

Sommaire

1	Avertissements	124
1.1	Avertissements généraux de sécurité	124
1.2	But de l'appareil	128
1.3	Responsabilité du fabricant	128
1.4	Ce manuel d'utilisation	128
1.5	Plaque d'identification	128
1.6	Élimination	128
1.7	Comment lire le manuel d'utilisation	129
2	Description	130
2.1	Description générale	130
2.2	Panneau de commandes	131
2.3	Avantages de la cuisson à la vapeur	131
2.4	Autres parties	132
2.5	Accessoires disponibles	133
2.6	Autres récipients pour la cuisson	134
3	Utilisation	135
3.1	Avertissements	135
3.2	Première utilisation	136
3.3	Utilisation des accessoires	136
3.4	Utilisation du four	137
3.5	Conseils pour la cuisson	157
3.6	Fonctions spéciales	158
3.7	Fonctions auxiliaires	160
3.8	Menu secondaire	164
4	Nettoyage et entretien	166
4.1	Avertissements	166
4.2	Nettoyage des surfaces	166
4.3	Nettoyage de la porte	167
4.4	Nettoyage de l'intérieur du four	169
4.5	Entretien extraordinaire	176
5	Installation	178
5.1	Branchement électrique	178
5.2	Remplacement du câble	178
5.3	Positionnement	179

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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

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



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

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



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

Dommages subis par l'appareil

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



Avertissements

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



Installation

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

Pour cet appareil

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



Avertissements

1.2 But de l'appareil

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

1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

1.4 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.5 Plaque d'identification

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

1.6 Élimination



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

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique
Danger d'électrocution

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



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

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

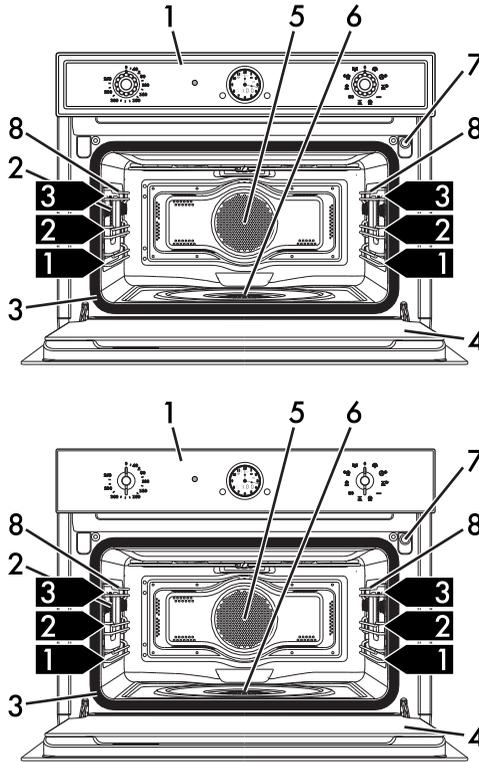
- Instruction d'utilisation individuelle.



Description

2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

6 Bac d'évaporation

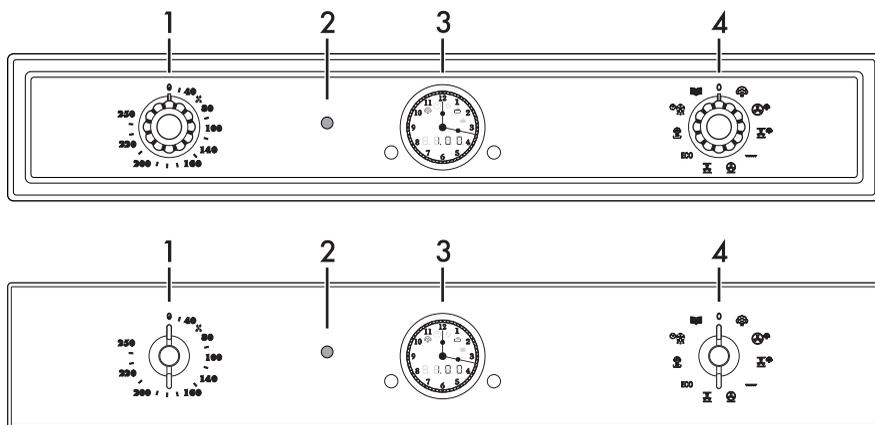
7 Tuyau de remplissage en eau

8 Glissières de support pour grilles

1,2,3... Niveau de la glissière



2.2 Panneau de commandes



1 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

2 Voyant du thermostat

Quand il clignote il indique que l'appareil est en train de chauffer pour atteindre la température réglée. Quand la température est atteinte, le voyant du thermostat reste toujours allumé jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

3 Horloge

Il affiche l'heure actuelle, la température de cuisson sélectionnée et le temps éventuel fixé.

4 Manette des fonctions

Cette manette permet de :

- allumer/éteindre l'appareil ;
- sélectionner une fonction.



Après chaque utilisation ou pour interrompre la fonction en cours, remettez toujours la manette des fonctions sur la position **0**.

2.3 Avantages de la cuisson à la vapeur

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

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



Description

2.4 Autres parties

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- à l'ouverture de la porte (sur certains modèles uniquement) ;
- quand on sélectionne une fonction quelconque ;

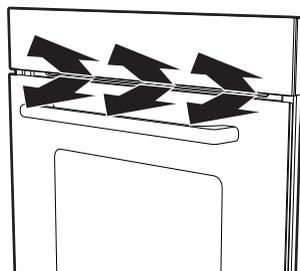


Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

Niveaux de positionnement

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

Turbine de refroidissement



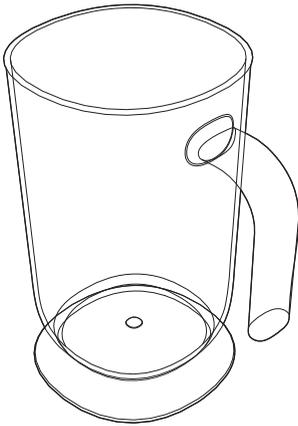
La turbine refroidit l'appareil et se met en marche durant la cuisson.

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



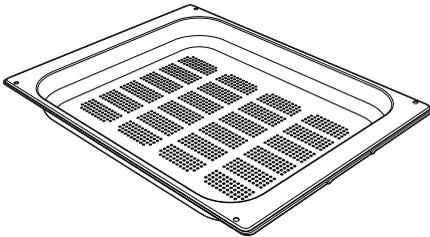
2.5 Accessoires disponibles

Carafe



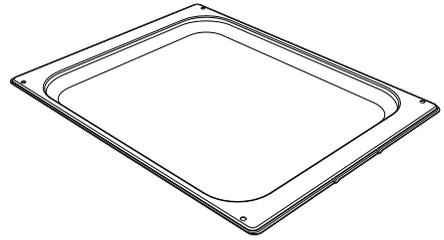
Utile pour contenir les liquides durant les opérations de remplissage et de vidage du réservoir.

Lèchefrite perforée



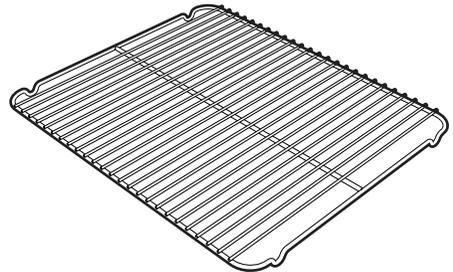
Utile pour cuire le poisson et les légumes à la vapeur.

Lèchefrite



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

Grille pour lèchefrite

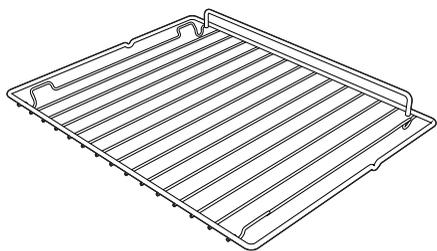


À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goûter.



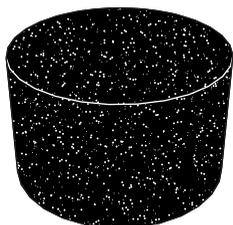
Description

Grille



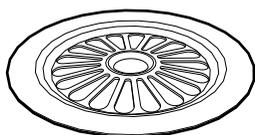
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Éponge



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

Couvercle du bac d'évaporation



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

i

Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

i

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

i

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

2.6 Autres récipients pour la cuisson

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



3 Utilisation

3.1 Avertissements



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

Risque de brûlures

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



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

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



Utilisation



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

Risque d'incendie ou d'explosion

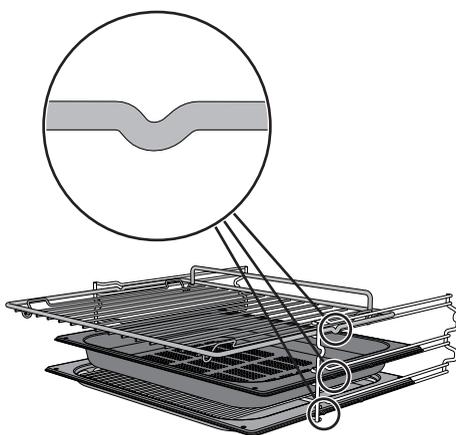
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur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

3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

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



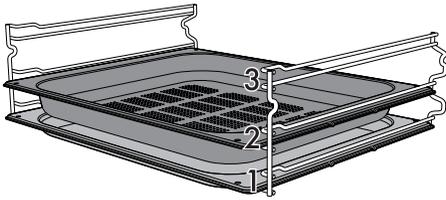
3.2 Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Pour éliminer d'éventuels résidus de fabrication, sélectionnez une cuisson à la température maximale pendant une durée d'au moins 20 minutes (voir 3.4 Utilisation du four).



Configuration 2+1

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



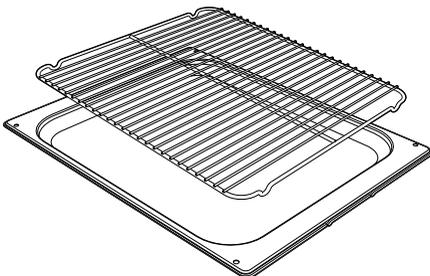
Introduisez à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.



Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

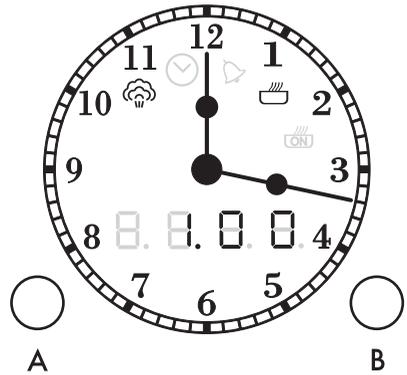
Grille pour lèche-frite

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



3.4 Utilisation du four

Horloge



Voyant vapeur



Voyant horloge



Voyant temporisateur minuteur



Voyant cuisson temporee



Voyant cuisson differée

A Bouton de réglage

B Bouton de confirmation



Utilisation

Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le voyant horloge  clignote sur l'horloge.

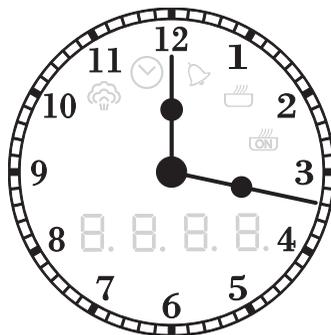
1. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de l'heure actuelle.
2. Au bout de 5 secondes, le voyant de l'horloge  s'éteint et l'horloge commence à fonctionner normalement.

Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver.

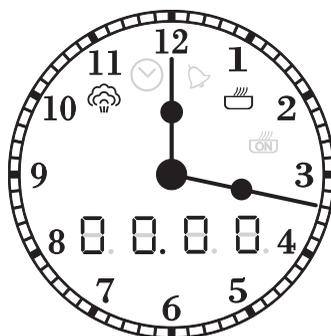
3. Pour régler encore l'horloge, assurez-vous qu'aucune fonction ne soit active (la manette de la température et la manette des fonctions doivent être en position **0**).
4. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre.

Conditions de fonctionnement

Stand-by : Quand aucune fonction n'est sélectionnée l'horloge indique l'heure courante.



ON : Il faut tourner la manette des fonctions sur une position différente de **0** pour démarrer une fonction quelconque. L'horloge affiche les paramètres réglés comme température, durée et température sélectionnée atteinte.





Sélection de la cuisson à la vapeur



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

1. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
2. Tournez la manette de la température sur la température souhaitée (de 30°C à 100°C).



Dans la cuisson à la vapeur, il est impossible de régler une température supérieure à 100°C. Si la manette de température est tournée au-delà de cette valeur, automatiquement l'appareil ne dépassera pas la température de 100°C.

3. Tournez la manette des fonctions sur le symbole vapeur . Sur l'horloge le voyant de la cuisson temporisée  clignote et l'afficheur montre la durée par défaut **00.00** (heures/minutes).
4. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 2 heures).



Il n'est pas possible d'activer une cuisson à la vapeur sans régler une durée de cuisson.

Il est maintenant possible de sélectionner une cuisson différée.



La cuisson différée est la fonction qui permet de terminer automatiquement la cuisson à une heure définie sélectionnée par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

5. Si vous ne voulez pas régler une cuisson différée, appuyez 2 fois consécutives sur le bouton de réglage ou attendez quelques secondes.
6. Passez directement au point 10.

Pour régler une cuisson différée, procédez comme suit.

7. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge le symbole  clignote et l'afficheur montre le temps de retard par défaut **00.00** (heures/minutes).
8. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 2 heures).
9. Appuyez sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes à compter du dernier réglage.
10. Sur l'horloge, les voyants de la cuisson temporisée  et de la vapeur  clignotent. Appuyez sur le bouton de confirmation.



Utilisation

Sur l'horloge les voyants de la cuisson temporisée  et de la vapeur  cessent de clignoter et l'afficheur montre les messages **H20** et **ln** clignotants pour indiquer la demande de remplissage en eau du réservoir.

Remplissage du réservoir

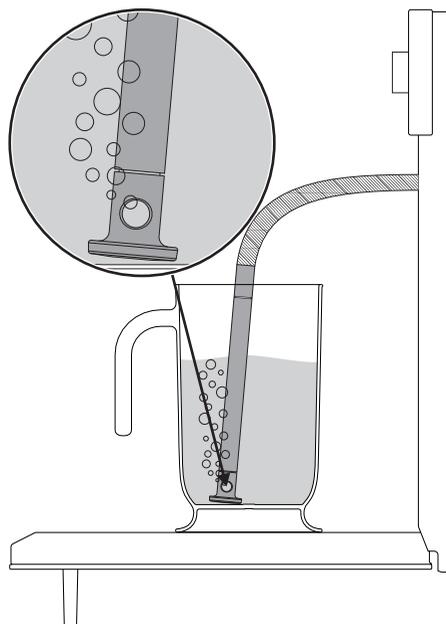


- Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

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

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

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



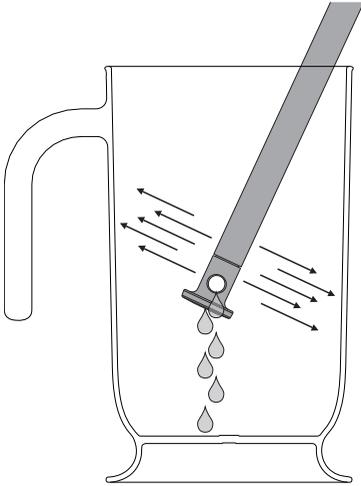
15. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer le chargement de l'eau dans le réservoir de l'appareil.

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

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



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



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

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

18. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer la cuisson à la vapeur.

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

 Pour interrompre la cuisson à tout moment maintenez la pression sur le bouton de confirmation pendant quelques secondes et remettez la manette des fonctions et la manette de la température sur la position de **0**.

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

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par le clignotement du voyant du thermostat.

Au terme du préchauffage, le voyant du thermostat reste toujours allumé, un signal sonore se déclenche et la cuisson continue automatiquement.



Utilisation

Modification des données saisies

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

19. Quand l'appareil cuit, appuyez sur le bouton de réglage : le voyant de la cuisson temporisée  commence à clignoter.
20. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 2 heures).
21. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer les données sélectionnées.

i

Si l'on règle un temps supérieur à celui précédemment réglé, l'eau dans le réservoir pourrait ne pas être suffisante, la cuisson continuera également. Lorsque le réservoir sera vide l'afficheur montrera les messages

H20

et **ln**

clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau.

i

Vers la fin, l'appareil désactive automatiquement les éléments chauffants pour terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle à l'intérieur de la cavité de cuisson.

Modification de la cuisson différée



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

22. Quand les voyants de la cuisson temporisée  et de la cuisson différée  sont fixes et si l'appareil attend le début de la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage. Le voyant de la cuisson temporisée  commence à clignoter.
23. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour changer la durée de cuisson préalablement réglée (max 2 heures).
24. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage. Le voyant de la cuisson temporisée  s'éteint et le voyant de la cuisson différée  commence à clignoter.
25. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour reporter l'horaire de fin de cuisson.
26. Au bout de quelques secondes les voyants de la cuisson temporisée  et de la cuisson différée  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprend son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.



Fin de la cuisson à la vapeur

Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur le bouton de réglage.

27. Appuyez sur le bouton de réglage pour désactiver le signal sonore.
28. Placez-vous à côté de l'appareil et ouvrez la porte de quelques centimètres pendant quelques secondes pour laisser sortir la vapeur en excès.
29. Ouvrez complètement la porte et extrayez l'aliment de la cavité de cuisson en faisant preuve d'une grande prudence.

Élimination de l'eau résiduelle

À la fin de chaque cuisson à la vapeur, après avoir désactivé le signal sonore, l'afficheur montre les messages

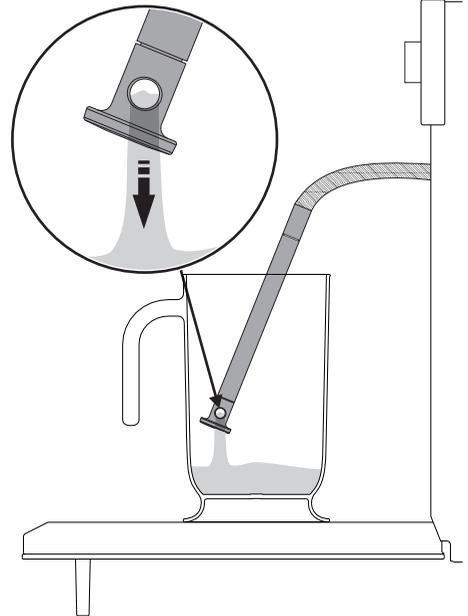
H2O et **Out** clignotants pour indiquer la demande de vidage du réservoir.



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

30. Placez-vous à côté de l'appareil et ouvrez la porte de quelques centimètres pendant quelques secondes pour laisser sortir la vapeur en excès.
31. Ouvrez complètement la porte et extrayez l'aliment de la cavité de cuisson en faisant preuve d'une grande prudence.

32. Posez la carafe fournie (ou un récipient) sur la porte ouverte.
33. Extrayez le tube de son logement et en introduire l'extrémité dans la carafe (ou dans le récipient).
34. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer la vidange de l'eau dans la carafe (ou dans le récipient).



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



Utilisation

L'afficheur montre le niveau de vidage sur la base de la quantité d'eau présente dans le réservoir :

L5 Réservoir plein

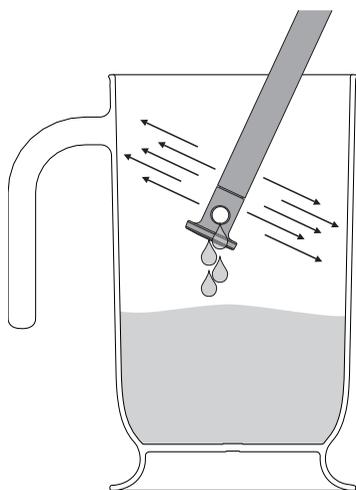
L3 Réservoir rempli à demi

L1 Réservoir au minimum

L0 Réservoir vide

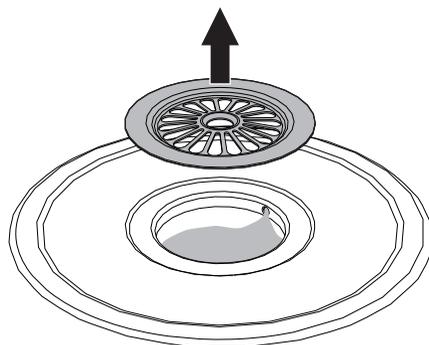
Au terme de l'opération, l'afficheur indique le message **End** pour signaler la fin du processus de vidage de l'eau résiduelle.

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



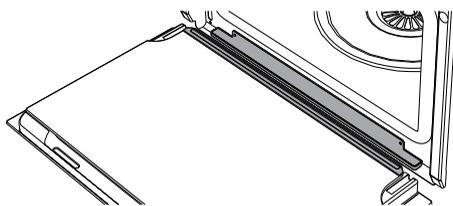
36. Rangez le tube dans son logement et enlevez la carafe (ou le récipient).

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



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

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



! Attention : l'eau pourrait être très chaude.



Conseils pour la cuisson à la vapeur

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



Utilisation

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

Fonctions de cuisson combinées



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

Liste des fonctions combinées



Vapeur + circulaire + turbine

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



Vapeur + statique + turbine

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

1. Tournez la manette des fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner une fonction combinée.
2. Tournez la manette de la température pour régler la température de cuisson (de **60°C** à **230°C**).



3. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 13 heures).



Il n'est pas possible d'activer une cuisson à la vapeur sans régler une durée de cuisson.

4. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer la durée de la cuisson.

5. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour modifier le pourcentage de vapeur (**25%** par défaut jusqu'à un maximum de **70%**).

Il est maintenant possible de sélectionner une cuisson différée.



La cuisson différée est la fonction qui permet de terminer automatiquement la cuisson à une heure définie sélectionnée par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

Si vous ne voulez pas régler de cuisson différée, il suffit d'attendre quelques secondes ou d'appuyer sur le bouton de réglage jusqu'à ce que les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent, autrement procédez comme indiqué au point 6.

6. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge le symbole  clignote et l'afficheur montre le temps de retard par défaut **00:00** (heures/minutes).

7. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 2 heures).

8. Appuyez sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes après le dernier réglage : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent.

9. Appuyez sur le bouton de confirmation : sur l'horloge les voyants cuisson

temporisée  et vapeur  cessent de clignoter et l'afficheur montre les messages **420** et

10 clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau (voir « Remplissage du réservoir »).



Utilisation

Phase de préchauffage

Les cuissons combinées sont toujours précédées d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre la température de cuisson.

Cette phase est signalée par le clignotement du voyant du thermostat. À la fin du préchauffage le voyant du thermostat reste toujours allumé et un signal sonore se déclenche pour indiquer que l'aliment à cuire peut être enfourné.

Cette phase est exécutée sans vapeur. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer la cuisson.

Paramètres indicatifs de référence

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

Fonctions de cuisson traditionnelles

1. Tournez la manette des fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner une fonction traditionnelle.
2. Tournez la manette de la température pour régler la température souhaitée (de 60°C à 250°C). L'afficheur montre la température réglée.

Phase de préchauffage

Les cuissons traditionnelles sont toujours précédées d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre la température de cuisson.

Cette phase est signalée par le clignotement du voyant du thermostat. Au terme du préchauffage, le voyant du thermostat reste toujours allumé, un signal sonore se déclenche et la cuisson continue automatiquement.



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



Pour interrompre la cuisson à tout moment maintenez la pression sur le bouton de confirmation pendant quelques secondes et remettez la manette des fonctions et la manette de la température sur la position de **0**.



Liste des fonctions traditionnelles

Gril

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

Circulaire + sole brassée

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

Statique brassée

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

Éco

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.

Idéale pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Elle n'est pas conseillée pour les aliments exigeant une phase de levage.

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



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



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



Utilisation

Minuteur



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



Le minuteur peut être activé en phase de cuisson et en état de stand-by de l'appareil.

1. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge le voyant temporisateur minuteur  clignote et l'afficheur montre la durée par défaut  (heures/minutes).
2. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 4 heures).
3. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes après le dernier réglage : le voyant temporisateur minuteur  reste fixe et le minuteur commence.

Il est possible de modifier encore la durée du minuteur même lorsqu'il est en marche.

4. Appuyez sur le bouton de réglage.
5. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la nouvelle valeur de la durée.
6. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes après le dernier réglage.
7. Au terme du minuteur, le voyant temporisateur minuteur  et le message  clignotent et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur le bouton de réglage.



Pour annuler un minuteur à tout moment, appuyez sur le bouton de réglage pendant environ 3 secondes.



Cuisson temporisée



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

Après avoir réglé une fonction traditionnelle :

1. Appuyez 2 fois sur le bouton de réglage. Sur l'horloge le voyant de la cuisson temporisée  clignote et l'afficheur montre la durée par défaut **00.00** (heures/minutes).
2. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 13 heures).
3. Appuyez 2 fois sur le bouton de réglage (sur l'horloge le voyant de la cuisson temporisée  clignote) ou attendez 5 secondes après le dernier réglage : le voyant de la cuisson temporisée  reste fixe et la cuisson temporisée commence.

Il est possible de modifier encore la durée de la cuisson temporisée même lorsqu'elle est en marche.

4. Appuyez sur le bouton de réglage.
5. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la nouvelle valeur de la durée.
6. Appuyez 2 fois sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes après le dernier réglage.
7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message **STOP** clignotant et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur le bouton de réglage.



Pour annuler une cuisson temporisée à tout moment, appuyez sur le bouton de réglage pendant environ 3 secondes.



Utilisation

Cuisson différée

i La cuisson différée est la fonction qui permet de commencer automatiquement la cuisson après un temps programmé par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique du four.

Après avoir réglé une fonction traditionnelle :

1. Appuyez 2 fois sur le bouton de réglage. Sur l'horloge le voyant de la cuisson temporisée  clignote et l'afficheur montre la durée par défaut **00.00** (heures/minutes).
2. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 13 heures). Par ex. **0 1.00**
3. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge le voyant de la cuisson différée  clignote et l'afficheur montre le message **00.00** (heures/minutes).
4. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler le retard (24h. max.)
Par ex. **00.30**

5. Appuyez sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes après le dernier réglage : la fonction commence.
6. L'afficheur indique le retard programmé (dans notre exemple **00.30**).
7. Lorsque ce temps est écoulé, la cuisson commence et l'afficheur indique le temps d'exécution de la cuisson (dans notre exemple **0 1.00**).
8. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message **Stop** clignotant et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur le bouton de réglage.



Pour annuler une cuisson différée à tout moment, appuyez sur le bouton de réglage pendant environ 3 secondes.



Tableau indicatif des cuissons

VIANDES

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



Utilisation

POISSON

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

LÉGUMES

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



GÂTEAUX

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

PAIN

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

PIZZA

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



Utilisation

PÂTES/RIZ

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

CUISSON BASSE TEMP.

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



3.5 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

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

Conseils pour la cuisson des viandes

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

Conseils pour la cuisson à la vapeur

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



Utilisation

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

Conseils pour la décongélation

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

Pour économiser l'énergie

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

3.6 Fonctions spéciales

Réchauffage vapeur



Cette fonction permet de réchauffer à la vapeur les aliments déjà cuits préalablement conservés au réfrigérateur.

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **réchauffage vapeur** . Sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent et l'afficheur montre la température par défaut **85°**.
3. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 99 minutes).
4. Appuyez sur le bouton de réglage.
5. Appuyez sur le bouton de confirmation : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  cessent de clignoter et l'afficheur montre les messages **H2O** et **In** clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau (voir « Remplissage du réservoir »).



Décongélation à temps



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

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **décongélation à temps** . Sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent et l'afficheur montre la température par défaut **30°**.
3. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire/antihoraire pour régler la valeur de la durée (max 13 heures).
4. Appuyez sur le bouton de réglage.
5. Appuyez sur le bouton de confirmation : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  cessent de clignoter et l'afficheur montre les messages **H2O** et **In** clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau (voir « Remplissage du réservoir »).

Paramètres indicatifs de référence

Type	Poids (g)	Temps (min.)
Viandes	500	20
Poisson	400	17
Fruits	300	15
Pain	300	5



3.7 Fonctions auxiliaires



La manette des fonctions dans cette position permet d'accéder aux fonctions auxiliaires de l'appareil.

Levage



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

1. Introduisez la pâte à lever à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **fonctions auxiliaires** .
3. Appuyez sur le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **Levage** .
4. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée.
5. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 13 heures).
6. Appuyez sur le bouton de réglage.

Il est maintenant possible de sélectionner un levage différé.



Le levage différé est la fonction qui permet de terminer automatiquement le levage à une heure définie après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

Si vous ne voulez pas régler de levage différé, il suffit d'attendre quelques secondes ou d'appuyer sur le bouton de réglage jusqu'à ce que les voyants de cuisson temporisée  et vapeur  commencent à clignoter, autrement procédez comme indiqué au point 7.

7. Appuyez sur le bouton de réglage. Sur l'horloge le symbole  clignote et l'afficheur montre le temps de retard par défaut  (heures/minutes).
8. Dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour régler la valeur de la durée (max 2 heures).
9. Appuyez sur le bouton de réglage ou attendez 5 secondes après le dernier réglage : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  clignotent.
10. Appuyez sur le bouton de confirmation : sur l'horloge les voyants cuisson temporisée  et vapeur  cessent de clignoter et l'afficheur montre les messages  et  clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau (voir « Remplissage du réservoir »).



Pour interrompre la fonction en cours, tournez la manette des fonctions sur la position **0**.



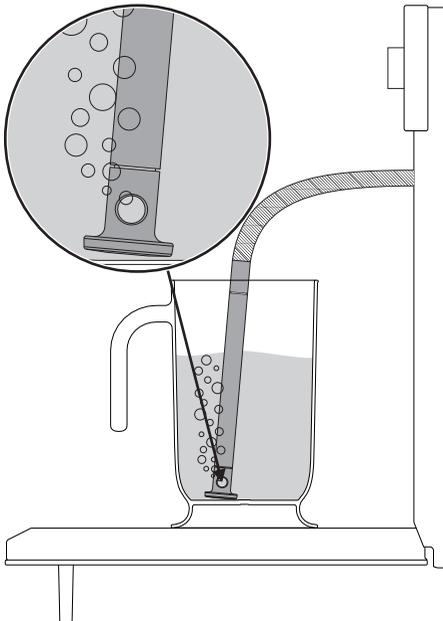
H2O In : Remplissage manuel en eau

i Cette fonction permet de remplir manuellement le réservoir, si l'on souhaite effectuer plusieurs cuissons à la vapeur

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

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

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



5. Remplissez la carafe fournie (ou un récipient) avec une quantité suffisante d'eau pour les cuissons qu'on souhaite effectuer.

6. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **fonctions auxiliaires**

7. Appuyez sur le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **H2O In**

A 0 0 2

8. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée : l'afficheur montrera les messages

H2O et **In**

clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir en eau.

9. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer le chargement de l'eau dans le réservoir de l'appareil.

i L'appareil remplit complètement le réservoir d'eau.

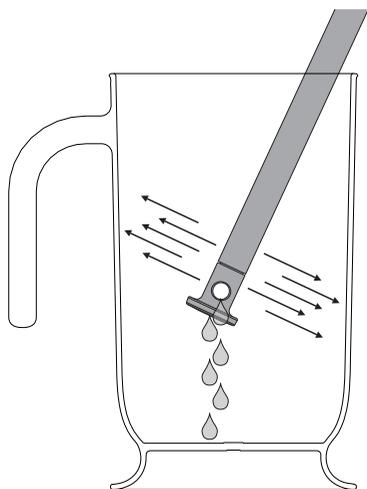
Pour interrompre la fonction en cours, tournez la manette des fonctions sur la position **0**.



Utilisation

Au terme de l'opération, l'afficheur indique les messages **H2O** et **End** pour signaler la fin du processus de remplissage en eau.

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



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

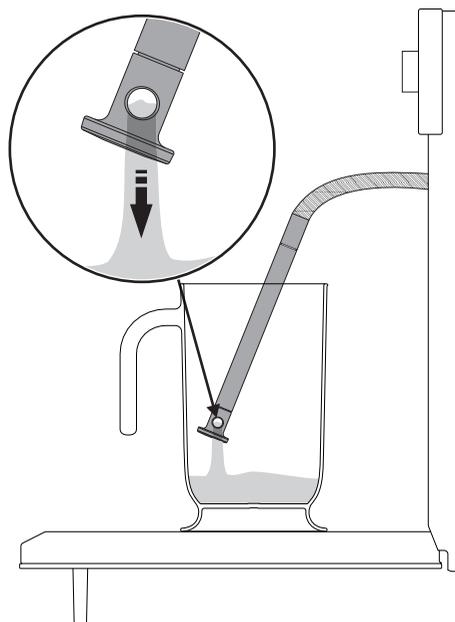
i À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu d'eau resté dans le tube pour éviter les égouttements. Vous pourrez entendre un bruit de bouillonnement tout à fait normal.

12. Appuyez sur le bouton de confirmation pour terminer la fonction.
13. Tournez la manette des fonctions sur la position **0**.

H2O Out : Vidange manuelle de l'eau

i Cette fonction permet de vider le réservoir manuellement.

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Posez la carafe fournie (ou un récipient) sur la porte ouverte.
3. Extrayez le tube de son logement et en introduisez l'extrémité dans la carafe (ou dans le récipient).
4. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer la vidange de l'eau dans la carafe (ou dans le récipient).





5. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **fonctions auxiliaires** .

6. Appuyez sur le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **H2O**

Out **Au03**

Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée : L'afficheur montre le niveau de vidage sur la base de la quantité d'eau présente dans le réservoir :

L5 Réservoir plein

L3 Réservoir rempli à demi

L1 Réservoir au minimum

L0 Réservoir vide

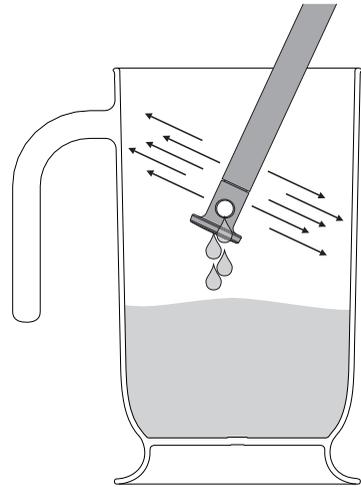


Il est possible de vidanger l'eau que lorsque la porte est ouverte. Assurez-vous toujours d'avoir extrait le tube de son logement et de l'avoir introduit dans la carafe (ou dans le récipient) avant d'appuyer sur le bouton de confirmation pour commencer la vidange.

Au terme de l'opération, l'afficheur indique les messages **H2O** et

End pour signaler la fin du processus d'élimination de l'eau résiduelle.

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



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

9. Appuyez sur le bouton de confirmation pour terminer la fonction.

10. Tournez la manette des fonctions sur la position **0**.

Pour les fonctions auxiliaires

CLEAN : Nettoyage réservoir

Au04

DEC : Détartrage **Au05**

Vapor Clean **Au06**

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



3.8 Menu secondaire

L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :

- d'activer ou désactiver le mode Verrouillage enfants.
- d'activer ou désactiver le mode Show-Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- d'activer ou désactiver le mode Faible Puissance (Puissance Éco).
- d'activer ou désactiver le mode maintien au chaud (Keep warm).
- de sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Avec l'appareil en Stand-By (manette de la température et manette des fonctions sur **0**) :

1. Maintenez simultanément pendant 5 secondes le bouton de réglage et le bouton de confirmation enfoncés.
2. Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre/inverse des aiguilles d'une montre pour changer le réglage (**ON/OFF**).
3. Appuyez sur le bouton de réglage pour passer au mode suivant.

P1 : Verrouillage Enfants

En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout d'une minute de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur.

P 1.0 F

P 1.0 n

Une minute après la dernière sélection, le verrouillage devient actif.

Pour annuler le verrouillage temporairement pendant la cuisson, maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant 5 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



Si l'on touche ou si l'on modifie les positions des manettes de la température et des fonctions, l'afficheur indique le message

bloC pendant deux secondes.



Même avec le mode verrouillage enfants actif, il est possible d'éteindre l'appareil instantanément : ramenez la manette des fonctions sur la position **0**.



P2 : Show-Room (seulement pour les exposants)

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

P2.0F

P2.0n

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



Si le mode est actif, à chaque minute l'afficheur indique le message **SHO** pendant 3 secondes.

P4 : Maintien au Chaud (Keep Wam) (sur certains modèles uniquement)

Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson avec une durée programmée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de maintenir au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire, pendant environ 1 heure.

P4.0F

P4.0n



Si le mode est actif, à la fin d'une cuisson traditionnelle, l'afficheur indique le message **Hold**.

P3 : Faible Puissance (Puissance éco) (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée.

Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

P3.HI

P3.LO

HI : puissance normale.

LO : faible puissance.



En activant le mode puissance éco, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent se prolonger.

P5 : Dureté de l'eau



L'appareil quitte l'usine après avoir été présélectionné sur un indice de dureté de l'eau moyen.

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

Il est possible de modifier le réglage de la dureté de l'eau à une valeur minimale

P5.=1

jusqu'à une valeur maximale

P5.=5



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



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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

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



Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil

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

4.2 Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Taches d'aliments ou résidus

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

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

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



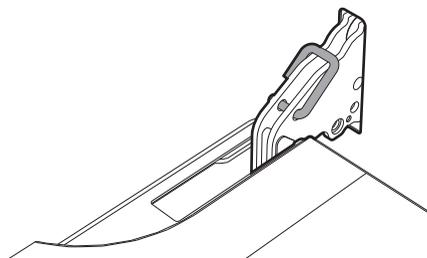
4.3 Nettoyage de la porte

Démontage de la porte

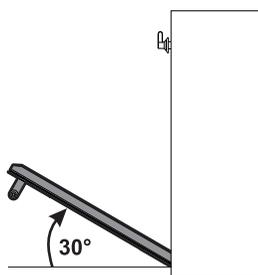
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

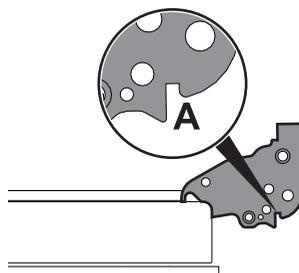
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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



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



Nettoyage des vitres de la porte

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



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

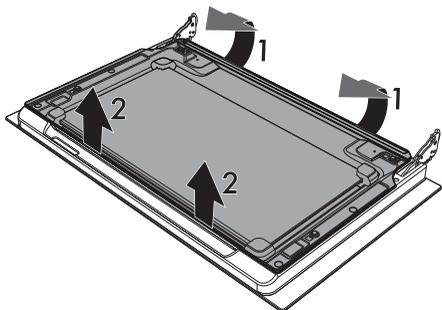


Nettoyage et entretien

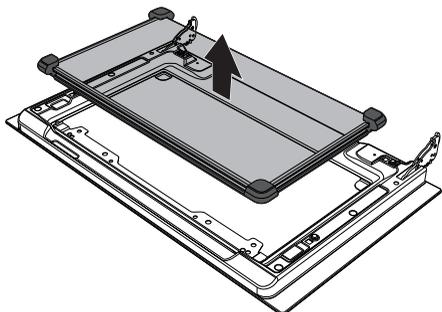
Démontage des vitres internes

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

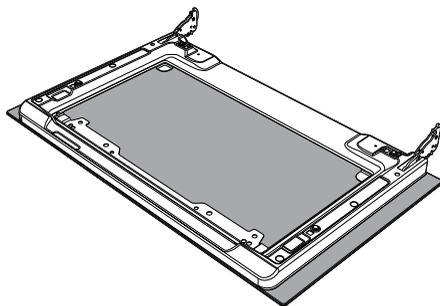
1. Ouvrez la porte.
2. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
3. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte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



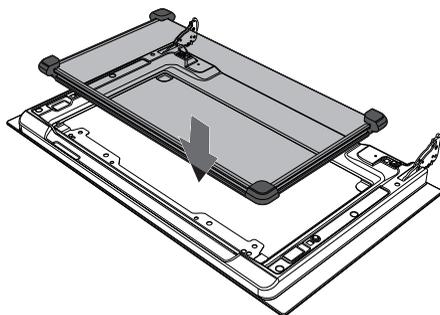
4. Soulevez le groupe de la vitre intermédiaire vers le haut.



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

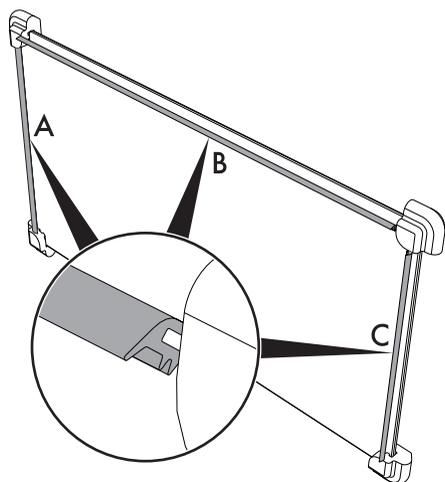


6. Repositionnez le groupe de la vitre intermédiaire.

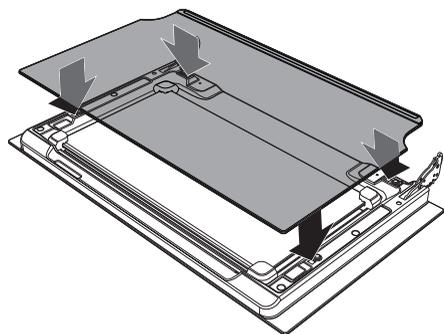




7. Les joints en caoutchouc **A**, **B** et **C** du groupe de la vitre intermédiaire doivent être tournés vers la vitre extérieure.



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

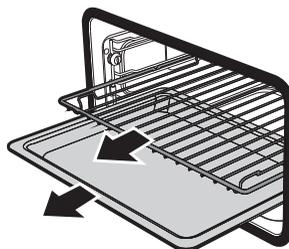


4.4 Nettoyage de l'intérieur du four

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

Extrairez toutes les parties amovibles.

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



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



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



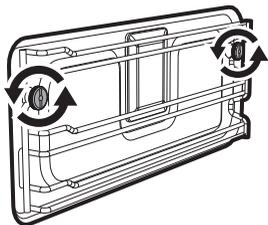
Nettoyage et entretien

Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

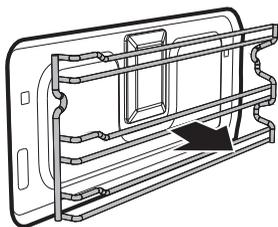
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les pivots de fixation de la glissière :



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



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

CLEAN : Nettoyage du réservoir



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



Si le réservoir contient de l'eau résiduelle, l'appareil en sélectionne automatiquement le vidage (voir « Élimination de l'eau résiduelle »).

Au terme de l'opération, ramenez la manette des fonctions sur **0** et recommencez la procédure de la fonction **CLEAN**

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



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

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



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



4. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **fonctions auxiliaires** .

5. Tournez le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **CLEAN**

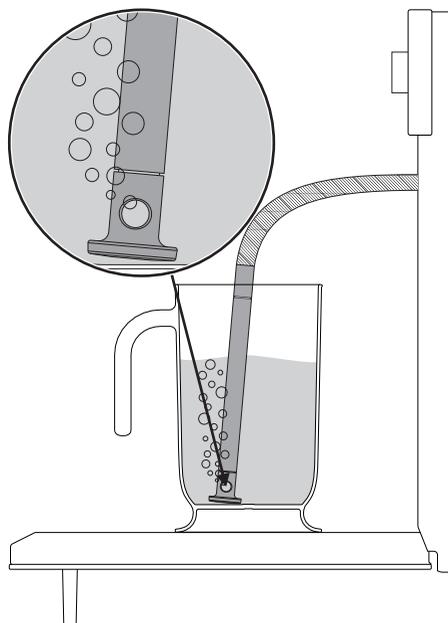
A004

6. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée : l'afficheur montrera les messages

H2O et **ln**

clignotants pour indiquer la demande de remplissage du réservoir.

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



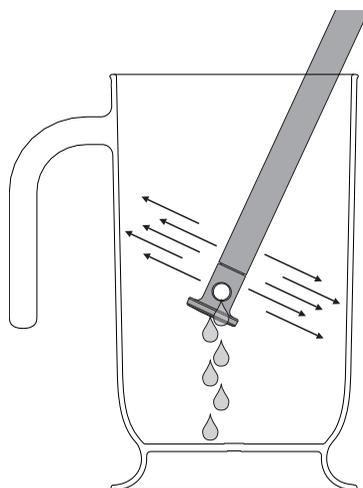
8. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer le remplissage du mélange dans le réservoir.



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

FR

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



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



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

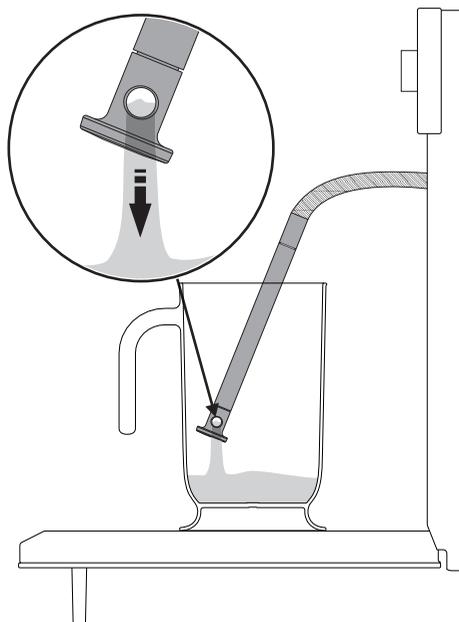


Nettoyage et entretien

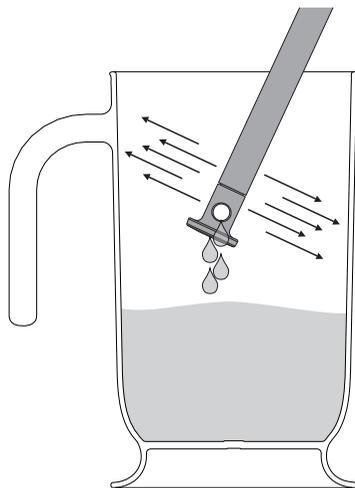
Le processus de nettoyage du réservoir commence automatiquement. L'afficheur indique le temps nécessaire à la fin du cycle de nettoyage alterné au message **CLEAR**.

À la fin du nettoyage un signal sonore se déclenche et l'afficheur montre les messages **H2O** et **OUT** clignotants pour indiquer la demande d'expulsion du mélange.

11. Posez la carafe fournie (ou un récipient) sur la porte ouverte.
12. Extrayez le tube de son logement et en introduire l'extrémité dans la carafe (ou dans le récipient).
13. Appuyez sur le bouton de confirmation pour commencer la vidange du mélange dans la carafe (ou dans le récipient).



14. Au terme de l'opération, l'afficheur indique les messages **H2O** et **End**, secouez le tuyau pour éliminer d'éventuels résidus de mélange.



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



Après avoir nettoyé le réservoir avec le mélange d'eau et d'acide citrique, effectuez au moins un deuxième cycle de la fonction **CLEAN** avec de l'eau normale pour rincer le réservoir et éliminer les éventuels résidus.

16. Appuyez sur le bouton de confirmation pour terminer la fonction.
17. Tournez la manette des fonctions sur la position **0**.



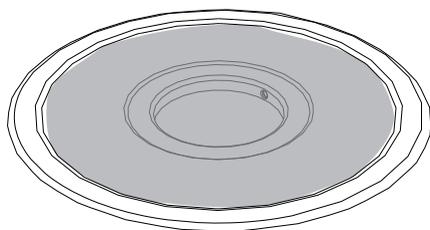
DEC : Détartrage



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

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

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



3. Tournez le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **DEC**

A 05

4. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée : l'afficheur montrera le message

DEC

alterné au temps résiduel à la fin de la fonction.

5. Au terme du processus de détartrage, appuyez sur le bouton de confirmation pour terminer la fonction.
6. Tournez la manette des fonctions sur la position **0**.
7. Éliminez le vinaigre présent sur le fond de la cavité de cuisson avec l'éponge fournie.
8. Agissez sur les incrustations ramollies avec une éponge pour la vaisselle afin d'éliminer la plus grande quantité possible de calcaire.
9. Refermez la porte à la fin du nettoyage.



Nettoyage et entretien

Vapor Clean



Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Grâce à ce procédé, on peut nettoyer l'intérieur de la cavité de cuisson avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.



Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

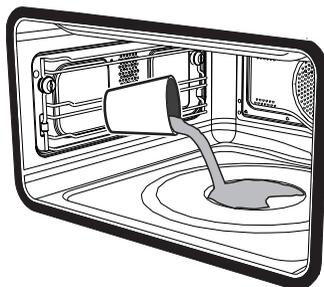
- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

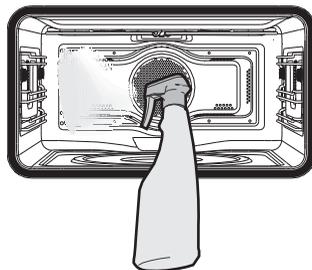
Avant de démarrer le cycle de nettoyage Vapor Clean :

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

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



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



- Fermez la porte.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.



Réglage de la fonction Vapor Clean

i Si la température intérieure est supérieure à celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor clean, le cycle est immédiatement interrompu et l'afficheur montre le message **STOP**. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Tournez la manette des fonctions sur le symbole **fonctions auxiliaires** .
2. Tournez le bouton de réglage jusqu'à sélectionner la fonction **Vapor Clean**
A 06.
3. Appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer la fonction sélectionnée.
4. L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.
5. Appuyez sur le bouton de confirmation pour démarrer le cycle de nettoyage Vapor Clean : l'afficheur montrera le message **UPC** alterné au temps résiduel.
6. Au terme du cycle de nettoyage Vapor Clean, un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver appuyez sur le bouton de réglage.

i Les paramètres de température et de temps ne sont pas modifiables par l'utilisateur.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

7. Tournez la manette des fonctions sur la position **0**.
8. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
9. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
10. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
11. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.
12. Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage de la cavité de cuisson en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



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



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



Nettoyage et entretien

4.5 Entretien extraordinaire



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

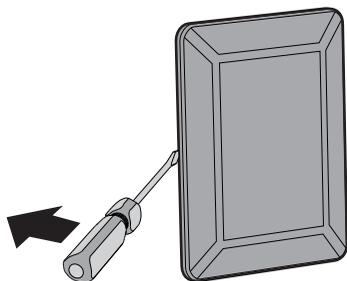
- Mettez l'appareil hors tension.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

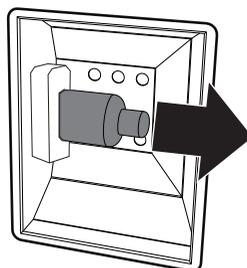
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

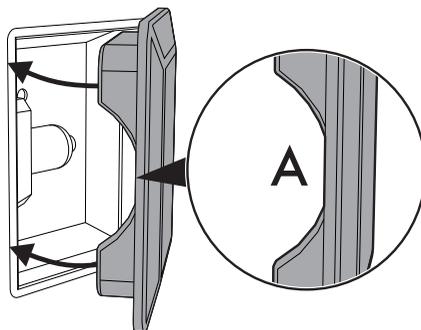


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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



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



Que faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

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

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show-room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage enfants » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).



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



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



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

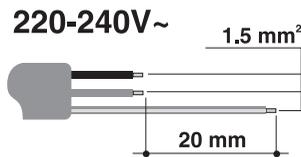
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

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

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



Branchement fixe

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

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

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

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

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

5.2 Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

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



5.3 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

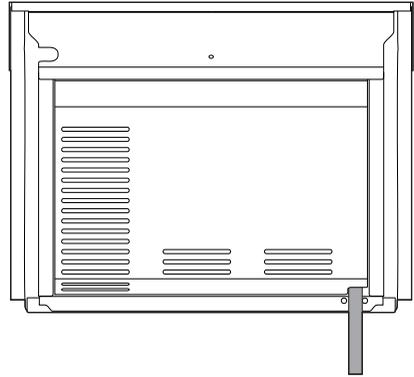
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

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

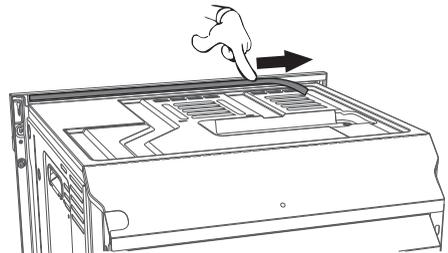
Position du câble d'alimentation



(vue arrière)

Joint du panneau

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

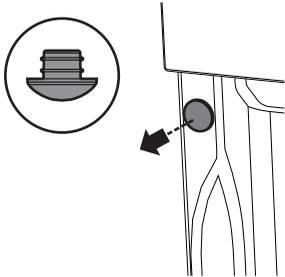




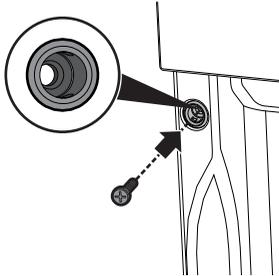
Installation

Douilles de fixation

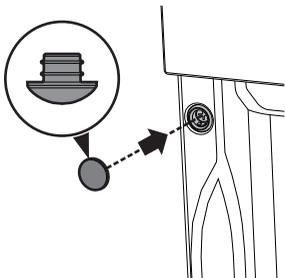
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérés sur l'avant du four.



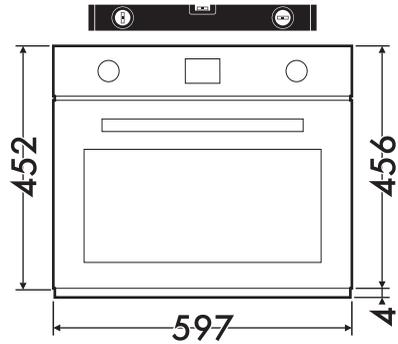
Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



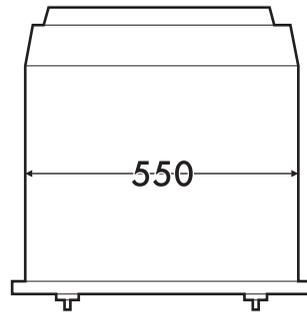
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



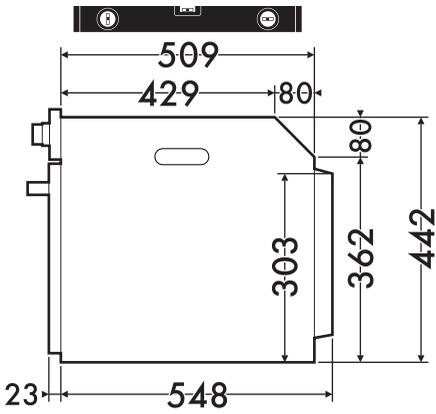
(vue frontale)



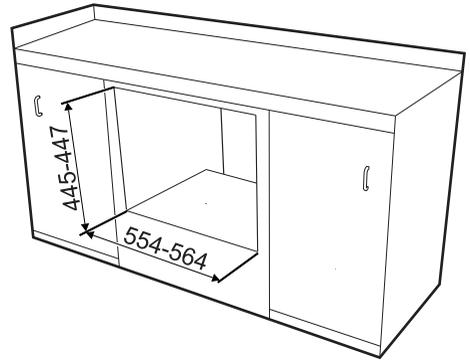
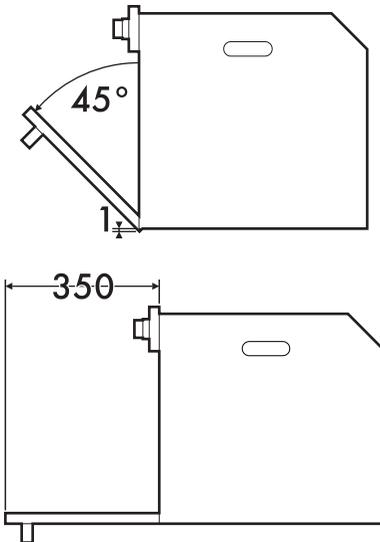
(vue de dessus)



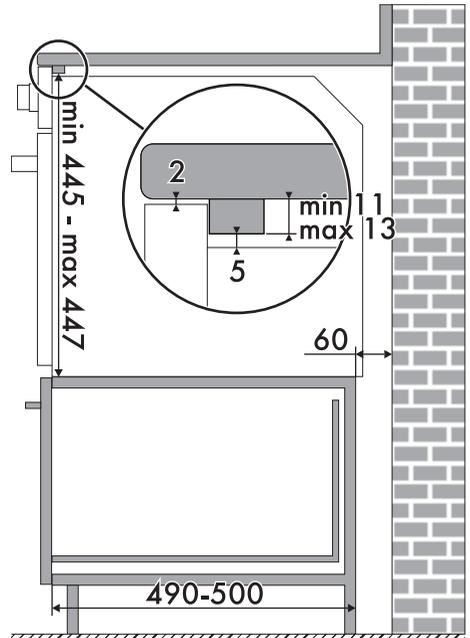
Encastrement sous les plans de travail (mm)



(vue de côté)



FR

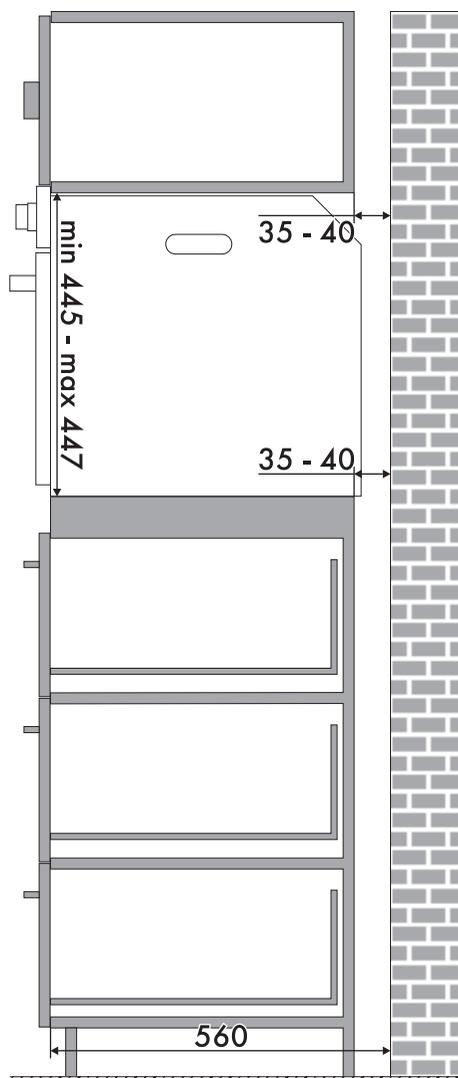
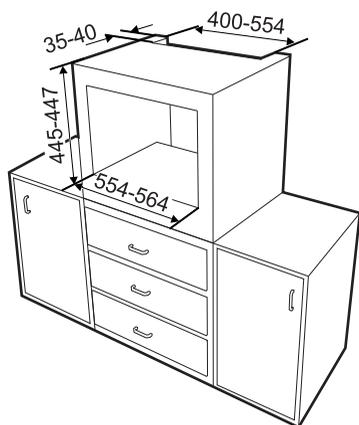


Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



Installation

Encastrement en colonne (mm)



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