA PÂTE	UTILISÉE POUR FAIRE LEVER la pâte à l'intérieur du four à une température constante de 40 °C.
DÉTARTRAGE	UTILISÉE POUR DÉTARTER le chauffe-eau.
VIDANGE	UTILISÉE POUR VIDANGER MANUELLEMENT le chauffe-eau.
STÉRILISATION	UTILISÉE POUR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



FONCTIONS SPÉCIALES



LEVAGE DE LA PÂTE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le temps.**
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START**



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

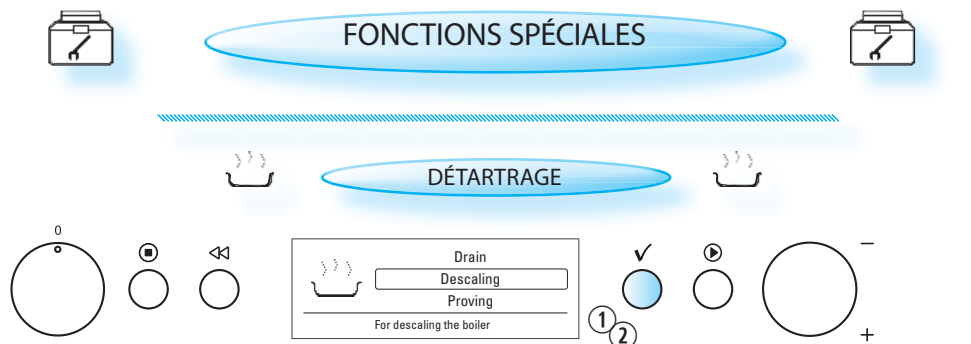
1ER LEVAGE

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

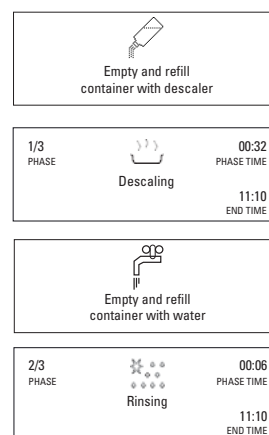
RACCOURCISSEZ LE TEMPS DE LEVAGE de $\frac{1}{3}$ par rapport à une recette traditionnelle.

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

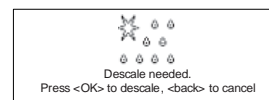
Il est donc nécessaire d'arrêter prématurément le levage. Sinon, la pâte risque de trop lever.



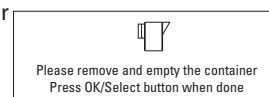
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).** (Le four se prépare maintenant au détartrage)
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** après avoir placé le réservoir d'eau et le détartrant. Suivez les directives affichées à l'écran. Laissez finir le processus, sans l'interrompre.



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



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

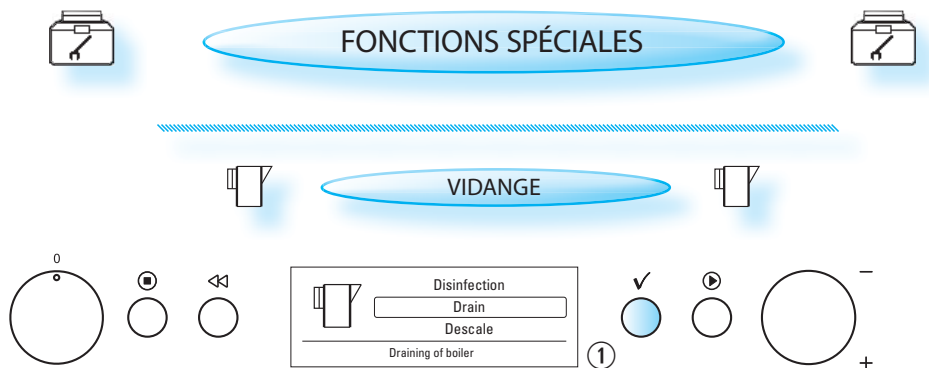


APRÈS AVOIR VIDÉ le réservoir d'eau, aucun résidu n'étant plus présent dans le système, l'appareil est correctement détartré et sûr à l'emploi.

REMARQUE : UNE FOIS QUE la procédure de détartrage est lancée, vous devez toujours attendre qu'elle se termine d'elle-même.

QUANTITÉ DE DÉTARTRANT

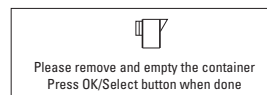
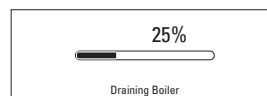
MÉLANGEZ 1 litre d'eau au contenu d'une bouteille (250 ml) de détartrant « Wpro active'clean » pleine. Si vous ne réussissez pas à vous procurer le détartrant « Wpro active'clean », utilisez seulement du vinaigre blanc.

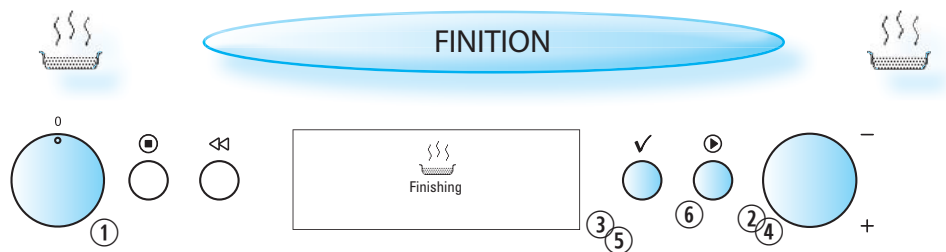


1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).


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

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



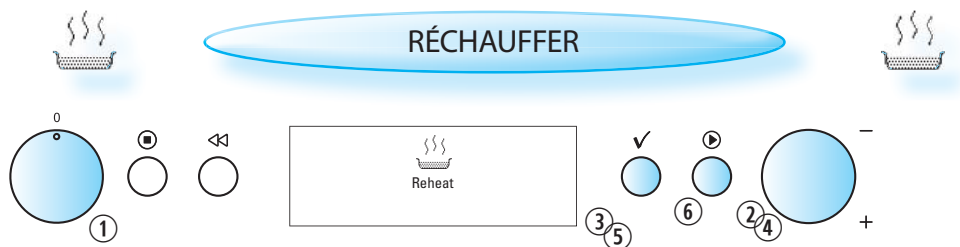


- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Finishing (Finition) soit affiché.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
(Répétez les étapes 2 et 4 si nécessaire).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

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

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

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



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Reheat (Réchauffer) soit affiché.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer. (Répétez les étapes 2 et 4 si nécessaire).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

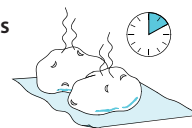


UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer 1 - 2 portions d'aliments réfrigérés ou maintenus à température ambiante.

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

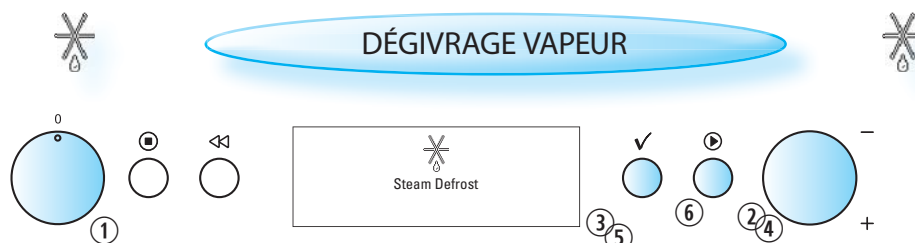


UN TEMPS DE REPOS DE QUELQUES MINUTES AMÉLIORE TOUJOURS le résultat.

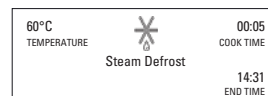


COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS lorsque vous utilisez cette fonction.

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



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que (Dégivrage vapeur) soit affiché.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer. (Répétez les étapes 2 et 4 si nécessaire).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

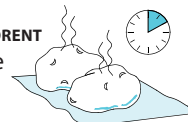


UTILISEZ CETTE FONCTION pour dégivrer la viande, la volaille, le poisson, les légumes, le pain et les fruits.



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

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.



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

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



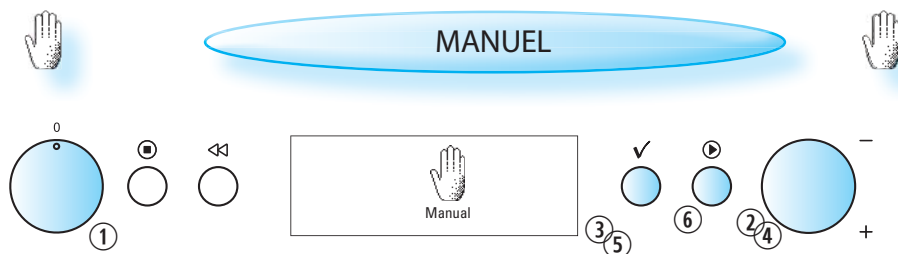
RETOURNEZ LES ALIMENTS À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, REDISPOSEZ ET SÉPAREZ LES MORCEAUX DÉJÀ DÉCONGELÉS.



DÉGIVRAGE VAPEUR



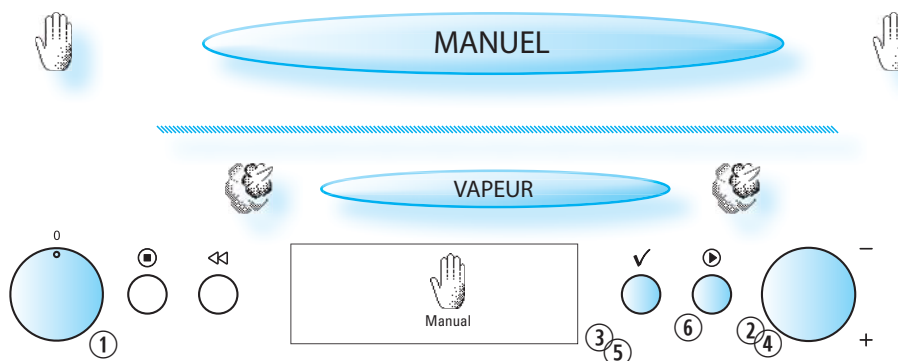
ALIMENTS		POIDS	TEMPS DE DÉCONGÉLATION	TEMPS DE REPOS	TEMPÉRATURE
VIANDE	HACHÉE	500 G	25 - 30 MIN	30 - 35 MIN	60 °C
	EN TRANCHES			20 - 25 MIN	
	SAUCISSES	450 G	10 - 15 MIN	10 - 15 MIN	
VOLAILLE	ENTIER	1 KG	60 - 70 MIN	40 - 50 MIN	
	FILETS	500 G	25 - 30 MIN	20 - 25 MIN	
	CUISSES		30 - 35 MIN	25 - 30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



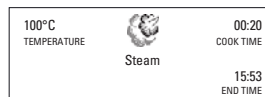
POUR UTILISER UNE FONCTION MANUELLE, procédez comme suit :

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Manuel s'affiche.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir une des fonctions manuelles. Suivez les instructions que contient le chapitre de la fonction.

FONCTIONS MANUELLES	
FONCTION	UTILISATION CONSEILLÉE :
VAPEUR	POUR LA CUISSON à la vapeur.
AIR PULSÉ + VAPEUR	POUR CUIRE des volailles, des rôtis, de la viande et du poisson au four.
AIR PULSÉ	POUR CUIRE DES pâtisseries, des gâteaux et des tartes.

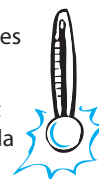


- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Steam (Vapeur) soit affiché.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
(Répétez les étapes 2 et 4 si nécessaire).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

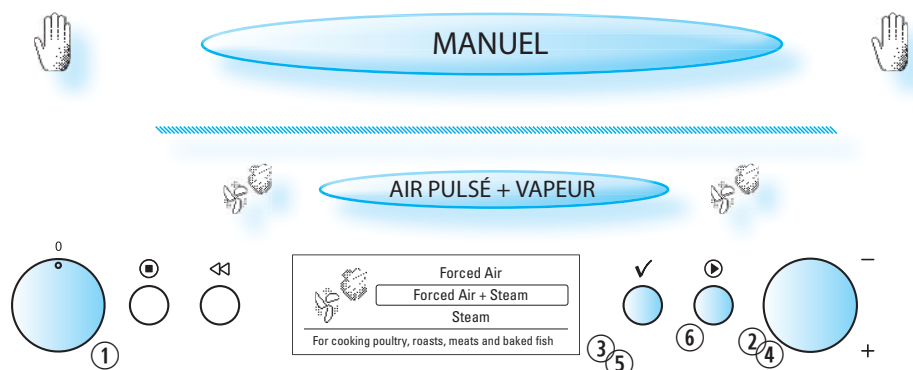


UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire le poisson, les légumes, les fruits, ou pour les ébouillanter.

ATTENDEZ QUE le four refroidisse et que la température soit inférieure à 100°C avant d'utiliser cette fonction. Ouvrez la porte et laissez-le refroidir.



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



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Forced Air + Steam (Air pulsé + vapeur) soit affiché.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
(Répétez les étapes 2 et 4 si nécessaire).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux de Savoie, pâtisseries, poisson et puddings.

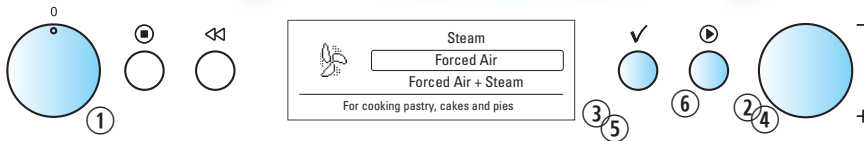
ALIMENTS	NIVEAU DE VAPEUR	TEMP °C	DURÉE	ACCESSOIRES	CONSEILS
CÔTES	Low (Mini)	160 - 170 °C	80 - 90 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2 BAC COLLECTEUR SUR LE GRADIN 1	COMMENCEZ en plaçant le côté os sur le dessus et retournez au bout de 30 minutes.
POITRINE DE DINDE, DÉOSSÉE 1-1½KG	Moyens	200 - 210 °C	50 - 60 MIN		LA TEMPÉRATURE AU CENTRE doit atteindre 72 °C.
GRATIN DE POISSON	Low (Mini)	190 - 200 °C	15 - 25 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2	
LÉGUMES GRATINÉS	MEDIUM (Moy.) - HIGH (Maxi)	200 - 210 °C	20 - 30 MIN		
PAIN DE MÉNAGE	Low (Mini) - MEDIUM (Moy.)	180 - 190 °C	35 - 40 MIN	PLAQUE DE CUISSON sur le gradin 2	
TEMPS DE CUISSON lorsque le four est préchauffé.					



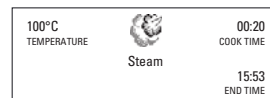
MANUEL



AIR PULSÉ



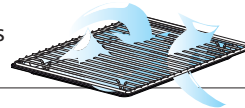
- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Forced Air (Air pulsé) soit affiché.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
(Répétez les étapes 2 et 4 si nécessaire).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR la cuisson de meringues, pâtisseries, gâteaux de Savoie, soufflés, volailles et rôtis.

POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE afin que l'air circule correctement autour des aliments.

UTILISEZ LE BAC COLLECTEUR pour cuire de petits aliments tels que biscuits et petits pains.



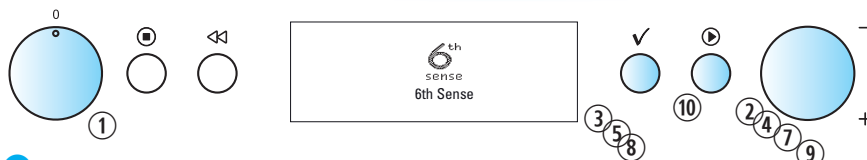
ALIMENTS	TEMP °C	DURÉE	ACCESSOIRES	CONSEILS
GÂTEAU ROULÉ	230 °C	7 - 8 MIN	PLAQUE DE CUISSON sur le gradin 2	VÉRIFIEZ que le four est sec.
BISCUITS, COOKIES	165 - 175 °C	12 - 15 MIN		
PETIT CHOUX	190 - 200 °C	25 - 30 MIN		
CAKE	160 °C	35 - 40 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE sur le gradin 2	
QUICHE	180 - 190 °C			
PÂTE FEUILLETÉE		15 - 20 MIN	PLAQUE DE CUISSON sur le gradin 2	RECouvrez la plaque de papier cuisson.
AILES DE POULETS SURGELÉES (À RÉCHAUFFER)	190 - 200 °C	15 - 18 MIN		

TEMPS DE CUISSON lorsque le four est préchauffé.

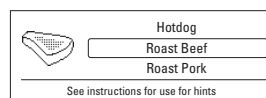
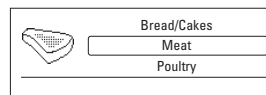
AUTO

MODE ASSISTÉ

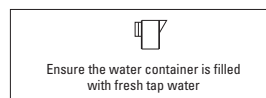
AUTO



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que « Assisted Mode (Mode assisté) » soit affiché.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)**
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le type d'aliments.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.



- 6 **SUIVEZ** les instructions affichées à l'écran concernant le réservoir d'eau et les autres accessoires.



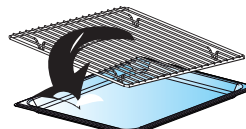
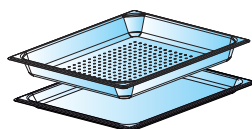
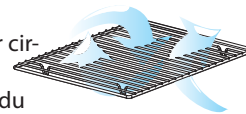
- 7 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.



- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 9 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
- 10 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer. (Répétez les étapes 9 et 12 si nécessaire).
- 11 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE afin que l'air circule correctement autour des aliments.

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



AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



VIANDE



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

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
 VIANDE	RÔTI	BŒUF	40 - 60 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE sur le gradin 2 Plaque de cuisson et bac collecteur sur le gradin 1 ASSAISONNEZ le rôti et introduisez le thermomètre dans la viande, si nécessaire. Placez le rôti sur la grille métallique.
		PORC	60 - 80 MIN	
		AGNEAU	1 - 1½ HEURE	
		VEAU	50 - 70 MIN	
(VAPEUR)	HOT DOG	10 - 15 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Plaque de cuisson et bac collecteur sur le gradin 1 DISPOSEZ en une couche uniforme sur le panier vapeur.	
PAIN DE VIANDE		35 - 45 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE sur le gradin 2 PRÉPAREZ votre recette de pain de viande habituelle et formez un pain. Placez dans un plat allant au four sur la grille métallique.	

AUTO

MODE ASSISTÉ

AUTO



VOLAILLE



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

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
 VOLAILLE	POULET	FILETS (VAPEUR)	25 - 30 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Plaque de cuisson et bac collecteur sur le gradin 1 ASSAISONNEZ les filets.
		MORCEAUX (RÔTIS)	25 - 30 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE sur le gradin 3 Plaque de cuisson et bac collecteur sur le gradin 1 ASSAISONNEZ et placez le côté peau sur le dessus.
		ENTIER (RÔTI)	50 - 60 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE sur le gradin 2 Plaque de cuisson et bac collecteur sur le gradin 1 ASSAISONNEZ et placez le côté poitrine sur le dessus. Vérifiez la cuisson de la viande en piquant avec une fourchette la partie la plus épaisse. Le jus de la viande doit être incolore.
		CANARD	1 - 1½ HEURE	ASSAISONNEZ et placez le côté poitrine sur le dessus.

AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



POISSON / FRUITS DE MER



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

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 POISSON	POISSONS ENTIERS	AU FOUR	25 - 40 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2	FAITES DES ENTAILLES dans la peau et placez le poisson dans un plat allant au four. Assaisonnez et badigeonnez le dessus de beurre ou d'un œuf. Saupoudrez uniformément de miettes de pain.
		À LA VAPEUR	35 - 55 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Plaque de cuisson et bac collecteur sur le gradin 1	ASSAISONNEZ le poisson et remplissez les cavités d'herbes, si vous le souhaitez.
	FILETS (VAPEUR)		12 - 18 MIN		ASSAISONNEZ les filets.
	PAVÉS	VAPEUR	15 - 20 MIN		ASSAISONNEZ les pavés.
	GRATINÉS	(SURGELÉS)	35 - 45 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2	PLACEZ les aliments dans un plat allant au four sur la grille métallique.
FRUITS DE MER	MOULES	À LA VAPEUR	8 - 12 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Plaque de cuisson et bac collecteur sur le gradin 1	DISPOSEZ en couche uniforme sur le panier vapeur.
	CREVETTES				

AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



POMMES DE TERRE



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

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 POMMES DE TERRE	À L'EAU	ENTIER	30 - 40 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Plaque de cuisson et bac collecteur sur le gradin 1	UTILISEZ des pommes de terre de même taille.
		EN MORCEAUX	20 - 30 MIN		COUPEZ en morceaux uniformes.
	AU FOUR	EN MORCEAUX	45 - 55 MIN		PLACEZ dans un plat allant au four ou directement sur la grille métallique.
	GRATINÉES		40 - 50 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2	COUPEZ LES pommes de terre en rondelles et alternez rondelles et oignon. Salez, poivrez, ajoutez un peu d'ail et nappez de crème et de lait. Parsemez de fromage.
	(SURGELÉES)	Frites	15 - 25 MIN		AJOUTEZ LES ALIMENTS lorsque le four est chaud. Mélangez lorsque le four vous y invite. Saupoudrez de sel après la cuisson.
	EN QUARTIERS		30 - 40 MIN	PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR sur le gradin 2	PELEZ LES POMMES DE TERRE et coupez-les en quartiers. Assaisonnez et aspergez le dessus d'huile. Ajoutez les aliments lorsque le four est chaud. Mélangez lorsque le four vous y invite.

AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



LÉGUMES



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

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS		
 LÉGUMES	SURGELÉS	LÉGUMES	12 - 20 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Plaque de cuisson et bac collecteur sur le gradin 1	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Disposez en une couche uniforme.	
	CAROTTES		20 - 30 MIN		COUPEZ EN MORCEAUX UNIFORMES.	
	ASPERGES		20 - 30 MIN			
	ARTICHAUTS		40 - 55 MIN			
	À LA VAPEUR	HARICOTS VERTS			20 - 30 MIN	
		BROCOLIS			15 - 25 MIN	DIVISEZ en morceaux.
		CHOUX-FLEURS			20 - 30 MIN	
		CHOUX DE BRUXELLES			20 - 35 MIN	
SURGELÉS	GRATINÉS	20 - 30 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2	PLACEZ les aliments dans un plat allant au four.		



LÉGUMES



ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS	
LÉGUMES	À LA VAPEUR	POIVRON	8 - 12 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 Bac collecteur sur le gradin 1	DIVISEZ en morceaux.
		COURGE	5 - 10 MIN		COUPEZ en rondelles.
		ÉPI DE MAÏS	20 - 30 MIN		
	FARCIS	TOMATES	30 - 35 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE sur le gradin 2	PRÉPAREZ UNE FARCE AVEC du jambon cuit, de la viande hachée, des pétoncles, de l'ail et des épices. Coupez le dessus des tomates et enlevez les graines et la pulpe. Salez l'intérieur des tomates et retournez-les pour les laisser dégorger. Coupez la pulpe en petits morceaux et ajoutez-les à la farce. Fourrez les tomates de farce et recouvrez-les de leur chapeau. Placez dans un plat allant au four et arrosez d'un peu d'huile.
		POIVRONS	35 - 40 MIN		COUPEZ LES POIVRONS en deux dans le sens de la longueur et retirez le centre et les graines. Mélangez du hachis de bœuf à un oignon, un œuf, des miettes de pain, de l'eau ou du lait et des épices. Fourrez les poivrons de farce et placez-les dans un plat allant au four. Saupoudrez de miettes de pain et coupez un peu de beurre sur le dessus.
		COURGE	20 - 30 MIN		COUPEZ LA COURGE en deux dans le sens de la longueur et évidez-la. Faire revenir des champignons et des poireaux puis mélangez-les à des tomates concassées et à de la crème fraîche (ou mélangez à du relish). Assaisonnez. Fourrez la courge et saupoudrez le dessus de fromage.
		AUBERGINES	35 - 40 MIN		COUPEZ LES AUBERGINES en deux dans le sens de la longueur et enlevez une grande partie de la pulpe. Coupez une partie de la pulpe en petits morceaux et faites revenir avec des oignons et des champignons. Ajoutez de la viande hachée, des tomates écrasées, des épices et des herbes et laissez mijoter. Placez les aubergines dans un plat allant au four et fourrez-les de farce. Parsemez de fromage.

AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



RIZ / GRAIN



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

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

AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



PÂTES



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

	ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
 PÂTES	LASAGNES	MAISON	25 - 35 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2	PRÉPAREZ votre recette habituelle ou suivez celle indiquée sur l'emballage des lasagnes. Placez dans un plat allant au four sur la grille métallique.
		SURGELÉES	40 - 50 MIN		


AUTO

MODE ASSISTÉ

AUTO



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les œufs seulement.

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

AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



PIZZA / QUICHE



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

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
 PIZZA / QUICHE	PIZZA	MAISON	12 - 18 MIN	PLAQUE DE CUISSON sur le gradin 2 PRÉPAREZ une pâte avec 150 ml d'eau, 15 g de levure fraîche, 200-225 g de farine, sel + huile. Laissez-la lever. Déroulez-la sur une plaque graissée. Garnissez de tomates, mozzarella et jambon. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.
		FINE (SURGELÉE)	8 - 12 MIN	
		ÉPAISSE (SURGELÉE)	12 - 20 MIN	
		RÉFRIGÉRÉE	7 - 12 MIN	
	QUICHE	LORRAINE	30 - 45 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2 PRÉPAREZ UNE PÂTE BRISÉE (250 g de farine, 150 g de beurre + 2½ cuillères à soupe d'eau) ou utilisez une pâte toute prête (400 - 450 g). Garnissez le plat de pâte. Ajoutez 200 g de jambon et 175 g de fromage puis versez dessus un mélange composé de 3 œufs et 300 ml de crème. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.
(SURGELÉE)	20 - 30 MIN	AJOUTEZ LES ALIMENTS quand le four vous y invite. Assurez-vous que le plat utilisé est adapté au four.		

REMARQUE :

LA FONCTION DE LEVAGE DE LA PÂTE est idéale pour faire lever la pate de la pizza.

AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



DESSERT



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

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
 DESSERT	TARTE AUX FRUITS	MAISON	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2	PRÉPAREZ LA PÂTE AVEC 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf (ou utilisez 300 - 350 g de pâte toute prête). Garnissez le plat de pâte et saupoudrez le fond de miettes de pain pour absorber le jus des pommes. Disposez dessus 3 - 4 pommes coupées en tranches mélangées à du sucre et à de la cannelle.
		SURGELÉES		15 - 20 MIN
	POMMES AU FOUR	20 - 30 MIN		ÉVIDEZ LES POMMES et remplissez-les de pâte d'amandes ou d'un mélange de cannelle, sucre et beurre. Placez le tout dans un plat allant au four.
	COMPOTE DE FRUITS	10 - 20 MIN	PANIER VAPEUR sur le gradin 3 PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR sur le gradin 1	COUPEZ LES FRUITS en morceaux.
	CRÈME BRÛLÉE	20 - 30 MIN		POUR 4 PORTIONS , mélangez 2 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers avec 3 cuillères à soupe de sucre et de vanille. Faites chauffer 100 ml de crème + 200 ml de lait puis mélangez aux œufs (ou utilisez votre recette habituelle). Versez le mélange dans des ramequins et couvrez ceux-ci avec un film plastique.
	SOUFFLÉS	35 - 50 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE, sur le gradin 2	PRÉPAREZ UN SOUFFLÉ avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.

AUTO

MODE ASSISTÉ


AUTO



PAIN / GÂTEAUX



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

ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PAIN / GÂTEAUX	PAIN	30 - 40 MIN	PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR sur le gradin 2	PRÉPAREZ la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Placez-la sur la plaque de cuisson et le bac collecteur pour la faire lever. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.	
	PETITS PAINS	PETITS PAINS		10 - 15 MIN	PRÉPAREZ la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Façonnez des petits pains et placez-les sur une plaque de cuisson pour les faire lever. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite. REMARQUE : Une pâte composée de 150 ml de liquide et 200 - 225 g de farine est optimale pour une plaque.
		SURGELÉS		10 - 13 MIN	POUR PETITS PAINS DÉJÀ CUITS AJOUTEZ LES ALIMENTS quand le four vous y invite.
		PRÉCUITS		8 - 10 MIN	POUR PETITS PAINS EMBALLÉS SOUS VIDE. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.
		PRÊTS À CUIRE		10 - 14 MIN	POUR 4 - 6 PETITS PAINS RETIREZ l'emballage. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.
	SCONES, PAINS AU LAIT			9 - 13 MIN	FAÇONNEZ DE GRANDS scones ou des tas plus petits sur la plaque graissée. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.
	GÂTEAU DE SAVOIE		35 - 50 MIN	GRILLE MÉTALLIQUE , sur le gradin 2 PRÉPAREZ LA RECETTE avec le poids total de 700 - 800g. Ajoutez le gâteau lorsque le four vous y invite.	

AUTO


MODE ASSISTÉ

AUTO



PAIN / GÂTEAUX



ALIMENTS		TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES	CONSEILS
 PAIN / GÂTEAUX	MUFFINS	15 - 20 MIN	PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR sur le gradin 2	PRÉPAREZ LA PÂTE pour 10-12 biscuits et versez dans des moules en papier. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.
	BISCUITS, COOKIES	10 - 15 MIN		PLACEZ SUR UN PAPIER DE CUISSON (12 - 16 biscuits). Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.
	MERINGUES	50 - 60 MIN		PRÉPAREZ LA PÂTE avec 2 blancs d'œuf, 80g de sucre et 100g de noix de coco desséchée. Assaisonnez de vanille et d'essence d'amande. Formez 20-24 biscuits et placez-les sur une plaque de cuisson graissée ou un papier de cuisson. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite. REMARQUE : Vérifiez que la cavité est propre et sèche. Vérifiez si le chauffe-eau est vide (Exécutez la fonction Vidange si vous avez un doute).

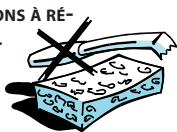
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

GÉNÉRALITÉS

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

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

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



NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

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



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

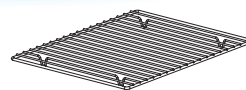
LES SELS SONT ABRASIFS et s'ils se déposent dans le compartiment de cuisson, de la rouille risque de se former à certains endroits. Les sauces acides comme le ketchup, la moutarde ou les aliments salés, tels que les rôtis salés, contiennent du chlorure et des acides. Ces aliments abîment les surfaces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

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

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

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE

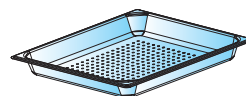
GRILLE MÉTALLIQUE.



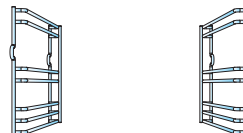
BAC COLLECTEUR



PANIER VAPEUR



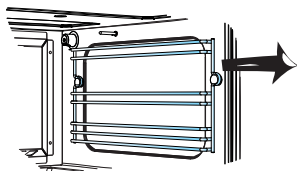
GLISSIÈRES



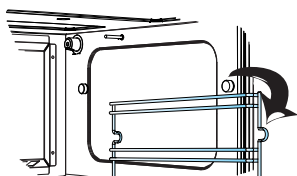
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

RETRAIT DES GLISSIÈRES

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



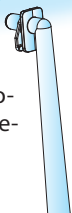
RÉINSTALLEZ-LES en les faisant glisser sur les crochets des parois de la cavité.



NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE INTERDIT

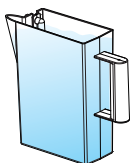
TUYAU D'EAU

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



RÉSERVOIR D'EAU

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



JOINTS ET ANNEAUX

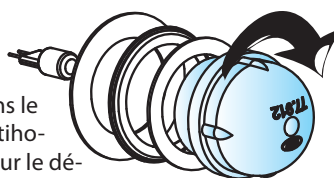


CES PIÈCES servent à fixer l'ampoule d'éclairage et ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

DANGER D'ÉLECTROCUTION!

AVANT DE REMPLACER L'AMPOULE, VÉRIFIEZ SI :

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

- 1 TOURNEZ** LE DIFFUSEUR dans le sens antihoraire pour le dévisser.
- 2 RETIREZ** les joints et l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur.
- 3 REMPLACEZ** l'ampoule par une ampoule halogène de 10 W, 12 V, G4, résistante à la chaleur (four).
- 4 REMETTEZ L'ANNEAU ET LES JOINTS EN PLACE** sur le diffuseur.
- 5 REMETTEZ L'ENSEMBLE EN PLACE** en vissant dans le sens horaire.

DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

CELA VOUS ÉVITERA peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées. Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

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

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



DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

SELON LA NORME CEI 60350.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

TEST	DURÉE APPROX.	TEMPÉRATURE	FOUR CHAUD	ACCESSOIRES
8.4.1	30-35 MIN	150 °C	NON	PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR
8.4.2	18-20 MIN	170 °C	OUI	PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR
8.5.1	33-35 MIN	160 °C	NON	GRILLE MÉTALLIQUE
8.5.2	65-70 MIN	160-170 °C	OUI	GRILLE MÉTALLIQUE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1450 W
FUSIBLE	10 A
AIR PULSÉ	1400 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	455 x 595 x 565
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	236 x 372 x 390

