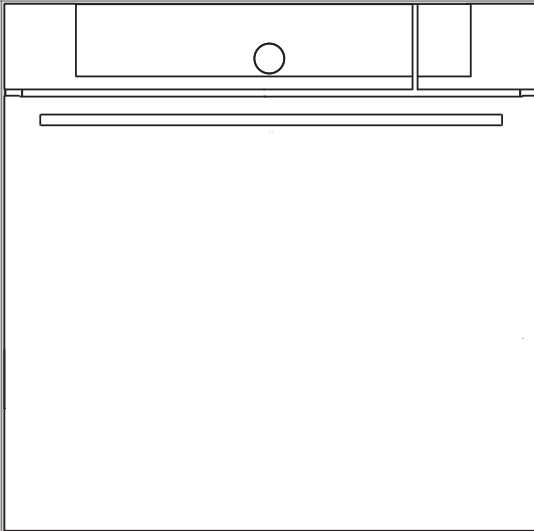


FR

NOTICE D'UTILISATION DÉTAILLÉE FOUR À VAPEUR COMBINÉ

gorenje



Nous vous remercions

de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Information importante



Conseil, remarque

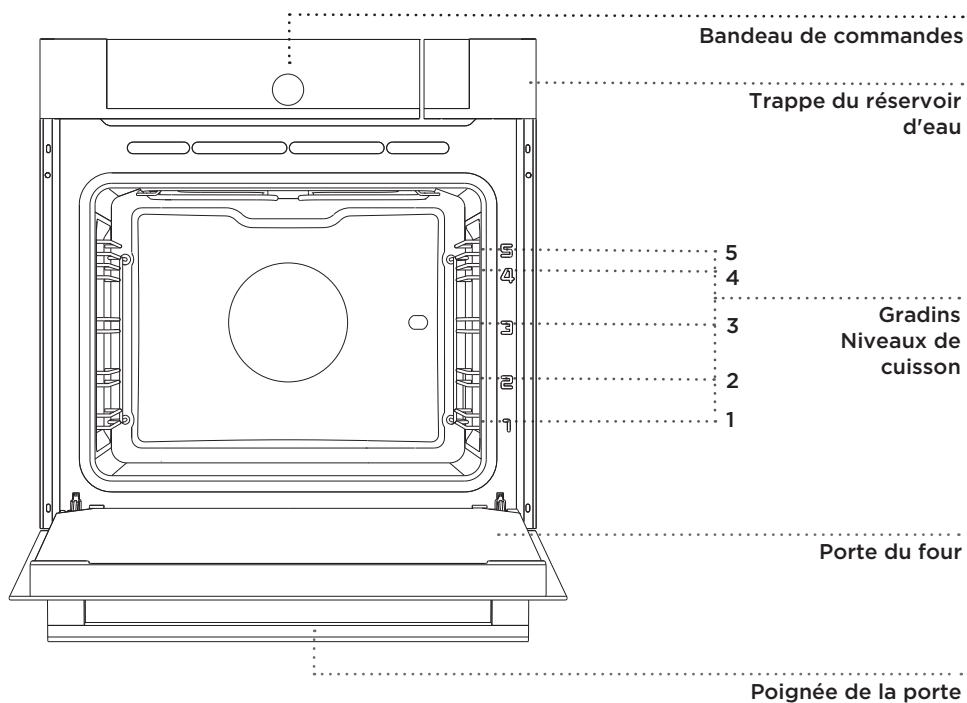
SOMMAIRE

4 FOUR À VAPEUR COMBINÉ 8 Bandeau de commandes 10 Caractéristiques techniques 11 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 13 Avant de raccorder le four	PRÉSENTATION
14 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 14 Cuisson à la vapeur 15 Vérification de la dureté de l'eau 16 Remplissage du réservoir d'eau 17 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
18 LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 à 7) 18 Étape 1: SÉLECTION DES MENUS DE CUISSON ET DES RÉGLAGES 26 Étape 2 : FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON 28 Étape 3 : CUISSON PAR ÉTAPES 31 Étape 4 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON 31 Étape 5 : FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR 33 Étape 6 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES 36 Étape 7 : SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX 38 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON	LES ÉTAPES DE LA CUISSON
58 ENTRETIEN & NETTOYAGE 59 Nettoyage conventionnel 60 Utilisation de la fonction nettoyage vapeur pour nettoyer le four 61 Nettoyage du système vapeur 62 Nettoyage du filtre en mousse 63 Démontage et nettoyage des gradins en fil 64 Démontage et remontage de la porte du four 66 Démontage et remontage des vitres de la porte 67 Remplacement de l'ampoule	ENTRETIEN & NETTOYAGE
68 GUIDE DE DÉPANNAGE	DÉPANNAGE
69 MISE AU REBUT 70 TESTS DE CUISSON	DIVERS

FOUR À VAPEUR COMBINÉ

(LA DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT DÉPEND DU MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs modèles ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre appareil.



GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur cinq niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Vous pouvez installer les glissières télescopiques extractibles aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Les glissières télescopiques peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive les éléments chauffants, le ventilateur et l'émission de vapeur ; il les remet en marche lorsqu'on referme la porte.

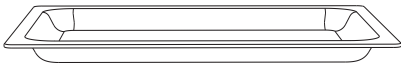
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

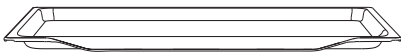
ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. (La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte).

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DU FOUR (selon le modèle)



Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.



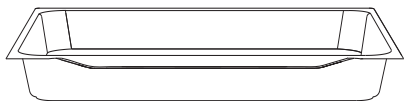
La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.




La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au grill. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.

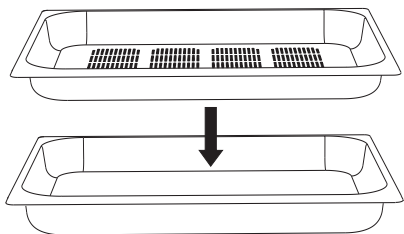


La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.




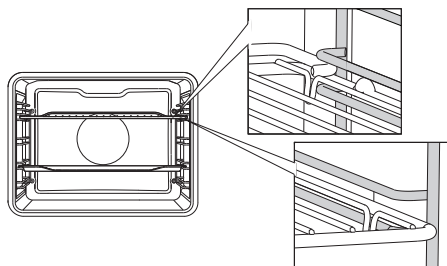
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.

 Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au grill ou à la broche.

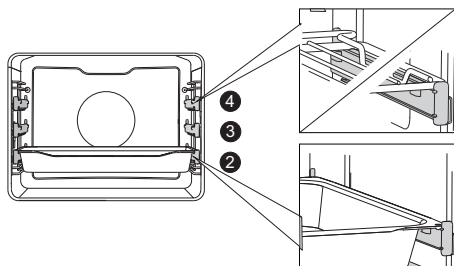


Le **KIT VAPEUR** (en INOX) sert à la cuisson des légumes, des pommes de terre, du poisson ou de la viande. Le plat perforé empêche les aliments d'entrer en contact avec l'eau de condensation recueillie dans le plat non perforé.


 Lors de la cuisson à la vapeur, utilisez toujours le kit vapeur complet et insérez-le sur le 2ème gradin.

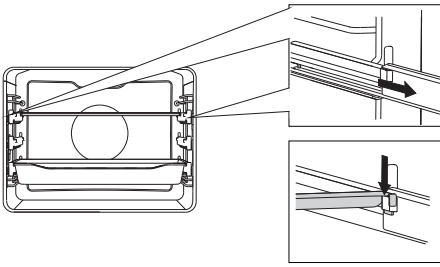


Si votre four est équipé de gradins en fils, insérez le plat dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



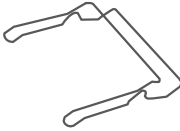
Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.

 Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.

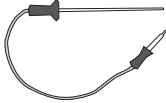


BARRE DE SYNCHRONISATION

On peut installer ou enlever cette barre sur les glissières télescopiques totalement extractibles. Tout d'abord, tirez totalement hors du four la paire de glissières voulue ; insérez la barre dans la fente située sur chacune des glissières et repoussez-les vers le fond avec la main jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent.



La **POIGNÉE POUR PLAQUE À PÂTISSERIE** permet de tirer facilement les plaques hors du four lorsqu'elles sont brûlantes.



SONDE THERMOMÉTRIQUE pour rôtir les grosses pièces de viande.

PRODUIT DÉTARTRANT pour nettoyer le circuit de vapeur.

BANDELETTE R ÉACTIVE pour tester la dureté de l'eau

Le **VERROU MÉCANIQUE DE LA PORTE** interdit l'ouverture tant qu'il reste enclenché. Pour déverrouiller la porte, poussez légèrement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la poignée de la porte vers vous.



Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

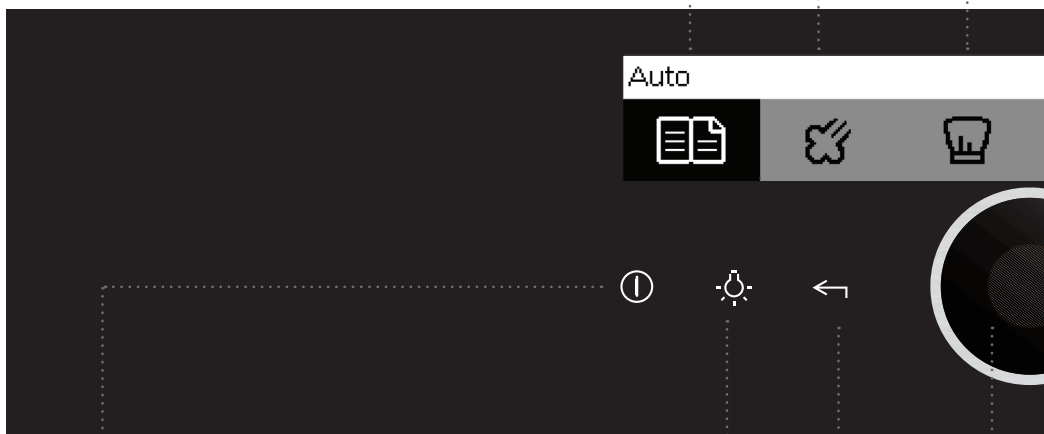
BANDEAU DE COMMANDES

(selon le modèle)

MÉTHODE
PROFESSIONNELLE

ACCÈS RAPIDE
AUX PROGRAMMES
VAPEUR

AUTOMATIQUE



1 TOUCHE
MARCHE/ARRÊT

2 TOUCHE
MARCHE/
ARRÊT DE
L'ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR

3 TOUCHE
RETOUR

Appui bref : retour
au menu précédent.

Appui long : retour
au menu principal.

4 BOUTON de
sélection et de
VALIDATION

Sélectionnez les
réglages en tournant
le bouton.

Validez votre
sélection en
appuyant sur le
bouton.

MES FAVORIS

FONCTIONS COMPLÉ-
MENTAIRES

RÉGLAGES
GÉNÉRAUX



5 COMPTE-
MINUTES /
ALARME

6 TOUCHE
SÉCURITÉ
ENFANTS
Verrouillage
du bandeau de
commandes

7 TOUCHE
DÉPART/STOP

Appui long DÉPART

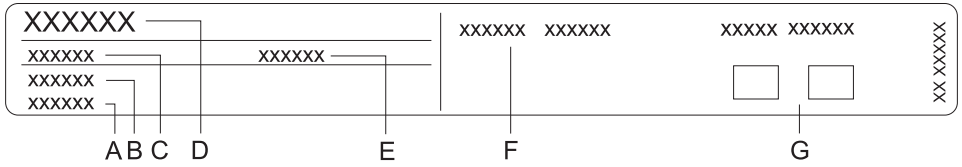
Appui long durant
l'opération :STOP

8 ÉCRAN - affiche
tous les réglages

NOTE :

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (SELON LE MODÈLE)



La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

- A** N° de série
- B** Code / Identification
- C** Type
- D** Marque
- E** Modèle
- F** Caractéristiques techniques
- G** Symboles de conformité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : durant la cuisson, le four et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances. Surveillez en permanence les enfants de moins de 8 ans.

Durant la cuisson, le four est très chaud. Faites très attention à ne pas toucher les résistances.

ATTENTION : durant la cuisson, certains éléments accessibles du four peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les résistances et empêchez les enfants de s'approcher du four.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique recommandée pour ce four.

ATTENTION : avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

Pour nettoyer le four, n'utilisez pas de détergents abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes qui pourraient rayer sa surface ou son revêtement protecteur en émail. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez jamais le four avec un appareil à vapeur ou à haute pression, car cela pourrait produire un choc électrique. L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou des systèmes de commandes spéciaux.

L'appareil est destiné à un usage

domestique. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les plantes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un risque d'incendie.

L'appareil doit être raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.

Les interventions et réparations effectuées par des personnes peu compétentes peuvent provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Par conséquent, maintenez les cordons secteur des autres appareils à une distance convenable.

Si le cordon secteur est endommagé, il faut le faire remplacer – afin d'éviter tout danger – par le fabricant ou un technicien du service

après-vente.

Ne tapissez pas le four avec une feuille d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge ; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Le fonctionnement de l'appareil est sûr avec ou sans glissières.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées de quelque façon que ce soit.

Sécurité d'utilisation du four à vapeur

Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, laissez-le quelques temps à la température ambiante pour que les composants puissent s'adapter à la chaleur de la pièce. Si le four est stocké dans un local où la température est proche de 0°C ou inférieure, certaines pièces – en particulier les pompes – risquent d'être endommagées.

N'utilisez pas le four dans une pièce où la température est inférieure à 5°C. Au-dessous de ce seuil, l'eau qui reste dans les pompes risque de geler. Si vous mettez le four en marche dans ces conditions, vous pourriez détériorer les pompes.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, déconnectez-le du réseau électrique.

Ne mettez dans le four aucun objet susceptible de provoquer un danger lorsqu'on le met en marche. N'utilisez pas d'eau distillée, car elle est impropre à la consommation.

Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, il reste encore de la vapeur dans le four. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution, car la vapeur pourrait occasionner des brûlures.

Avant de nettoyer le four, attendez qu'il ait refroidi à température ambiante.

Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramenée dans le réservoir d'eau ; elle peut donc être brûlante. Soyez prudent lorsque vous videz le réservoir.

Afin d'éviter la formation de tartre, laissez la porte du four ouverte après la cuisson pour que la cavité refroidisse à la température ambiante.

AVANT DE RACCORDER LE FOUR



**Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil.
Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est dans le four, y compris les protections de transport (éléments en carton et en polystyrène).

Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un détergent usuel.

N'employez pas de produits abrasifs.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le fonctionner en convection naturelle à 200°C pendant une heure environ. Il dégage alors l'odeur caractéristique d'un produit neuf ; veillez à bien aérer la cuisine.

CUISSON À LA VAPEUR

Saine et naturelle, la cuisson à la vapeur préserve toute la saveur des aliments. Cette méthode ne dégage pas d'odeur, et nul besoin de saler l'eau ou d'y ajouter des herbes aromatiques ou des épices.

Avantages de la cuisson à la vapeur :

La cuisson commence avant que la température du four soit montée à 100°C. La cuisson lente est également possible à basse température.

Elle est diététique : elle préserve les vitamines et minéraux, car seule une faible proportion d'entre eux se dissout dans l'eau de condensation qui touche les aliments.

Il est inutile d'ajouter des matières grasses. La vapeur respecte les qualités organoleptiques des aliments. Elle n'y ajoute aucune odeur, et pas davantage le goût du gril ou de la poêle. De plus, elle ne leur enlève rien, puisqu'ils ne baignent pas dans l'eau.



La vapeur ne diffuse ni les odeurs, ni les saveurs, et cela signifie que l'on peut cuire en même temps la viande, le poisson et les légumes. La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler, réchauffer, ou garder les préparations au chaud.

VÉRIFICATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Avant la première utilisation, il faut tester la dureté de l'eau.

Le message suivant apparaît à l'écran : **"Mesurez la dureté de l'eau avec le papier réactif."**



	4 barres vertes	Très douce
	1 barre rouge	Douce
	2 barres rouges	Peu dure
	3 barres rouges	Moyennement dure
	4 barres rouges	Dure

Trempez dans l'eau une bandelette de papier réactif (fourni avec l'appareil) pendant une (1) seconde. Attendez une minute, puis comptez le nombre de barres apparaissant sur le papier. Entrez ce nombre dans l'appareil. Tournez le BOUTON et validez votre sélection avec la COCHE.



La dureté de l'eau a été réglée en usine sur le degré le plus élevé (réglage par défaut).

MODIFICATION DU RÉGLAGE RELATIF À LA DURETÉ DE L'EAU

Vous pouvez aussi régler la dureté de l'eau à partir du menu SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX.



Si vous ne réglez pas correctement la dureté de l'eau, ceci affectera le bon fonctionnement de l'appareil et sa durée de vie.

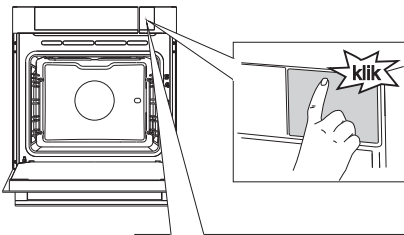
REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir fournit au générateur de vapeur une alimentation en eau autonome. Il contient environ 1,3 litre (rempli au niveau maximum indiqué par un repère). Cette quantité d'eau suffit pour environ 3 heures de cuisson vapeur à l'intensité maximale (mode chaleur tournante et vapeur élevée).

 Nettoyez le réservoir d'eau avant de l'utiliser pour la première fois.

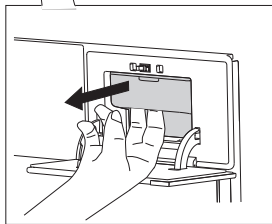


Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau propre et fraîche (eau du robinet, eau embouteillée sans additif, ou eau distillée à usage alimentaire). Cette eau doit être à une température de 20°C +/-10°C.

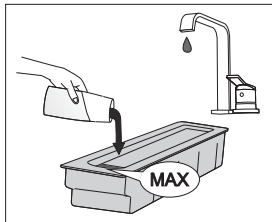


1 Appuyez à l'endroit où se trouve l'autocollant pour ouvrir la trappe du réservoir.

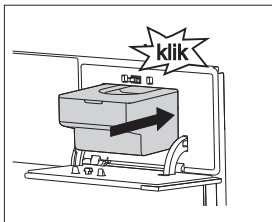
 Vous pourrez enlever l'autocollant plus tard.




2 Retirez le réservoir de son logement en le saisissant par la partie en creux.



3 Enlevez le couvercle, puis nettoyez le réservoir à l'eau claire et remettez le couvercle en place. Avant utilisation, remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au repère MAX.



4 Remettez le réservoir dans son logement et poussez-le vers le fond jusqu'à ce que vous entendiez un petit «klik». Ensuite, appuyez sur la trappe du réservoir pour la refermer.

 Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramenée dans le réservoir. Vous pouvez nettoyer le réservoir et son couvercle dans le lave-vaisselle, ou à la main avec un nettoyant usuel non abrasif.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, 12:00 clignote sur l'écran.

Mettez l'horloge à l'heure.



VALIDEZ votre réglage en appuyant sur le **BOUTON**.



Tournez le **BOUTON** pour mettre l'horloge à l'heure.



Tournez le **BOUTON** et **COCHEZ** d'abord la case.



Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmateur ne seront pas disponibles (voir le chapitre RÉGLAGE DES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR). Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmateur n'est en cours (voir le chapitre SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX).

SÉLECTION DE LA LANGUE

Si la langue dans laquelle les messages sont affichés ne vous convient pas, vous pouvez en choisir une autre. L'anglais est la langue par défaut.



Tournez le **BOUTON** pour sélectionner votre langue à partir de la liste. **VALIDEZ** votre sélection. Le menu principal apparaît.

LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 à 7)

ÉTAPE 1: SÉLECTION DES MENUS DE CUISSON ET DES RÉGLAGES



Tournez le BOUTON pour sélectionner l'icône voulue. Lorsqu'une icône est sélectionnée, elle s'affiche en blanc. Le NOM du menu... apparaît en haut à gauche de l'écran.

 **VALIDEZ** votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Méthode Automatique (menu Auto)

Dans ce menu, vous devrez d'abord sélectionner le type d'aliment à cuire. Suivent ensuite les réglages automatiques de la quantité, du degré de cuisson (saignant, bien cuit...) et de l'heure de fin de cuisson.



Accès rapide aux programmes vapeur

Ce sont des modes de cuisson naturels qui préservent toute la saveur des aliments.



Méthode Professionnelle (menu Pro)

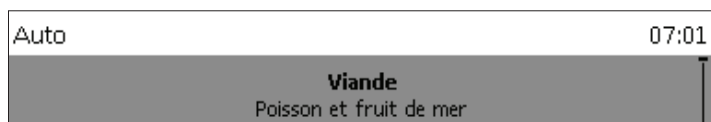
Utilisez ce menu lorsque vous souhaitez préparer n'importe quel type de plat avec diverses quantités d'ingrédients. Vous devrez choisir vous-même tous les réglages.

A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (menu Auto)

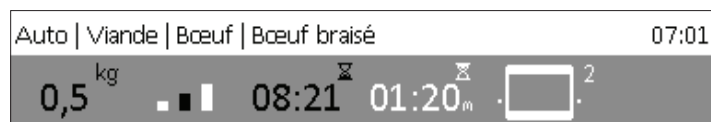
 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner la méthode Auto. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.




Sélectionnez le type d'aliment et sa préparation. Validez votre choix.




Les valeurs pré-réglées s'affichent à l'écran. Si vous voulez les rectifier, tournez le BOUTON pour sélectionner un réglage, puis validez en appuyant sur le BOUTON.

- 1 Quantité
- 2 Degré de cuisson
- 3 Départ différé
- 4 Durée de cuisson
- 5 Mode de cuisson et gradin recommandé

 Si vous êtes dans le menu Auto, sélectionnez l'icône Durée de cuisson ou Mode de cuisson pour ouvrir le menu Professionnel (voir le chapitre CUISSON PAR SÉLECTION MANUELLE DES RÉGLAGES).

Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer la cuisson.
Tous les réglages sélectionnés sont affichés à l'écran.

PRÉCHAUFFAGE

Certaines préparations figurant dans le menu Auto comportent un préchauffage . Lorsque vous sélectionnez l'aliment, le message suivant apparaît à l'écran : **"Le programme sélectionné comporte un préchauffage"**. Le préchauffage commence. Ne mettez pas votre plat au four maintenant. L'icône °C clignote à l'écran.

Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.

Le message suivant s'affiche à l'écran : **"Préchauffage terminé."** Enfourez votre plat. Ouvrez la porte ou validez en appuyant sur le BOUTON. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.



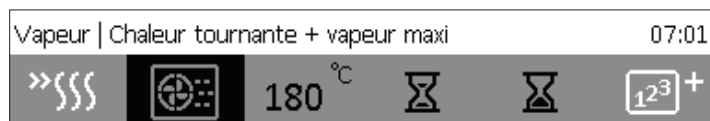
Après avoir réglé le préchauffage, vous ne pouvez plus utiliser la fonction Départ différé.

B) CUISSON À LA VAPEUR (accès rapide aux programmes vapeur)

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et sélectionnez Vapeur. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez les réglages en tournant le BOUTON, puis appuyez dessus pour valider.





1 2 3 4 5 6

- 1 Préchauffage
- 2 Chaleur tournante et vapeur
- 3 Température du four
- 4 Durée de cuisson
- 5 Départ différé
- 6 Cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)

Activez la fonction Préchauffage  si vous souhaitez que le four atteigne la température voulue le plus rapidement possible.

Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au repère MAX. Utilisez le KIT VAPEUR pour cuire des légumes, du poisson, de la viande et des pommes de terre - si vous ne les préparez pas en sauce. Insérez le kit vapeur sur le 2ème gradin.

(selon le modèle)

MODE DE CUISSON	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉ-CONISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
	CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR Ce mode sert à la cuisson et à la décongélation. Il permet une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments. Trois options sont disponibles :	180	
	ÉLEVÉ : cuisson des escalopes, steaks et petits morceaux de viande.		30 - 230
	MOYEN : réchauffage des préparations froides/surgelées, cuisson des filets de poisson et légumes au gratin.		30 - 230
	FAIBLE : Cuisson des grosses pièces de viande (rôtis, poulet entier), de la pâte levée (pain et petits pains), des lasagnes, etc.		30 - 230
	VAPEUR Utilisez ce mode pour tout type de viandes, plats mijotés, légumes, tartes, gâteaux, pains et gratins (c'est à dire toutes les préparations qui cuisent longtemps)	100	40 - 100

Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer l'opération.

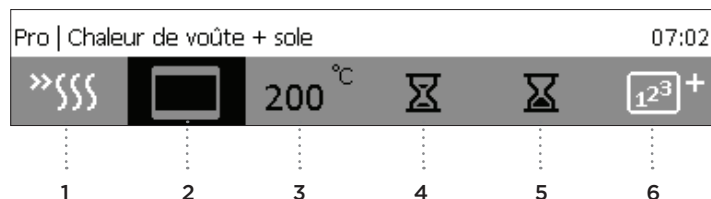
L'icône °C clignote jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

C) CUISSON PAR SÉLECTION MANUELLE DES RÉGLAGES (méthode professionnelle)

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.




Tournez le BOUTON et sélectionnez la méthode Professionnelle (Pro). Validez votre sélection.



Sélectionnez les réglages en tournant le BOUTON, puis appuyez dessus pour valider.

- 1 Préchauffage
- 2 Mode de cuisson
- 3 Température du four
- 4 Durée de cuisson
- 5 Départ différé
- 6 Cuisson par étapes

PRÉCHAUFFAGE

Utilisez cette fonction  pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée.

Quand vous sélectionnez cette icône, le préchauffage démarre et le message suivant s'affiche à l'écran : **"Le préchauffage commence."**

Ne mettez pas votre plat au four maintenant. L'icône °C clignote à l'écran.









Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.




Le message suivant s'affiche à l'écran : **"Préchauffage terminé."** Enfourez votre plat.

Ouvrez la porte ou validez en appuyant sur le BOUTON. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.

 Après avoir réglé le préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.


MODES DE CUISSON (selon les modèles)

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
MODES DE CUISSON			
	CONVECTION NATURELLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau.	200	30 - 230
	VOÛTE La chaleur provient uniquement de la résistance située en haut du four. Utilisez ce mode pour faire dorer vos préparations sur le dessus.	150	30 - 230
	SOLE La chaleur est produite uniquement par la résistance située dans le bas du four. Utilisez ce mode pour cuire vos préparations par le dessous.	160	30 - 230
	GRIL Seul le petit gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller quelques toasts (garnis ou non) et les petites saucisses.	230	30 - 230
	GRIL DOUBLE La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts (garnis ou non) et les saucisses en petites quantités.	230	30 - 230
	GRIL VENTILÉ Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.	170	30 - 230
	CHALEUR TOURNANTE ET SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs niveaux à la fois.	200	30 - 230
	360° CHALEUR TOURNANTE La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois.	180	30 - 230

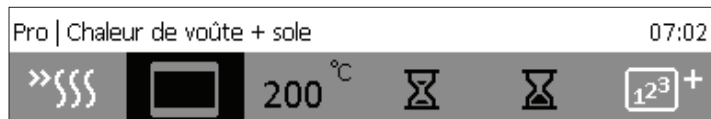
MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
MODES DE CUISSON			
	CUISSON ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries.	180	
	SOLE VENTILÉE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des gâteaux levés qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180	30 - 230
	CUISSON AUTOMATIQUE DE LA VIANDE – MODE RÔTISSAGE AUTO La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.	180	30 - 230

¹⁾ Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

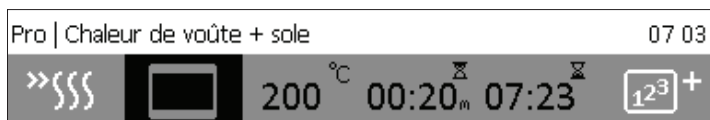
Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont affichés à l'écran.

 L'icône °C clignote jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. À ce moment-là, un signal sonore bref retentit. Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson pendant l'opération.

ÉTAPE 2 : FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR – DURÉE DE CUISSON



Il est possible de sélectionner le réglage de la Durée de cuisson dans le menu Professionnel de base (Pro) et dans le mode Cuisson à la vapeur.



Durée de cuisson

Départ différé



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four doit chauffer (durée de cuisson). Réglez la durée de cuisson voulue et validez (la durée maximale est de 10 heures). L'heure de fin de cuisson est calculée en conséquence.

Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont affichés à l'écran.

Vous pouvez annuler toutes les fonctions du programmateur en réglant la durée à "0".



Réglage du départ différé

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four doit chauffer (durée de cuisson) et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson) ; la fonction Départ différé permet de retarder le démarrage de la cuisson jusqu'à 24 heures. Veillez à ce que l'horloge soit à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Réglez d'abord la DURÉE DE CUISSON : 2 heures dans notre exemple. La somme de l'heure du jour et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (14 heures). Réglez ensuite l'HEURE DE FIN DE CUISSON (18 heures). Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmateur attend l'heure convenable avant de faire partir la cuisson. Le message suivant apparaît à l'écran : **"Le départ de la cuisson est différé. Elle démarrera à 16:00."**



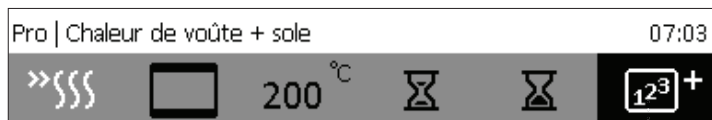
À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.

Au bout de quelques minutes, l'appareil passe en mode veille et l'horloge affiche l'heure du jour.

ÉTAPE 3 : CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de combiner différents réglages en trois étapes successives qui constituent un seul programme de cuisson.


Choisissez plusieurs combinaisons de réglages pour cuire vos préparations exactement comme vous le souhaitez.

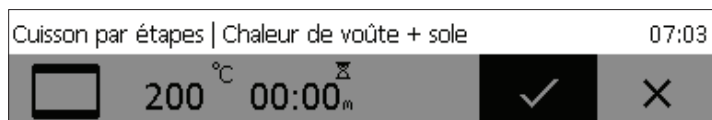


Dans le menu Professionnel de base (Pro) sélectionnez la fonction Cuisson par étapes et le mode vapeur.

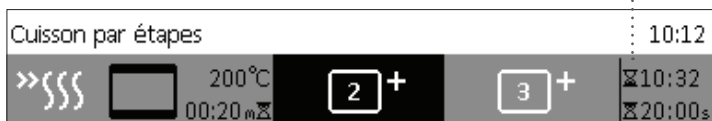


Sélectionnez : étape 1, étape 2, étape 3. Validez vos réglages en appuyant sur le BOUTON.

 La première étape sera déjà sélectionnée si vous avez réglé auparavant les fonctions du programmeur.



Réglez le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson. Validez vos réglages avec la COCHE en appuyant sur le BOUTON.

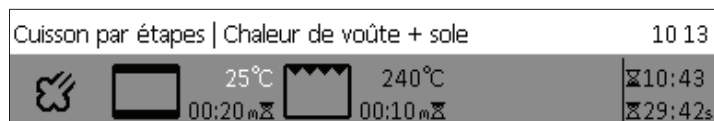



Durée de cuisson totale - fin

Température et durée de l'étape sélectionnée

Étape en cours

Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Le four démarre immédiatement avec les réglages de l'étape 1 (une barre en bas de l'écran indique l'étape en cours). Lorsque le temps de cuisson défini pour l'étape 1 s'est écoulé, les réglages de l'étape 2 sont activés, puis ceux de l'étape 3 si vous les avez spécifiés.



 Si vous voulez annuler une étape après avoir lancé la cuisson, tournez le BOUTON, sélectionnez l'étape à supprimer et validez votre choix avec la croix (X). Cela est possible seulement pour les étapes qui sont encore en attente.

INJECTION DE VAPEUR

L'injection de vapeur est recommandée pour la cuisson des préparations suivantes :

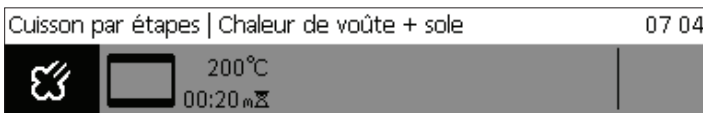
- **viande** (en fin de cuisson) : elle sera plus juteuse et plus tendre ; grâce à l'injection de vapeur, il n'est plus nécessaire d'arroser le rôti pendant la cuisson. Aliments : bœuf, veau, porc, gibier, volaille, agneau, saucisses et poisson ;
- **pain et petits pains**: injection de vapeur pendant les 5 à 10 premières minutes de la cuisson. La croûte sera plus croustillante et bien dorée ;
- **Soufflés aux fruits ou aux légumes**, lasagnes, féculents, pudding ;
- **Légumes**, pommes de terre, chou-fleur, brocoli, carottes, courgettes, aubergines.

Vous pouvez activer l'injection de vapeur à partir du menu Professionnel de base (Pro) en sélectionnant CUISSON PAR ÉTAPES (voir chapitre 9).



Avec la fonction Cuisson par étapes, la durée totale du programme ne peut pas être inférieure à 5 minutes.

Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson.



Sélectionnez l'icône VAPEUR (injection). Validez votre choix en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner l'icône voulue. Validez votre choix en appuyant sur le BOUTON.



INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

tournez le bouton pour sélectionner cette icône. Elle clignote jusqu'à ce que l'opération soit terminée. L'injection de vapeur peut être effectuée en trois étapes ; dans ce cas, l'icône disparaît de l'écran.



INJECTION DE VAPEUR PAR ÉTAPES :

vous pouvez sélectionner trois injections successives. Le laps de temps entre chaque injection doit être au moins de trois minutes. La première injection de vapeur est considérée comme l'étape 1 et l'icône clignote. À l'expiration du laps de temps réglé entre les injections, le programme procède à l'étape 2, puis à l'étape 3. Lorsque les 3 étapes ont été réalisées, l'icône s'éteint.

ÉTAPE 4 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON

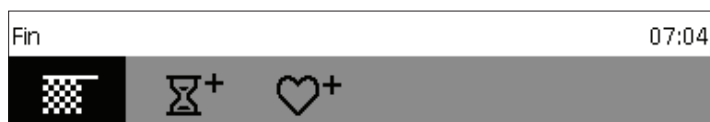
La touche DÉPART/STOP clignote avant le démarrage de la cuisson. Pour lancer l'opération, effleurez la touche DÉPART.

Pour mettre la cuisson en pause, effleurez quelques instants la touche DÉPART/STOP.



ÉTAPE 5 : FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR

Pour redémarrer, effleurez la touche DÉPART/STOP et laissez votre doigt dessus quelques instants.



Lorsque la cuisson est terminée, tournez le BOUTON pour afficher le menu Fin qui comporte plusieurs icônes.



Fin

Sélectionnez cette icône si vous considérez que votre préparation est assez cuite. Le menu principal apparaît alors à l'écran.



Prolonger la cuisson

Vous pouvez prolonger la cuisson en sélectionnant cette icône. Il est également possible de sélectionner une nouvelle heure de fin de cuisson (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR).



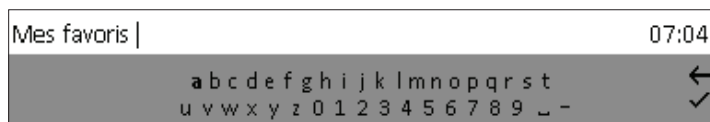
Ajouter à Mes favoris


Cette fonction vous permet de sauvegarder dans la mémoire du four la combinaison des réglages sélectionnés et de la réutiliser une prochaine fois.

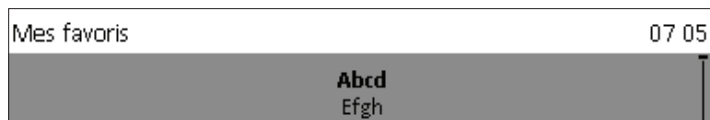


Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, nettoyez et séchez le four. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le et séchez-le.



SAUVEGARDE DES PROGRAMMES DÉFINIS PAR L'UTILISATEUR (MES FAVORIS)

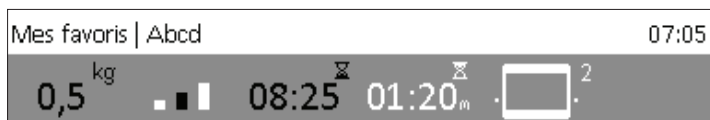


Sélectionnez l'icône  et entrez le nom de votre programme. Pour ce faire, tournez le BOUTON et validez chaque lettre ; vous pouvez effacer un caractère avec la FLÈCHE. Pour valider le nom, utilisez la COCHE ou effleurez la touche DÉPART/STOP. Sélectionnez le type d'aliment.



Sélection du type d'aliment. Appuyez sur le BOUTON pour sauvegarder vos réglages.

 Vous pouvez retrouver et réutiliser à tout moment les combinaisons de réglages favorites que vous avez enregistrées. Pour y accéder, sélectionnez l'icône  dans le menu principal.



Les valeurs pré-réglées s'affichent à l'écran et vous pouvez encore les rectifier.

Validez et effleurez la touche DÉPART pour lancer l'opération.

 Vous pouvez enregistrer 10 programmes au maximum dans la mémoire du four.

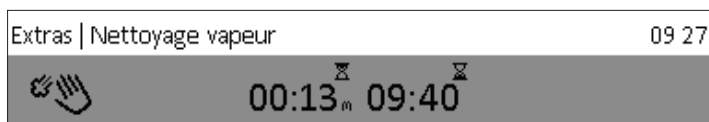
SUPPRESSION D'UN PROGRAMME

Sélectionnez le programme à effacer. Appuyez quelques instants sur le BOUTON pour le supprimer ; un signal sonore retentit.

ÉTAPE 6 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Pour afficher le menu des fonctions complémentaires, sélectionnez Extras dans le menu principal.



Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.



Nettoyage vapeur

Utilisez cette fonction pour éliminer les taches. Versez d'eau dans la lèchefrite et insérez-la sur le gradin du bas. Au bout de 13 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les surfaces émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

Avant de lancer la fonction AquaClean, attendez que le four ait complètement refroidi (Voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).



Décongélation

L'air circule dans le four sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés (gâteaux et viennoiseries, pain, fruits).

En sélectionnant les icônes correspondantes, vous pouvez spécifier le type d'aliment et son poids, ou l'heure de début et de fin de la décongélation.

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.



Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et le four est prêt à commencer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.



Chaque-plats

Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes. Sélectionnez l'icône pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.



Régénération

Ce mode sert à réchauffer des préparations cuites à l'avance. Grâce à la vapeur, il n'y a aucune perte de qualité ; la saveur et la texture sont préservées comme si le plat venait d'être cuit à l'instant. On peut régénérer plusieurs préparations en même temps.

- Avec cette fonction, l'utilisateur peut régler l'heure de début et de fin de la régénération.



Lorsque l'opération est terminée, tournez le BOUTON pour afficher le menu Fin qui comporte plusieurs icônes.



SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS sur le bandeau de commandes (icône "clé"). Le message suivant s'affiche à l'écran : **"Sécurité enfants activée"**. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau cette touche.



Si vous activez la sécurité enfant quand aucune des fonctions du programmeur n'est en cours (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmeur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement mettre la cuisson en pause ou l'arrêter définitivement.

La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.



ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche.

Lorsque la cuisson est terminée ou que vous refermez la porte, l'éclairage reste allumé une minute de plus.

Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage intérieur en effleurant la touche ÉCLAIRAGE.



RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Pour l'activer, effleurez la touche COMPTE-MINUTES sur le bandeau de commandes. Le réglage maximum est de 10 heures. À l'expiration du temps réglé, un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

ÉTAPE 7 : SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX



Pour accéder aux réglages généraux, sélectionnez **Réglages** dans le menu principal.



Pour naviguer dans le menu, tournez le BOUTON. Pour valider chaque réglage, appuyez sur le BOUTON.

Langue

Sélectionnez la langue dans laquelle vous désirez lire les textes qui s'affichent à l'écran.

Heure

Après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine) il faut mettre l'horloge à l'heure. Choisissez ensuite le format d'affichage "Numérique" ou "Analogique" dans le champ "Format d'affichage de l'heure".

Son

Il est possible de régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmeur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée). Dans ce menu, vous pouvez régler : **le volume**.



Affichage

Dans ce menu, vous accédez aux réglages suivants :

Luminosité

Mode Nuit- indiquez la plage horaire pendant laquelle l'écran doit avoir une luminosité réduite.



Réglage cuisson

Dans ce menu, vous accédez au réglage suivant :

Éclairage du four pendant l'utilisation - l'éclairage intérieur reste éteint lorsqu'on ouvre la porte du four quand il est en service.

Autres réglages

Réglages usine (réglages par défaut).

Dureté de l'eau

Détartrage



Après une coupure de courant ou l'arrêt de l'appareil, les réglages des fonctions complémentaires effectués par l'utilisateur sont intégralement restaurés.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON

Si la préparation que vous désirez cuire ne figure pas dans les tableaux de cuisson, reportez-vous à un plat similaire. Dans ces tableaux, les informations sont données pour la cuisson sur un seul niveau.

Nous vous indiquons une plage de températures préconisées. Choisissez d'abord le réglage le plus bas et augmentez-le plus tard si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez dorée.

Les durées de cuisson indiquées sont des estimations et peuvent varier en fonction de certaines conditions.

Préchauffez seulement le four si votre recette le précise. Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.

Choisissez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.

Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.

La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte et la vitre du four.

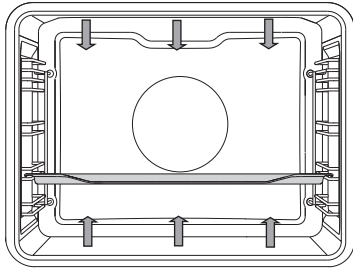
Éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.



Dans les tableaux, l'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

CONVECTION NATURELLE



La chaleur des résistances de sole et de voûte irradie à l'intérieur de l'enceinte en se répartissant uniformément.

Cuisson de la viande à rôtir

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Rôti de porc	1500	2	180-200	90-120
Épaulé de porc	1500	2	180-200	110-140
Roulade de porc	1500	2	180-200	90-110
Rôti de bœuf	1500	2	170-190	120-150
Paupiettes de veau	1500	2	180-200	80-100
Gigot d'agneau	1500	2	180-200	60-80
Cuisses de lapin	1000	2	180-200	50-70
Cuisseau de chevreuil	1500	2	180-200	90-120
POISSON				
Poisson à l'étouffé, 1 kg	200 g/pièce	2	190-210	40-50

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas. Posez toujours les moules sur la grille ; ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil. Le préchauffage diminue le temps de cuisson.

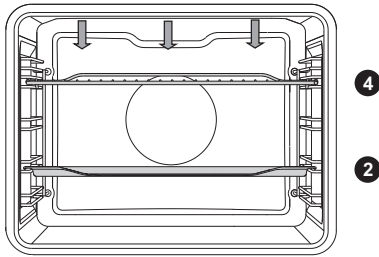
Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Soufflé aux légumes	2	190-210	35-45
Soufflé sucré	2	170-190	40-50
Petits pains *	3	190-210	20-30
Pain blanc, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pain au sarrasin, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pain complet, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pain de seigle, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pain à l'épeautre, 1 kg *	3	180-190	50-60
Gâteau aux noix	2	170-180	50-60
Génoise *	2	160-170	30-40
Petits gâteaux à la levure boulangère	3	200-210	20-30
Chaussons au chou (Pirojki) *	3	190-200	25-35
Tarte aux fruits	2	130-150	80-100
Meringues	3	80-90	110-130
Brioche fourrée à la confiture	3	170-180	30-40

Problème	Conseil
Le gâteau est-il cuit ?	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit.
Le gâteau s'est affaissé	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la recette. • Mettez moins de liquide la prochaine fois. • Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender.
Le fond du gâteau n'est pas assez cuit	<ul style="list-style-type: none"> • Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre. • Placez le moule ou la plaque sur un gradin inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson.
Les gâteaux avec une farce humide ne sont pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentez la température et prolongez la durée de cuisson.



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

GRIL DOUBLE, GRIL



Lors de la cuisson au **gril double**, la résistance de voûte et le gril installé en haut du four sont en marche.

Lors de la cuisson au petit **gril**, seul le gril infrarouge est en marche.

Préchauffez le gril infrarouge pendant 5 minutes.
Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.

Le gril est un mode de cuisson pauvre en matières grasses, particulièrement bien adapté aux saucisses, aux viandes et poissons en tranches (steaks, côtelettes, escalopes, filets et darnes de saumon) ; il permet aussi de préparer des toasts.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 4ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans le fond pour qu'elle ne brûle pas. Retournez-la durant la cuisson.

Après chaque utilisation du gril, nettoyez le four, les accessoires et les ustensiles.

Tableau de cuisson au gril - Petit gril

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	4	230	20-25
Échine de porc	150 g/pièce	4	230	25-30
Côtelettes/escalopes	280 g/pièce	4	230	30-35
Saucisses	70 g/pièce	4	230	20-25
PAIN GRILLÉ				
Toasts	/	4	230	5-10
Toasts garnis	/	4	230	5-10

Tableau de cuisson au grill – Gril double

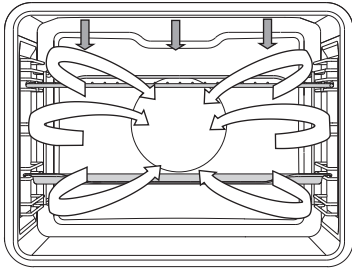
Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	4	230	10-15
Bifteck, bien cuit	180 g/pièce	4	230	15-20
Échine de porc	150 g/pièce	4	230	15-20
Côtelette/escalope	280 g/pièce	4	230	20-25
Escalope de veau	140 g/pièce	4	230	15-20
Saucisses	70 g/pièce	4	230	10-20
Pain de viande (Leberkäse)	150 g/pièce	4	230	15-20
POISSON				
Darnes/filets de saumon	200g/pièce	4	230	15-20
PAIN GRILLÉ				
6 tranches de pain	/	4	230	1-4
Toasts garnis	/	4	230	2-5



Lors de la cuisson au grill infrarouge, la porte du four doit toujours être fermée.

Le grill, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au grill. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.

GRIL VENTILÉ



4

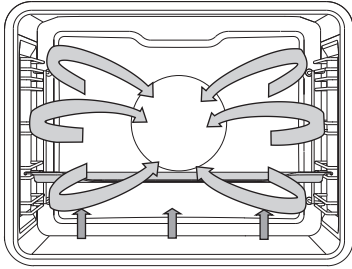
2

Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson au GRIL).

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Canard	2000	2	180-200	90-110
Rôti de porc	1500	2	170-190	90-120
Épaule de porc	1500	2	160-180	100-130
Moitié de poulet	700	2	190-210	50-60
Poulet	1500	2	200-220	60-80
Pain de viande	1500	2	160-180	70-90
POISSON				
Truite	200 g/pièce	2	200-220	20-30

CHALEUR TOURNANTE ET SOLE

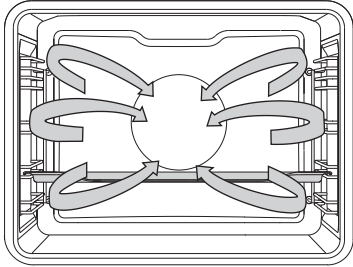


La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient à la cuisson des pizzas, tartes aux pommes et gâteaux aux fruits.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson en CONVECTION NATURELLE).

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Cheesecake, short crust	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, shortcrust	2	190-200	50-60
Apple strudel, phyllo dough	2	170-180	50-60

CHALEUR TOURNANTE



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Cuisson de la viande à rôtir

Utilisez des plats émaillés, en pyrex, en terre cuite ou en fonte. Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

Ajoutez autant de liquide que nécessaire en cours de cuisson pour que la viande ne brûle pas. Retournez le rôti durant la cuisson. Il gardera son jus si vous le couvrez.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Rôti de porc avec couenne	1500	2	160-180	90-120
Poulet entier	1500	2	170-190	70-90
Canard	2000	2	160-180	120-150
Oie	4000	2	150-170	170-200
Dinde	5000	2	150-170	180-210
Blancs de poulet	1000	3	180-200	50-60
Poulet farci	1500	2	180-200	110-130

Cuisson des pâtisseries

Le préchauffage est recommandé.

Vous pouvez cuire les biscuits et gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, positionnées à différents niveaux (2^{ème} et 3^{ème}).

Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre, même si les plaques à pâtisserie utilisées sont identiques. Les biscuits se trouvant sur la plaque du haut peuvent être cuits avant ceux qui sont positionnés plus bas.

Placez toujours les moules sur la grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie fournie, enlevez la grille.

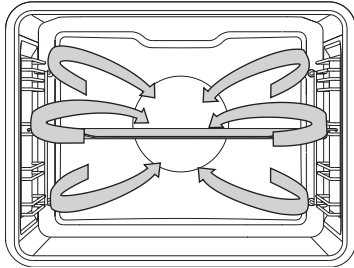
Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Génoise	2	150-160	30-40
Crumble	3	160-170	25-35
Gâteau aux prunes	2	150-160	30-40
Biscuit roulé, pâte à génoise *	3	160-170	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	160-170	50-70
Challah (pain brioché tressé)	2	160-170	35-50
Strudel aux pommes	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Biscuits, pâte brisée *	3	150-160	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille *	3	140-150	20-30
Petits gâteaux *	3	140-150	20-30
Petits gâteaux, à la levure boulangère	3	170-180	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	3	170-180	20-30
Gâteau à la crème	3	180-190	25-45
SURGELÉS			
Strudel aux pommes et au fromage Cottage	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Frites, à cuire au four	3	200-210	25-40
Croquettes, à cuire au four	3	200-210	20-35



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gratin.

CUISSON ECO



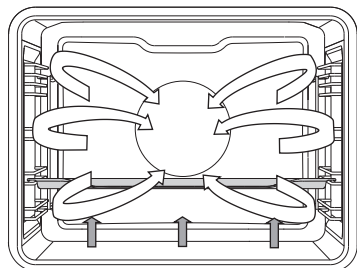
La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE			
Rôti de porc, 1 kg	2	190-200	110-130
Rôti de porc, 2 kg	2	190-200	130-150
Rôti de bœuf, 1 kg	2	200-210	100-120
POISSON			
Poisson entier, 200 g/pièce	3	190-200	40-50
Filets de poisson, 100 g/pièce	3	200-210	25-35
PÂTISSERIES			
Petits gâteaux faits avec une poche à douille	3	170-180	15-25
Petits fours, Cupcake	3	180-190	30-35
Biscuit roulé, pâte à génoise	3	190-200	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	180-190	55-65
LÉGUMES			
Pommes de terre au gratin	2	180-190	40-50
Lasagnes	2	190-200	45-55
SURGELÉS			
Frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Médallions de poulet, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Batonnets de poisson, 0,6kg	3	210-220	30-40



N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gratin.

SOLE VENTILÉE



Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Choisissez le second gradin à partir du bas et une plaque à pâtisserie peu profonde pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus de la préparation.

CONSERVES

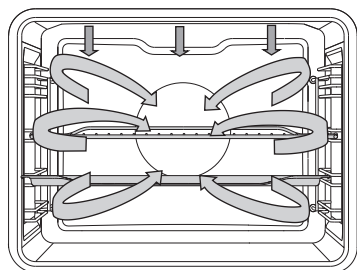
Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans la lèchefrite et placez-y 6 bocaux de 1 litre. Insérez la lèchefrite sur le second gradin.

Surveillez la stérilisation. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à frémir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-après.

Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Température au début de l'ébullition	Durée de repos au four (min)
FRUITS					
Fraises (6x1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Fruits à noyau (6x1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Compote de fruits (6x1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
LÉGUMES					
Cornichons au vinaigre (6x1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Haricots verts / carottes (6x1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

CUISSON AUTOMATIQUE DE LA VIANDE - MODE RÔTISSAGE AUTO



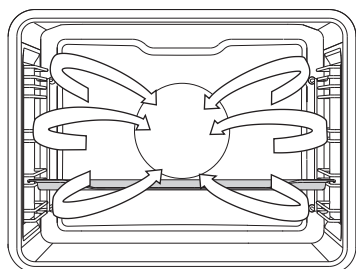
Dans le mode Rôtissage Auto, la résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode de cuisson convient à tout type de viande à rôtir.

Si vos rôtis cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 3^{ème} gradin. Placez la lèchefrite au 2^{ème} niveau. Lorsque vous cuisinez de la viande dans le plat multi-usage profond, insérez-le sur le 2^{ème} gradin.

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Température à cœur (°C)
VIANDE					
Filet de bœuf	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Poulet, entier	1500	2	170-190	65-85	85-90
Dinde	4000	2	160-180	150-180	85-90
Rôti de porc	1500	2	160-180	100-120	70-85
Rôti de viande hachée	1000	2	160-180	50-65	80-85
Veau	1000	2	160-180	70-90	75-85
Agneau	1000	2	170-190	50-70	75-85
Gibier	1000	2	170-190	60-90	75-85
Poisson entier	1000	3	160-180	40-50	75-85

MODE COMBINÉ VAPEUR

CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR



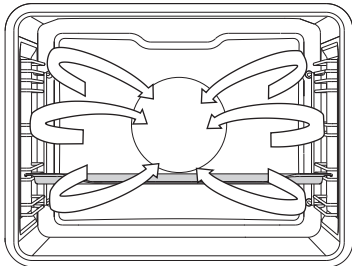
La vapeur d'eau produite par le générateur pénètre dans la cavité du four. De plus, la résistance circulaire et le ventilateur qui fonctionnent en même temps font circuler en permanence l'air chaud et la vapeur.



Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Intensité de la vapeur	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Bœuf, jarret	1000	2	1	160-180	80-110
Bœuf, filet	1000	2	2	170-190	50-70
Veau, jarret	1000	2	1	170-190	80-110
Agneau	1000	2	1	170-190	60-90
Volaille, entière	1500	2	1	170-190	65-85
Volaille, blancs	1000	3	3	170-190	50-60
Porc, filet mignon	1000	2	2	170-190	50-70
Poisson	200 g/pièce	3	2	180-200	25-35
Pommes de terre	1000	3	1	180-200	45-60
Pommes de terre et brocolis	1000	3	2	170-190	35-50

VAPEUR



La vapeur d'eau produite par le générateur pénètre dans la cavité du four.



Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.

Viande

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Choucroute et saucisses	700	3	100	35-45
Bifteck	1000	3	100	45-55
Blancs de poulet	1000	3	100	25-35
Crevettes	1000	3	100	25-35
Filets de poisson	500	3	80	20-25
Darne/pavet de poisson	500	3	80	25-30
Poisson entier	400	3	100	25-35
Moules	1000	3	100	20-25
Saucisses de Francfort/Strasbourg	1000	3	85	15-20

Légumes

Type d'aliment	Poids (g)	Proportion aliment: liquide	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Haricots verts	500	/	3	100	60-70
Haricots - en grains	500	1:2	3	100	95-105
Petits pois	500	/	3	100	25-35
Chou-fleur - entier	500	/	3	100	30-40
Chou-fleur - en fleurettes	500	/	3	100	20-30
Brocoli - entier	500	/	3	100	25-35
Brocoli - en fleurettes	500	/	3	100	20-30
Carottes - entières	500	/	3	100	30-40
Carottes - en rondelles	500	/	3	100	25-35
Maïs	500	/	3	100	30-40
Pois chiches	500	1:2	3	100	90-100
Fenouil	500	/	3	100	20-30
Navets	500	/	3	100	30-40
Betterave rouge - entière	500	/	3	100	70-80
Poivrons	500	/	3	100	20-25
Trévisse	500	/	3	100	20-25
Choux de Bruxelles	500	/	3	100	25-35
Asperges	500	/	3	100	20-30
Épinards	500	/	3	100	15-20
Bettes	500	/	3	100	20-25
Jardinière de légumes	1000	/	3	100	30-40
Chou	500	/	3	100	40-50
Chou chinois	500	/	3	100	35-45
Aubergines	500	/	3	100	15-25
Courgettes	500	/	3	100	15-25
Pommes de terre, entières	500	/	3	100	35-45
Pommes de terre, en rondelles	500	/	3	100	30-40

Pâtes, riz, céréales

Type d'aliment	Poids (g)	Proportion aliment: liquide	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Riz blanc	200	1:2	3	100	30-40
Riz complet	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Recette	1:2	3	100	35-45
Pâtes	200	1:2	3	100	20-30
Pâtes complètes (blé)	200	1:2	3	100	20-30
Millet	250	1:1	3	100	30-40
Gnocchi	500	/	3	100	20-30
Quenelles	500	/	3	100	20-30
Tortellini	500	/	3	100	25-35
Couscous	500	1:1	3	100	20-25
Ravioli	500	/	3	100	20-25

Desserts

Type d'aliment	Poids (g)	Proportion aliment: liquide	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Chocolat fondu *	200	/	3	50	25-35
Gélatine (trempage/fonte) *	1 sachet	/	3	50	20-25
Riz au lait	Recette	1:4	3	100	35-45
Pâte à la levure boulangère	Recette	/	3	40	30-40
Crème caramel	Recette	/	3	100	45-55

* Couvrez le récipient

Œufs

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Œufs à la coque	200	3	100	15-20
Œufs durs	200	3	100	20-25
Œufs pochés	200	3	100	16-20
Œufs brouillés	200	3	100	15-20
Omelette au jambon	Recette	3	100	20-25

Fruits

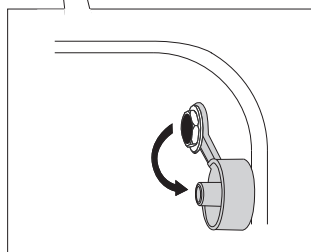
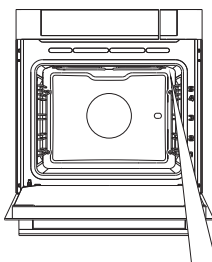
Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Pommes en tranches	500	3	100	10-20
Abricots en tranches	500	3	100	10-20
Cerises	500	3	100	15-20
Groseilles à maquereaux	500	3	100	10-20
Poires - en morceaux	500	3	100	10-20
Prunes	500	3	100	10-20
Rhubarbe	500	3	100	10-20
Nectarines	500	3	100	10-15

Décongélation

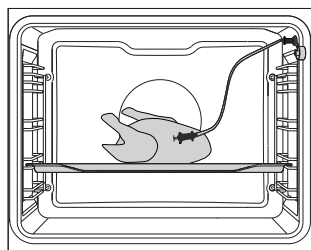
Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de décongélation (min)
Viande surgelée	1000	2	50	45-55
Volaille surgelée	1500	2	50	55-65
Poisson surgelé, 200 g / pièce	1000	3	50	40-50
Fruits surgelés	500	3	50	15-25
Plats cuisinés surgelés	1000	3	60	50-65

CUISSON AVEC LA SONDE THERMOMÉTRIQUE (sur certains modèles)

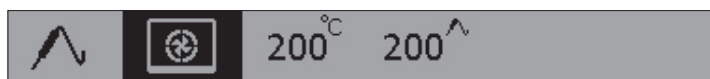
Ce mode de cuisson permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande. Le four reste actif jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Cette dernière est mesurée par la thermosonde.



1 Retirez l'obturateur métallique qui protège la prise (elle se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur le panneau latéral).




2 Branchez la fiche de la sonde dans la prise, puis piquez la sonde dans la viande (si une fonction du programmeur est en cours, elle sera annulée).



Choisissez le mode de cuisson (chaleur tournante et sole).

L'écran affiche la température préréglée pour le four et la température de la sonde. Effleurez la touche DÉPART.

 Durant la cuisson, l'écran affiche la montée en température au cœur de la viande ; pendant ce temps, vous pouvez rectifier la valeur cible de la température à cœur. Quand la valeur cible de la température à cœur est atteinte, la cuisson s'arrête. Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'horloge apparaît de nouveau à l'écran.

Lorsque la cuisson est terminée, remettez l'obturateur sur la prise.

Degrés de cuisson de la viande

Type de viande	Température à cœur (°C)
BŒUF	
Bleu	40-45
Saignant	55-60
À point	65-70
Bien cuit	75-80
VEAU	
Bien cuit	75-85
PORC	
À point	65-70
Bien cuit	75-85
AGNEAU	
Bien cuit	79
MOUTON	
Bleu	45
Saignant	55-60
À point	65-70
Bien cuit	80
CHEVREAU	
À point	70
Bien cuit	82
VOLAILLE	
Bien cuit	82
POISSON	
Bien cuit	65-70



Utilisez uniquement la sonde thermométrique prévue pour votre four. Veillez à ce qu'elle ne touche pas la résistance durant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, la sonde est extrêmement chaude. Faites attention à ne pas vous brûler.

ENTRETIEN & NETTOYAGE



Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau.

N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium.

N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes.

Note : les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas.

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez pas les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface.

Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incruster pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détergers ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc.

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

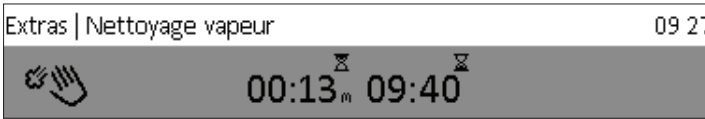
Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

UTILISATION DE LA FONCTION NETTOYAGE VAPEUR POUR NETTOYER LE FOUR

Avant de lancer le programme Nettoyage Vapeur, remplissez le réservoir d'eau.



Dans le menu principal, choisissez "Extras/Fonctions complémentaires", puis sélectionnez l'icône du Nettoyage vapeur. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Appuyez sur la touche DÉPART.

💡 Après avoir lancé le programme, attendez jusqu'à ce que la durée affichée à l'écran arrive à son terme (13 minutes).

Lorsque le programme Nettoyage Vapeur est terminé, patientez jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi pour pouvoir essayer l'intérieur en toute sécurité, sans vous brûler.



N'utilisez la fonction Nettoyage Vapeur que lorsque le four a complètement refroidi.

NETTOYAGE DU SYSTÈME VAPEUR

La fréquence du nettoyage dépend de la dureté de l'eau.

Dureté de l'eau	Degré français (10 mg/l de Ca CO ₃)	Consommation d'eau estimée avant détartrage (litre)	Nombre de barres colorées sur le papier réactif
Très douce	0 à 5°fH	100	4 barres vertes
Douce	5 à 12°fH	70	1 barre rouge
Peu dure	12 à 25°fH	50	2 barres rouges
Moyennement dure	25 à 37°fH	35	3 barres rouges
Dure	>37°fH	25	4 barres rouges

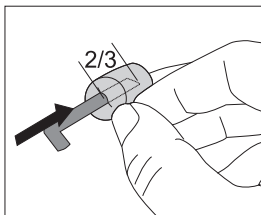
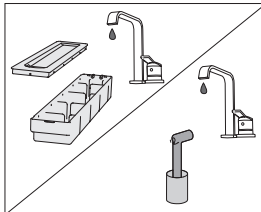
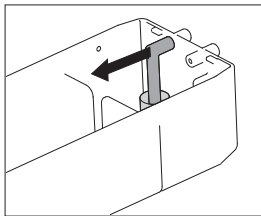
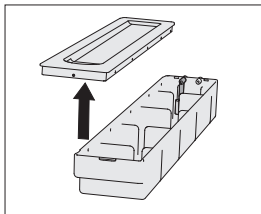
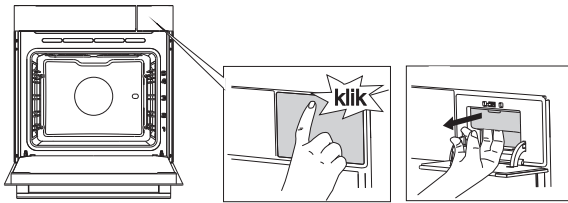
Nous vous recommandons d'utiliser le produit détartrant fourni avec l'appareil, car il procure de bons résultats lors du nettoyage du circuit de vapeur.

Le message suivant s'affiche à l'écran : **"Veuillez procéder au détartrage."** Les messages qui apparaissent successivement à l'écran vous guident pendant toute la procédure de détartrage.

1. Versez dans le réservoir 1/8 de produit détartrant et 7/8 d'eau.
2. Détartrage en cours.
3. Le détartrage est terminé. Videz le liquide, rincez le réservoir et remplissez-le d'eau propre pour la procédure de rinçage.
4. Le rinçage est terminé. Nettoyez le réservoir et essuyez le four.
Nettoyez aussi le filtre en mousse (voir le chapitre NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE).

NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE


 Chaque fois que vous nettoyez le réservoir d'eau ou détartrez l'appareil, nettoyez aussi le filtre en mousse.



1 Enlevez le couvercle du réservoir d'eau.

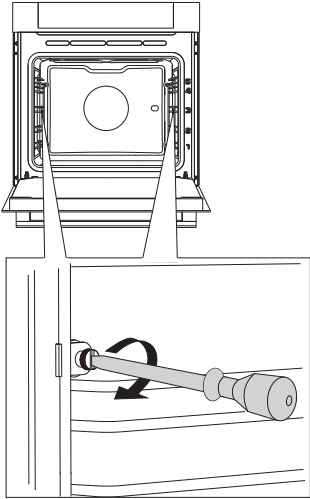
2 Détachez la tubulure d'arrivée d'eau de sa fixation.

3 Nettoyez sous l'eau courante la tubulure d'arrivée d'eau et le filtre en mousse. Rincez la mousse jusqu'à ce qu'on n'y voit plus aucune impureté ; de cette façon, vous serez sûr que l'appareil fonctionne correctement et préserve la saveur et l'arôme des aliments.

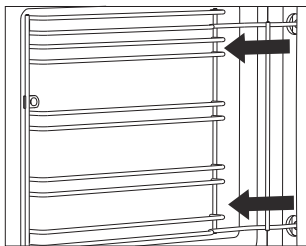
 Si le filtre en mousse s'est détaché de la tubulure d'arrivée d'eau, remettez-le en place en enfonçant la tubulure jusqu'aux deux tiers de la longueur totale de la mousse.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlever les vis.

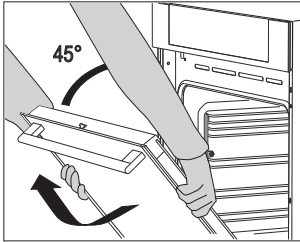
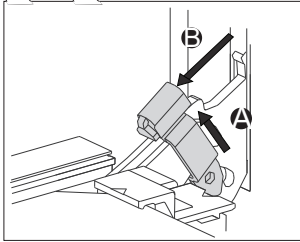
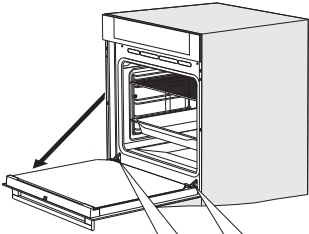


2 Sortez les gradins hors des trous de la paroi arrière.



Après nettoyage, revissez les gradins avec un tournevis.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



1 Tout d'abord, ouvrez complètement la porte (aussi loin qu'elle peut aller).

2 Soulevez doucement les butées des charnières et tirez la porte vers vous.

3 Refermez lentement la porte jusqu'à ce qu'elle forme un angle de 45° par rapport à sa position fermée ; ensuite, soulevez-la et enlevez-la en la tirant.



Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez si les encoches des charnières sont bien alignées avec leur contrepartie.



Lorsque vous remettez la porte en place, veillez à ce que les butées des charnières soient placées correctement dans leurs logements afin d'éviter tout risque de fermeture imprévue. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est reliée à un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment. Risques de blessures !

OUVERTURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression d'ouverture à partir d'un angle de 75 degrés.

FERMETURE AMORTIE (sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle finisse de se fermer automatiquement et en douceur.



Si vous fermez la porte trop brusquement, l'effet du dispositif est réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.

VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)

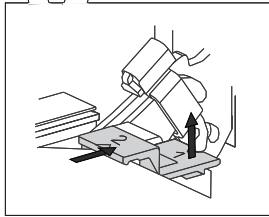
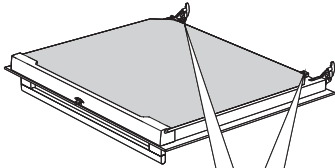
Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.



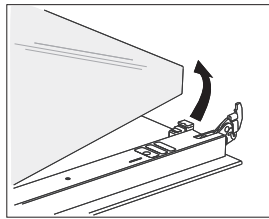
Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

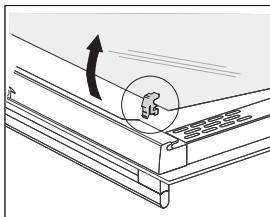
On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



1 Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).



2 Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.



3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.

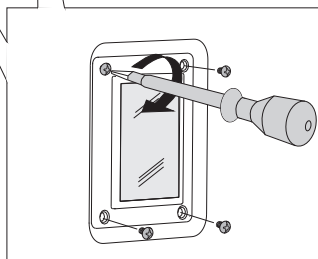
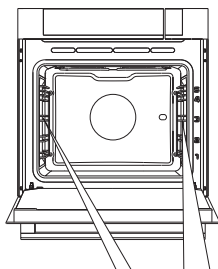


Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

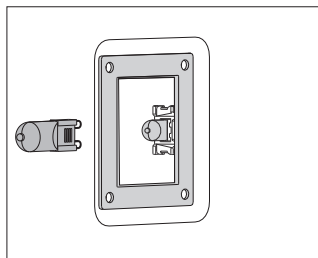
Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont donc pas couvertes par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez les plats perforés et non perforés, la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

Utilisez un tournevis cruciforme Philips.



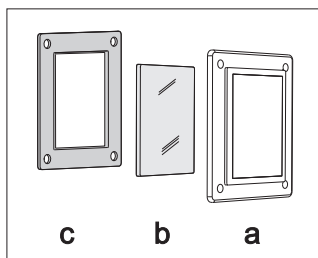
- 1** Dévissez les 4 vis qui fixent le cadre.
Enlevez le cadre et la vitre.


 NOTE : veillez à ne pas rayer l'émail.



- 2** Retirez la lampe halogène et remplacez-la par une neuve.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.



 Sous le cadre, il existe un joint qu'il ne faut pas enlever. Veillez à ce qu'il ne se détache pas. Lors du remontage, le joint doit adhérer correctement à la paroi du four.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause
Les commandes ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Le fusible de l'installation saute souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien.
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ?
Un code d'erreur s'affiche : ERRXX ... * * XX est le code de l'erreur	Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure. Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente.
L'eau n'est pas pompée dans le circuit de vapeur.	Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir. Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir. Vérifiez que les orifices et les tubes à l'arrière du réservoir d'eau ne sont pas obstrués.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



CARTON ET PAPIER À RECYCLER

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.



TESTS DE CUISSON

Les tests de cuisson ont été réalisés conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cuisson en convection naturelle / chaleur tournante

Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Sablés - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3	140-150 *	20-35	
Sablés - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3	140-150 *	25-40	
Sablés - 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3	140-150 *	25-40	
Sablés - 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Petits fours, Cupcake - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3	140-150 *	20-35	
Petits fours, Cupcake - 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3	150-160 *	20-35	
Petits fours, Cupcake - 2 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	1, 3	140-150 *	30-45	
Petits fours, Cupcake - 3 niveaux	Plaque à pâtisserie émaillée	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Génoise	Moule métallique rond, Ø 26 cm / Grille	2	160-170 *	20-35	
Génoise	Moule métallique rond, Ø 26 cm / Grille	2	160-170 *	20-35	
Tarte aux pommes	2 x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / Grille	2	170-180	65-85	
Tarte aux pommes	2 x moules métalliques ronds, Ø 20 cm / Grille	3	160-170	65-85	
Génoise	Moule métallique rond, Ø 26 cm / Grille	2	150-160	10	
				15-25	





Cuisson au grill

Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Toasts	Grille	5	230 *	0:30 - 2:30	
Hamburger des Balkans	Grille + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	4	230 *	25-35 **	

* Préchauffage 10 minutes. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide.

** Retournez aux 2/3 du temps de cuisson

Cuisson à la vapeur

Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Mode de cuisson
Brocolis, frais ; 1 récipient	Bac perforé + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	3+1	100	25-30	
Brocolis, frais ; 300 g	Bac perforé + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	3+1	100	20-25	
Petits pois ; 2,5 kg	Bac perforé + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	3+1	100	45-50	
Petits pois ; 1,8 kg par récipient	2 x bacs perforés + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	3+2+1	100	55-60	

STEAM ASSIST_DM_60



fr (02-17)