

FR

BE

LU

**NOTICE D'UTILISATION  
DÉTAILLÉE** FOUR À  
VAPEUR COMBINÉ

**gorenje**  
BY  
**ora ito**

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



Information importante



Conseil, remarque

# SOMMAIRE

<b>4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> 6 Avant de raccorder le four ..... <b>7 FOUR À VAPEUR COMBINÉ</b> 11 Caractéristiques techniques 12 Bandeau de commandes	<b>PRÉSENTATION</b>
<b>14 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> 14 Cuisson à la vapeur 15 Remplissage du réservoir d'eau	<b>PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION</b>
<b>16 LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)</b> 16 Étape 1 : MISE EN MARCHÉ ET RÉGLAGES 20 Étape 2 : CHOIX DU MODE DE CUISSON 22 Étape 3 : CHOIX DES RÉGLAGES 26 Étape 4 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES 27 Étape 5 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON 27 Étape 6 : ARRÊT DU FOUR ..... <b>28 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON &amp; TABLEAUX DE CUISSON</b>	<b>LES ÉTAPES DE LA CUISSON</b>
<b>49 ENTRETIEN &amp; NETTOYAGE</b> 50 Nettoyage conventionnel 51 Utilisation de la fonction nettoyage vapeur pour nettoyer le four 52 Nettoyage du système vapeur 53 Nettoyage du filtre en mousse 54 Démontage et nettoyage des gradins en fil 55 Démontage et remontage de la porte du four 58 Démontage et remontage des vitres de la porte 59 Remplacement de l'ampoule	<b>ENTRETIEN &amp; NETTOYAGE</b>
<b>60 GUIDE DE DÉPANNAGE</b>	<b>DÉPANNAGE</b>
<b>61 MISE AU REBUT</b>	<b>DIVERS</b>

# 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 :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

**ATTENTION :** les éléments accessibles sont très chauds durant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, empêchez les enfants de s'approcher de l'appareil.

L'appareil est très chaud durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Utilisez exclusivement la sonde thermométrique prévue pour ce four.

**ATTENTION :** avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter un éventuel choc électrique.

N'utilisez pas de détergents fortement abrasifs ou de raclettes métalliques tranchantes pour nettoyer la porte en verre du four / le couvercle en verre de la cuisinière (selon le cas) car ils

pourraient rayer la surface. Ces dommages pourraient entraîner des fêlures sur le verre.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression, car il existe un risque de choc électrique.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur.

Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils).

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

**Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments.** 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 herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

**Le raccordement au réseau électrique de cet appareil devra** être exécuté exclusivement par un professionnel agréé. Les modifications non-autorisées ou les réparations exécutées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre 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. Maintenez le cordon secteur des autres appareils à une distance convenable.

Ne tapissez pas le four avec des feuilles 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 nuit 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.

Ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.

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 d'aucune manière.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous **différentes nuances de couleur** en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

## Utilisation sûre et correcte 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'appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Si vous mettez le four en marche dans ces conditions, vous pourriez détériorer la pompe.

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 (par exemple l'eau distillée pour batteries à laquelle on ajoute de l'acide).

Lorsque vous ouvrez la porte du four (fonctionnant en mode vapeur) après ou pendant la cuisson, veillez à la mettre en position complètement ouverte, sinon la vapeur sortant de la cavité pourrait nuire au bon fonctionnement du bandeau de commandes.

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 la 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.

Il est déconseillé d'ouvrir la porte durant le cycle vapeur, car cela augmente la consommation d'électricité et la formation de condensat.



### ATTENTION !

Risque de brûlure et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui se dégage peut occasionner des brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four quand la fonction Vapeur est active ; de la vapeur peut s'échapper.



### ATTENTION !

Le liquide doit être exclusivement de l'eau. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou distillée.

## AVANT DE RACCORDER LE L'APPAREIL:

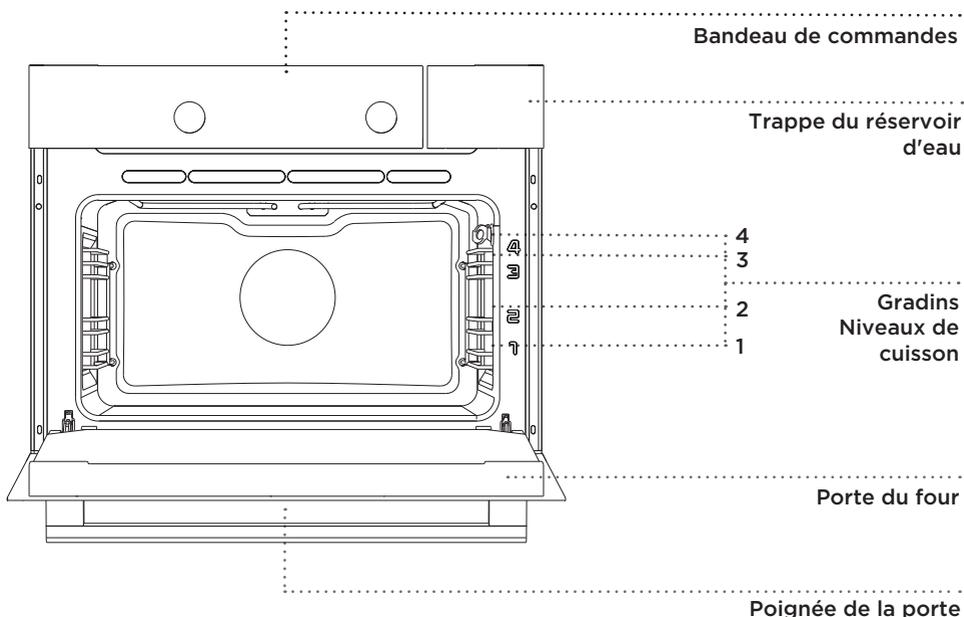


**Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.**

# 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 4 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 et 3ème 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.

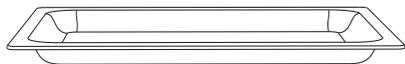
## VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

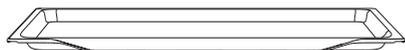
## ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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.



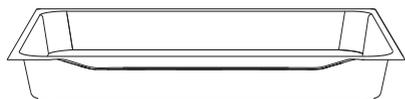
La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. 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.



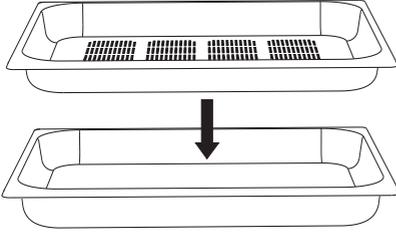
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.



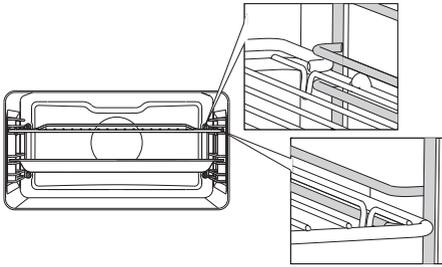
Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage, ne le placez jamais sur le premier gradin, en bas du four. Vous pouvez le mettre au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au gril ou à la broche.



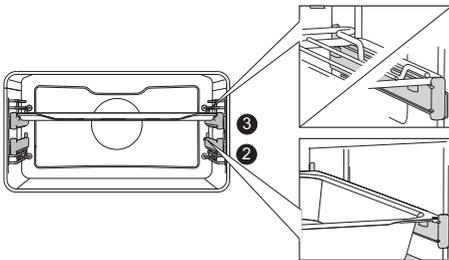
**Comme les accessoires du four chauffent, leur forme est susceptible de changer. Ceci n'affecte pas leur fonctionnalité et ils reprennent leur forme d'origine en refroidissant.**



**KIT VAPEUR (INOX)** sert à la cuisson à la vapeur. Placez le plat perforé à un niveau moyen et la lèchefrite sur le gradin juste en dessous.



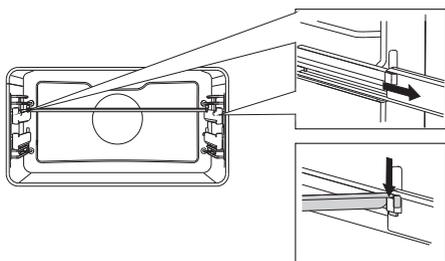
Si votre four est équipé de gradins en fils, insérez le plat dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



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.

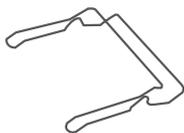


Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.



### 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.

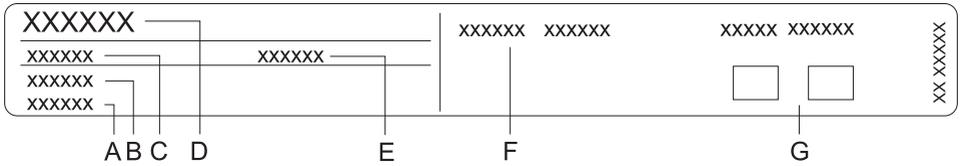
**BANDELETTE RÉACTIVE** pour tester la dureté de l'eau.

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.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (SELON LE MODÈLE)

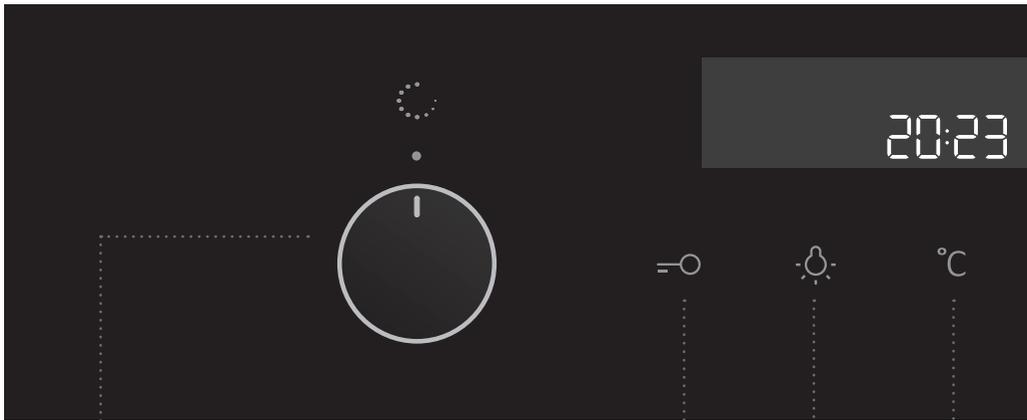


- A N° de série
- B Code / Identification
- C Type
- D Marque
- E Modèle
- F Caractéristiques techniques
- G Symboles de conformité

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

# BANDEAU DE COMMANDES

(selon le modèle)



**1** SÉLECTEUR DE  
FONCTION/  
MODE DE  
CUISSONSELECTOR  
KNOB

(selon le modèle)

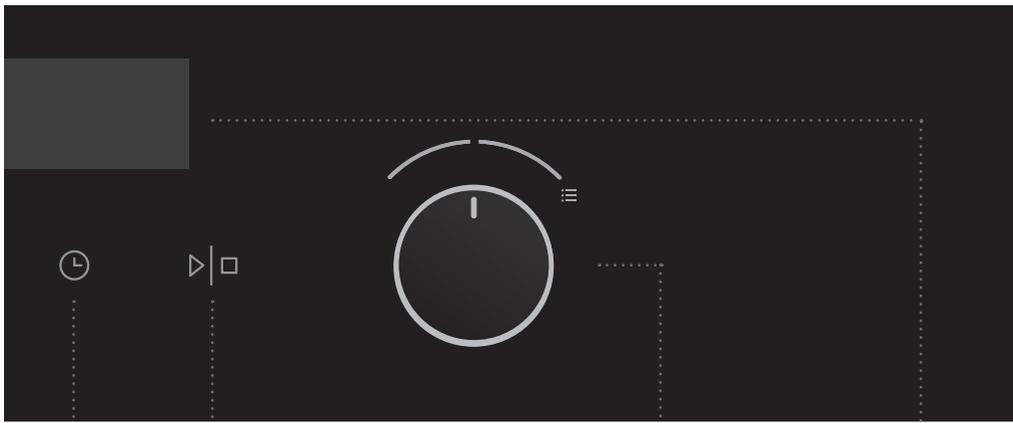
**2** TOUCHE  
SÉCURITÉ  
ENFANTS

**3** TOUCHE  
MARCHE/  
ARRÊT DE  
L'ÉCLAIRAGE

**4** TOUCHE  
TEMPÉRATURE

## NOTE :

Les icônes représentant le mode de cuisson peuvent être gravées sur le sélecteur de fonction ou sur le bandeau de commandes (selon le modèle).



**5** TOUCHE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Durée de cuisson

Heure de fin de cuisson

Alarme

Horloge

**6** TOUCHE DÉPART/STOP  
Effleurez cette touche pour lancer ou arrêter le programme.

**7** BOUTON DE RÉGLAGE (-/+)  
Tournez ce bouton pour régler l'heure, la température et l'intensité de la vapeur.

**8** INFORMATIONS SUR LA CUISSON ET AFFICHAGE DE L'HORLOGE

**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.

# 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.

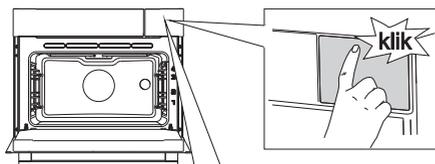
# REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

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.

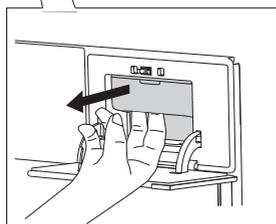


**Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau propre et fraîche (eau du robinet, eau embouteillée sans additif, ou eau distillée à usage alimentaire). Cette eau doit être à une température de 20°C (+/- 10°C).**

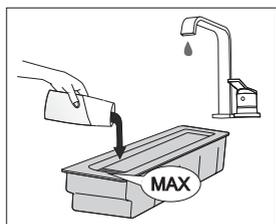


**1** Appuyez à l'endroit où se trouve l'autocollant pour ouvrir la trappe du réservoir.

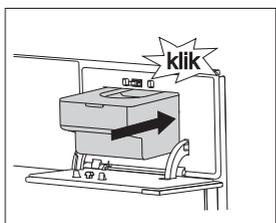
 Vous pourrez enlever l'autocollant plus tard.



**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.

# LES ÉTAPES DE LA CUISSON (1 À 6)

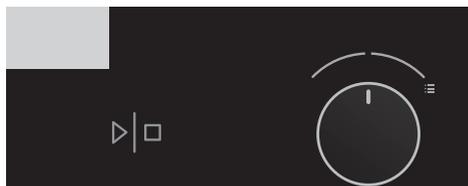
---

## ÉTAPE 1 : MISE EN MARCHÉ ET RÉGLAGES

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

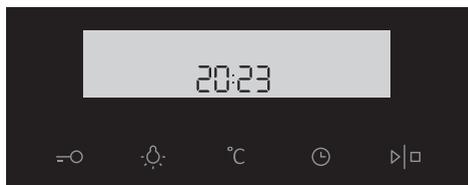
Effectuez les réglages suivants :

### MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



**1** Réglez d'abord les minutes en tournant le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+); ensuite le curseur passe aux heures. Le réglage est sauvegardé au bout de trois secondes.

 Si vous tournez rapidement le bouton vers la droite ou la gauche, les chiffres défileront plus vite.



**2** Validez en effleurant la touche DÉPART/STOP. Si vous n'appuyez sur aucune touche durant les trois secondes qui suivent, votre réglage sera enregistré automatiquement.

 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 d'inactivité, le four passe en mode Veille.

# RÉGLAGES

Pour modifier les réglages, tourner le bouton de réglage vers la droite et maintenez-le ainsi pendant 3 secondes. Effleurez l'icône Départ/Stop pour faire défiler les réglages ou paramètres respectifs. Pour modifier un paramètre, tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.

## CONTRASTE

Vous avez le choix entre trois niveaux de contraste. Le contraste moyen est réglé par défaut. Vous pouvez modifier le contraste de l'écran en tournant le bouton.



Contraste faible



Contraste moyen



Contraste maximum

## VOLUME DU SON

Le volume moyen est réglé par défaut. Vous pouvez modifier le volume du son en tournant le bouton.



Faible volume



Volume moyen



Volume maximum



Muet

## DURETÉ DE L'EAU (disponible uniquement sur les fours à vapeur)

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

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.

	4 barres vertes	Très douce	Hrd 1
	1 barre rouge	Douce	Hrd 2
	2 barres rouges	Peu dure	Hrd 3
	3 barres rouges	Moyennement dure	Hrd 4
	4 barres rouges	Dure	Hrd 5

Vous avez le choix entre cinq degrés de dureté. Le degré de dureté 5 est réglé par défaut. Vous pouvez modifier le degré de dureté de l'eau en tournant le bouton.



## DÉTARTRAGE (disponible uniquement sur les fours à vapeur)

Pour activer ou désactiver la procédure de détartrage, sélectionnez Marche ou Arrêt en tournant le bouton, puis effleurez l'icône Départ/Stop pour valider votre choix. Détartrage "Marche" est réglé par défaut.



ÉTAPE 1 - Versez le détartrant dans le réservoir d'eau.

ÉTAPE 2 - Le détartrage est terminé. Videz le liquide, rincez le réservoir et remplissez-le d'eau propre pour la procédure de rinçage.



ÉTAPE 3 - Le rinçage est terminé. Nettoyez le réservoir et le four.

Nettoyez aussi le filtre en mousse (voir le chapitre NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE).

## FIN

Effleurez l'icône Départ/Stop pour quitter le menu des réglages et revenir au mode Veille. Pour quitter le menu des réglages, vous pouvez aussi maintenir le bouton de réglage sur la gauche pendant 3 secondes ou tourner le sélecteur de fonction.

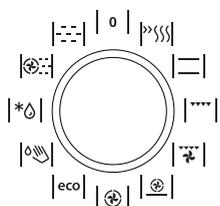


Pour modifier les réglages, tournez le bouton de réglage vers la droite et maintenez-le ainsi pendant 3 secondes. Effleurez l'icône Départ/stop pour faire défiler les réglages ou paramètres respectifs. Pour modifier un paramètre, tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.



**Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, le réglage des fonctions complémentaires ne reste que quelques minutes en mémoire. Lorsque le courant est rétabli ou l'appareil reconnecté, toutes les fonctions complémentaires reviennent à leur réglage par défaut, sauf le volume du signal sonore et la sécurité enfants.**

## ÉTAPE 2 : CHOIX DU MODE DE CUISSON



Tournez le sélecteur (vers la droite ou la gauche) pour sélectionner un MODE DE CUISSON (voir le tableau des programmes). L'icône du mode de cuisson sélectionné apparaît à l'écran.



Vous pouvez rectifier vos réglages pendant la cuisson.

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE (C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
<b>MODES DE CUISSON</b>			
	<b>PRÉCHAUFFAGE</b> Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé.	160	30-230
	<b>CONVECTION NATURELLE</b> 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
	<b>GRIL</b> 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
	<b>GRIL VENTILÉ</b> 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
	<b>CHALEUR TOURNANTE ET SOLE</b> 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
	<b>CHALEUR TOURNANTE</b> 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 PRÉRÉGLÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
<b>MODES DE CUISSON</b>			
<b>eco</b>	<b>CUISSON ECO</b> <sup>1)</sup> Ce mode optimise la consommation d'électricité pendant la cuisson. On l'utilise pour cuire la viande à rôtir et les pâtisseries.	180	/
	<b>NETTOYAGE VAPEUR</b> La vapeur injectée dans la cavité humidifie les impuretés. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires qui maculent le four.	70	/
<b>MODE AUTOMATIQUE</b>			
	<b>DÉCONGÉLATION</b> L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés. 0	/	/
<b>MODES VAPEUR COMBINÉE / MODE VAPEUR SEULE</b>			
	<b>VAPEUR ET CHALEUR TOURNANTE</b> Les modes vapeur servent à la cuisson et à la décongélation. Ils permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments. Trois options sont disponibles : - ÉLEVÉ : cuisson des escalopes, steaks et petits morceaux de viande. - MOYEN : réchauffage des préparations froides/surgelées, cuisson des filets de poisson et légumes au gratin. - FAIBLE : cuisson des grosses pièces de viande (rôtis, poulet entier), de la pâte levée (pain et petits pains), des lasagnes, etc.	160	30-230
	<b>VAPEUR</b> <sup>2)</sup> / <b>SOUS VIDE</b> Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson, des légumes, des fruits et des accompagnements. La cuisine SOUS VIDE consiste à cuire les aliments dans un emballage étanche dont on a retiré l'air ; la cuisson a lieu à une température spécifique maintenue avec précision pendant une période prolongée. Cette méthode convient à la cuisson de la viande, du poisson, et de tous les fruits et légumes. Les aliments cuits sous vide gardent leur jus et développent pleinement leurs arômes.	50	30-95

<sup>1)</sup> Sert aussi à déterminer la classe énergétique de l'appareil en application de la norme EN 60350-1.

Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

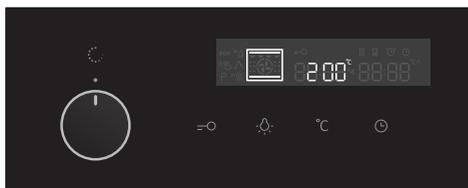
<sup>2)</sup> Réglage en degrés

# ÉTAPE 3 : CHOIX DES RÉGLAGES

Chaque mode de cuisson comporte des réglages par défaut que vous pouvez rectifier.

Pour modifier les réglages, effleurez la touche correspondante (avant d'appuyer sur la touche DÉPART/STOP). Quelques réglages ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

## MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR ET DE LA FONCTION VAPEUR



**1** Sélectionnez le MODE DE CUISSON.  
L'icône du mode sélectionné apparaît à l'écran et la TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE clignote.



**2** Effleurez la TOUCHE TEMPÉRATURE, puis tournez le bouton pour choisir la température voulue.



**3** Effleurez la TOUCHE TEMPÉRATURE et DURÉE DE CUISSON, puis tournez le bouton pour choisir les paramètres voulus.

 Pour certains modes de cuisson, la température est limitée à une valeur maximale.

Lorsque vous choisissez un programme Vapeur combinée, sélectionnez d'abord la température et la durée de cuisson voulue. Dès que vous avez validé avec la touche DÉPART, «int» et des barres de niveau apparaissent à l'écran pour vous permettre de choisir l'intensité de vapeur désirée (l'intensité «moyenne» est réglée par défaut).

Tournez le bouton de droite pour choisir l'une des trois intensités de vapeur.

Effleurez de nouveau la touche DÉPART pour valider l'intensité de vapeur sélectionnée et lancer le programme Vapeur combinée.

## INTENSITE DE LA VAPEUR



Vapeur de faible intensité



Vapeur d'intensité moyenne



Vapeur d'intensité élevée





## Réglage du compte-minutes

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Le réglage maximum est de 24 heures.

Durant la dernière minute du compte à rebours, le temps qui s'écoule s'affiche en secondes.

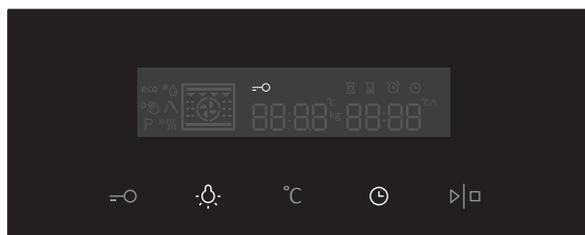


À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmeur en réglant la durée à "0".

Au bout de quelques minutes d'inactivité, le four passe en mode Veille.

## ÉTAPE 4 : SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Pour activer ou désactiver une fonction, effleurez la touche correspondante ou une combinaison de touches.



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

### **SÉCURITÉ ENFANTS**

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. L'icône "clé" s'allume à l'écran. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche. L'icône s'éteint.

Si vous activez la sécurité enfants quand aucune fonction du programmateur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée), le four ne fonctionnera pas.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmateur, 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 arrêter la cuisson en tournant le sélecteur sur "O". 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 du four ou que vous le mettez en marche.

Quand la cuisson est terminée, l'éclairage reste allumé une minute de plus.

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



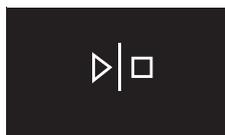
## VEILLE

L'écran peut s'éteindre automatiquement au bout de dix minutes s'il ne vous est pas utile.

Pour éteindre l'écran, appuyez simultanément sur les touches CLÉ + PROGRAMMATEUR. Si une fonction du programmateur est active, le message "OFF" (éteint) et l'icône du PROGRAMMATEUR apparaissent à l'écran pour vous indiquer la fonction qui est en cours.

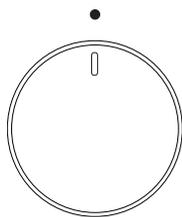
## ÉTAPE 5 : DÉMARRAGE DE LA CUISSON

Pour lancer la cuisson, effleurez la touche DÉPART/STOP.



## ÉTAPE 6 : ARRÊT DU FOUR

Pour éteindre le four, tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position "0".



 Lorsque la cuisson est terminée et que le four est arrêté, l'écran affiche la température décroissante jusqu'à ce qu'elle soit descendue à 50°C.

Tous les réglages du programmateur sont en pause et annulés. L'horloge affiche l'heure du jour. Au bout d'une minute d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille.

 Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

# 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.



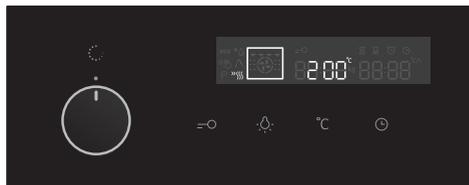
**Dans les tableaux, l'astérisque (\*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.**

## MODES DE CUISSON

### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



Utilisez cette fonction lorsque vous voulez préchauffer le four le plus rapidement possible à une température précise. Cette option n'est pas adaptée à la cuisson des aliments.

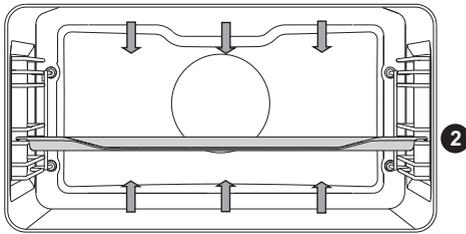


Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur l'icône Préchauffage rapide.

La TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE s'affiche. Vous pouvez la rectifier.

 Le four commence à chauffer dès que vous le mettez en marche. L'icône °C clignote à l'écran. Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.

# 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

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.

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>VIANDE</b>				
Rôti de porc	1500	1	180-200	90-120
Épaulé de porc	1500	1	180-200	110-140
Roulade de porc	1500	2	180-200	90-110
Rôti de bœuf	1500	1	170-190	120-150
Paupiettes de veau	1500	2	180-200	80-100
Gigot d'agneau	1500	1	180-200	60-80
Cuisses de lapin	1000	2	180-200	50-70
Cuisseau de chevreuil	1500	1	180-200	90-120
Boulettes de viande	/	2	180-200	15-30
<b>POISSON</b>				
Poisson à l'étouffé	1000 g/pièce	2	190-210	40-50

## Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul niveau et utilisez des moules ou plaques de couleurs sombres.

Les moules clairs réfléchissent trop la chaleur pour que les gâteaux puissent dorer. 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.

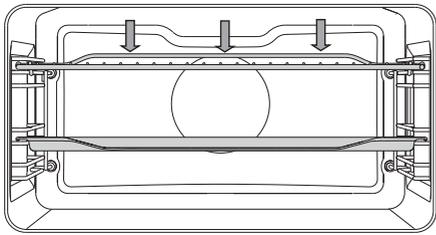
Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>PÂTISSERIES</b>			
Pain blanc, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Pain au sarrasin, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pain complet, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pain de seigle, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pain à l'épeautre, 1 kg *	2	180-190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

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



**N'insérez pas la lèchefrite profonde sur le premier gradin.**

# GRIL



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

**2** Température maximale autorisée : 230°C

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)
<b>VIANDE</b>				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	3	230	20-25
Échine de porc	150 g/pièce	3	230	25-30
Côtelettes/escalopes	280 g/pièce	3	230	30-35
Saucisses	70 g/pièce	3	230	20-25
<b>PAIN GRILLÉ</b>				
Toast	/	3	230	5-10
Toasts garnis	/	3	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)
<b>VIANDE</b>				
Bifteck, saignant	180 g/pièce	3	230	10-15
Bifteck, bien cuit	180 g/pièce	3	230	15-20
Échine de porc	150 g/pièce	3	230	15-20
Côtelette/escalope	280 g/pièce	3	230	20-25
Escalope de veau	140 g/pièce	3	230	15-20
Saucisses	70 g/pièce	3	230	10-20
Pain de viande (Leberkäse)	150 g/pièce	3	230	15-20
<b>POISSON</b>				
Darnes/filets de saumon	200 g/pièce	3	230	15-20
<b>PAIN GRILLÉ</b>				
6 tranches de pain	/	3	230	1-4
Toasts garnis	/	3	230	2-5

Lorsque vous cuisez de la viande au grill 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.

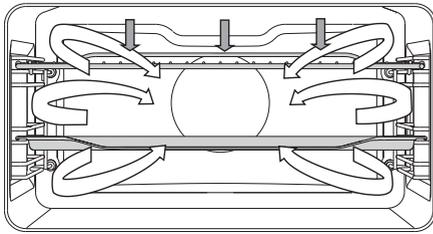
Quand vous préparez une truite, essuyez-la avec du papier absorbant. Assaisonnez le poisson à l'intérieur, huilez l'extérieur et placez-le sur la grille. Ne le retournez pas durant la cuisson.



**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

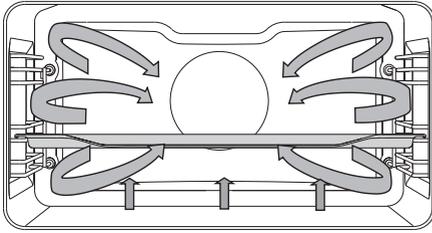


Le grill infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson au grill)

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>VIANDE</b>				
Canard	2000	1	180-200	90-110
Rôti de porc	1500	1	170-190	90-120
Épaulé de porc	1500	1	160-180	100-130
Moitié de poulet	700	1	190-210	50-60
Poulet	1500	1	200-220	60-80
Pain de viande	1500	1	160-180	70-90
<b>POISSON</b>				
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 aux pizzas et tartes aux fruits.

(Voir la description et les conseils pour la cuisson en convection naturelle)

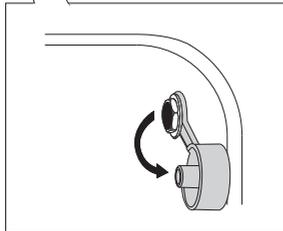
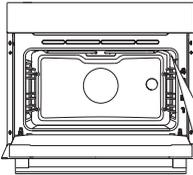
Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Gâteau au fromage blanc, pâte brisée	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche lorraine, pâte brisée	1	200-210	50-60
Strudel aux pommes, pâte filo	2	180-190	50-60

## Cuisson avec la sonde thermométrique (sur certains modèles)

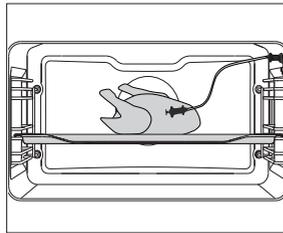


Ce mode de cuisson permet de régler la température souhaitée au cœur de la viande.

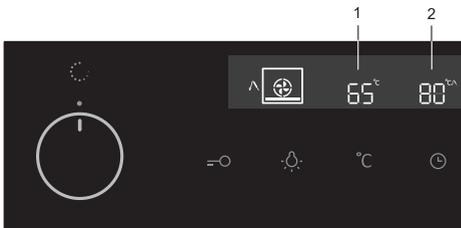
Le four reste actif jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Cette dernière est mesurée par la thermosonde.



**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).



**3** Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur Chaleur tournante et sole. L'icône s'affiche à l'écran, ainsi que la température réglée pour le four et pour la thermosonde. Appuyez sur la touche DÉPART.

- 1 Température du four
- 2 Température de la thermosonde



La température réelle du four et celle de la thermosonde sont affichées durant la cuisson. Vous pouvez l'ajuster pendant l'opération.

Quand la valeur cible de la température à cœur est atteinte, la cuisson s'arrête.

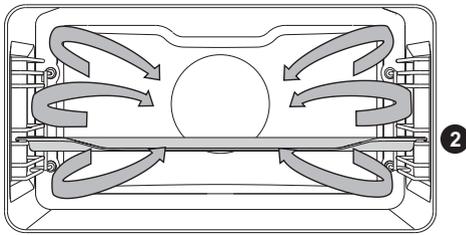
Un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute. L'horloge apparaît de nouveau à l'écran.

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



**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.**

# 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

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)
<b>VIANDE</b>				
Rôti de porc avec couenne	1500	1	170-190	90-120
Poulet, entier	1500	2	180-200	70-90
Canard	2000	1	170-190	120-150
Blancs de poulet	1000	2	190-210	50-60
Poulet farci	1500	1	190-210	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<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>).

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.

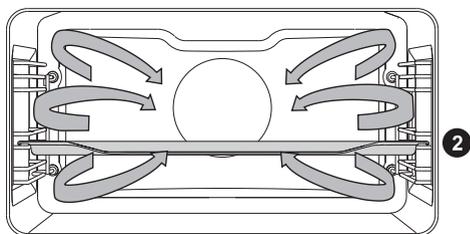
Pour que les gâteaux individuels cuisent de la même façon, veillez à leur donner la même taille.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
<b>PÂTISSERIES</b>			
Génoise	1	160-170	30-40
Crumble	2	170-180	25-35
Gâteau aux prunes	1	160-170	30-40
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	170-180	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	1	170-180	50-70
Challah (pain brioché tressé)	2	170-180	35-50
Strudel aux pommes	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Biscuits, pâte brisée *	2	160-170	15-25
Biscuits, faits avec une poche à douille *	2	150-160	20-30
Petits gâteaux *	2	150-160	20-30
Petits gâteaux, à la levure boulangère	2	180-190	20-35
Petits gâteaux, pâte filo	2	180-190	20-30
Gâteau à la crème	2	190-200	25-45
<b>SURGELÉS</b>			
Strudel aux pommes et au fromage Cottage	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Frites, à cuire au four	2	210-220	25-40
Croquettes, à cuire au four	2	210-220	20-35



**N'insérez pas la lèche-frite profonde sur le gratin n° 1.**

## 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)
<b>VIANDE</b>			
Rôti de porc, 1 kg	1	200-210	110-130
Rôti de porc, 2 kg	1	200-210	130-150
Rôti de bœuf, 1 kg	1	210-220	100-120
<b>POISSON</b>			
Poisson entier, 200 g/pièce	2	200-210	40-50
Filets de poisson, 100 g/pièce	2	210-220	25-35
<b>PÂTISSERIES</b>			
Petits gâteaux faits avec une poche à douille	2	180-190	20-30
Petits fours, Cupcake	2	190-200	30-35
Biscuit roulé, pâte à génoise	2	200-210	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	1	190-200	55-65
<b>LÉGUMES</b>			
Pommes de terre au gratin	2	190-200	40-50
Lasagnes	2	200-210	45-55
<b>SURGELÉS</b>			
Frites, 1 kg	2	230-240	35-45
Médaillons de poulet, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Bâtonnets de poisson, 0,6kg	2	220-230	30-40



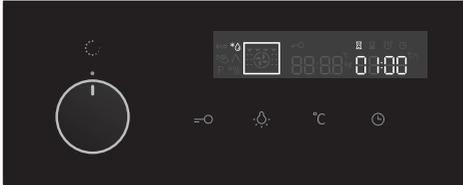
**N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.**

# DÉCONGÉLATION



Dans ce mode, l'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent. Seul le ventilateur est actif. Utilisez cette fonction pour décongeler lentement les surgelés (pâtisseries, pain, viennoiseries et fruits).

Vous pouvez spécifier l'heure de début et de fin de la décongélation en sélectionnant les icônes appropriées.



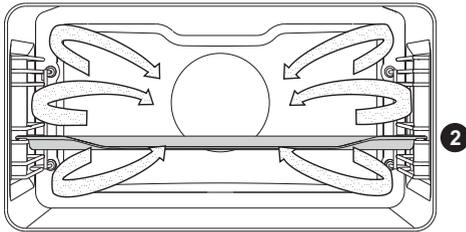
Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur Décongélation. Une DURÉE s'affiche. Vous pouvez rectifier ce pré réglage. Effleurez la touche DÉPART pour lancer la décongélation.

Dans la plupart des cas, il est recommandé de retirer les aliments de leur emballage (n'oubliez pas d'enlever les attaches métalliques).

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

# MODE COMBINÉ VAPEUR / MODE VAPEUR

## CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR

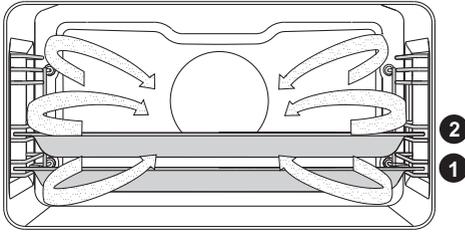


La vapeur d'eau produite par le générateur pénètre dans la cavité du four. De plus, la résistance circulaire et le ventilateur qui fonctionnent en même temps font circuler en permanence l'air chaud et la vapeur.

 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	1	1	170-190	80-110
Bœuf, filet	1000	1	2	180-200	50-70
Veau, jarret	1000	1	1	180-200	80-110
Agneau	1000	1	1	180-200	60-90
Volaille, entière	1500	1	1	180-200	65-85
Volaille, blancs	1000	2	3	180-200	50-60
Porc, filet mignon	1000	1	2	180-200	50-70
Poisson	200 g/ pièce	2	2	190-210	25-35
Pommes de terre	1000	2	1	190-210	45-60
Pommes de terre et brocolis	1000	2	2	180-200	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	30-40
Bifteck	1000	3	100	40-50
Blancs de poulet	1000	3	100	20-30
Crevettes	1000	3	100	20-30
Filets de poisson	500	3	80	15-20
Darne/pavet de poisson	500	3	80	20-25
Poisson entier	400	3	100	20-30
Moules	1000	3	100	15-20
Saucisses de Francfort/ Strasbourg	1000	3	85	10-15

## 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	50-60
Haricots - en grains	500	1:2	2	100	80-90
Petits pois	500	/	3	100	20-25
Chou-fleur - entier	500	/	3	100	20-30
Chou-fleur - en fleurettes	500	/	3	100	15-20
Brocoli - entier	500	/	3	100	15-25
Brocoli - en fleurettes	500	/	3	100	15-20
Carottes - entières	500	/	3	100	20-30
Carottes - en rondelles	500	/	3	100	15-25
Maïs	500	/	3	100	20-30
Pois chiches	500	1:2	2	100	70-80
Fenouil	500	/	3	100	15-25
Navets	500	/	3	100	20-30
Betterave rouge - entière	500	/	3	100	50-60
Poivrons	500	/	3	100	15-20
Trévis	500	/	3	100	15-20
Choux de Bruxelles	500	/	3	100	15-25
Asperges	500	/	3	100	15-25
Épinards	500	/	3	100	5-10
Bettes	500	/	3	100	15-20
Jardinière de légumes	1000	/	3	100	20-30
Chou	500	/	3	100	30-40
Chou chinois	500	/	3	100	25-35
Aubergines	500	/	3	100	15-20
Courgettes	500	/	3	100	10-15
Pommes de terre, entières	500	/	3	100	30-40
Pommes de terre, en rondelles	500	/	3	100	25-35

## Pâtes, riz, céréales

Type d'aliment	Poids (g)	Proportion aliment:liquide	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Riz blanc	200	1:2	2	100	25-35
Riz complet	200	1:2	2	100	60-70
Risotto	Recette	1:2	2	100	30-40
Pâtes	200	1:2	2	100	15-25
Pâtes complètes (blé)	200	1:2	2	100	15-25
Millet	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Quenelles	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Couscous	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

## Desserts

Type d'aliment	Poids (g)	Proportion aliment:liquide	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Chocolat fondu *	200	/	2	50	20-30
Gélatine (trempage/ fonte) *	1 sachet	/	2	50	15-20
Riz au lait	Recette	1:4	2	100	30-40
Pâte à la levure boulangère	Recette	/	2	40	25-35
Crème caramel	Recette	/	2	100	40-50

\* Couvrez le récipient

## Œufs

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Œufs à la coque	200	2	100	10-15
Œufs durs	200	2	100	15-20
Œufs pochés	200	2	100	13-17
Œufs brouillés	200	2	100	10-15
Omelette au jambon	Recette	2	100	15-20

## Fruits

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Pommes en tranches	500	3	100	5-15
Abricots en tranches	500	3	100	5-15
Cerises	500	3	100	10-15
Groseilles à maquereaux	500	3	100	5-15
Poires – en morceaux	500	3	100	5-15
Prunes	500	3	100	5-15
Rhubarbe	500	3	100	5-15
Nectarines	500	3	100	5-10

## Décongélation

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de décongélation (min)
Viande surgelée	500	2	50	40-50
Volaille surgelée	1500	2	50	50-60
Poisson surgelé, 200 g /pièce	1000	2	50	35-45
Fruits surgelés	500	2	50	10-20
Plats cuisinés surgelés	1000	2	60	45-60

## SOUS VIDE (CUISSON À LA VAPEUR)

Assaisonnez les aliments et placez-les dans un sachet pour mise sous vide et cuisson sous vide. Placez dans le plat perforé le sachet soudé contenant les aliments et insérez le plat sur le gradin à mi-hauteur du four.

Lorsque la cuisson est terminée, enlevez les aliments du sachet. Pour développer leur saveur, vous pouvez les faire revenir rapidement dans de l'huile chaude.

Préparation	Épaisseur (cm)	Icône de Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
<b>VIANDE</b>			
Bifteck, à point	3	60	150-180
Bifteck, bien cuit	3	70	140-170
Côte de porc, à point	3	65	70-100
Côte de porc, bien cuite	3	70	70-100
Côtelette d'agneau, à point	2	60	90-120
Côtelette d'agneau, bien cuite	2	70	70-100
Escalope de veau, à point	3	60	90-120
Escalope de veau, bien cuite	3	70	70-100
Blanc de poulet	3	65	90-120
Magret de canard	3	65	120-150
Escalope de dinde	3	65	180-210
Filet de poisson	1	55	40-60
Darne de poisson	2	55	40-60
Crevettes	/	60	30-40
Poulpe, tentacules	/	85	180-240
Escalopes	/	60	40-60
Carottes, en julienne/rondelles	1	85	90-120
Pommes de terre, en cubes	2	85	100-130
Asperges	/	85	50-70
Aubergines	1	85	50-70
Fruits, en morceaux	/	70	90-120

 Pour nettoyer l'intérieur du four, sélectionnez Chaleur tournante avec sole  à 170°C pendant 15 minutes. Dès que le programme est terminé, laissez la porte du four ouverte durant deux minutes au moins pour que la vapeur s'échappe et que l'intérieur de l'appareil sèche.

# 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 détersifs 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

Vous pouvez facilement enlever les taches de graisse et les salissures avec la fonction Nettoyage Vapeur et un chiffon humide.

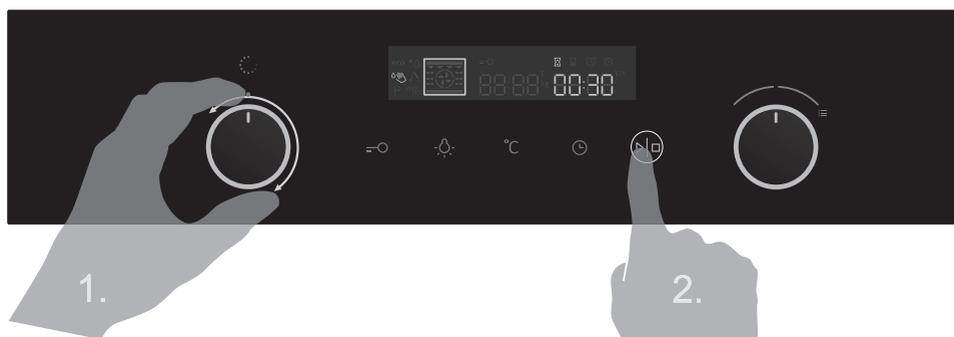
## Utilisation du Nettoyage Vapeur

Utilisez le Nettoyage Vapeur uniquement lorsque le four a complètement refroidi. Il est plus difficile d'enlever les salissures et la graisse si le four est encore chaud.

Lorsque le programme est terminé, les résidus alimentaires sur les parois émaillées du four sont suffisamment humectés pour que vous puissiez les éliminer avec un chiffon humide.

Avant de lancer la fonction Nettoyage Vapeur, versez de l'eau propre dans le réservoir.

1. Sélectionnez la fonction Nettoyage Vapeur
2. Appuyez sur la touche Départ/Stop pour lancer le nettoyage vapeur.



 Après avoir lancé le programme, attendez que la durée indiquée à l'écran soit arrivée à son terme.

Lorsque le programme de nettoyage vapeur est terminé, attendez que le four ait suffisamment refroidi pour que vous puissiez essuyer l'intérieur sans risquer de 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 <sub>3</sub> )	Nombre de barres colorées sur le papier réactif
Très douce	0 à 5°FH	4 barres vertes /dureté 1
Douce	5 à 12°FH	1 barre rouge /dureté 2
Peu dure	12 à 25°FH	2 barres rouges /dureté 3
Moyennement dure	25 à 37°FH	3 barres rouges /dureté 4
Dure	>37°FH	4 barres rouges /dureté 5

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.

Quand un certain volume d'eau a coulé dans le circuit de vapeur, le message "**dCal on**" (détartrage en marche) apparaît sur l'afficheur lorsque vous tournez le sélecteur de fonction sur un programme vapeur quelconque ; il vous indique que le programme de détartrage a été activé.

Vous pouvez appuyer sur la touche DÉPART/STOP pour lancer le programme de détartrage (voir page 18).

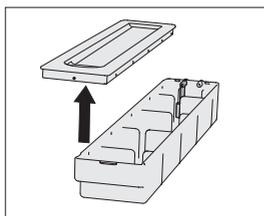


1. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau.
2. Détartrage en cours.
3. Le détartrage est terminé. Videz le liquide, rincez le réservoir et remplissez-le d'eau propre pour la procédure de rinçage.
4. Le rinçage est terminé. Nettoyez le réservoir et essuyez le four.  
Nettoyez aussi le filtre en mousse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

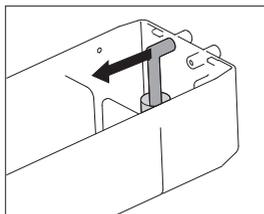
 Si vous ne souhaitez pas lancer le programme de détartrage du circuit vapeur à ce moment-là, vous pouvez l'annuler en tournant le sélecteur de programme sur "off" (arrêt). "**dCal off**" (détartrage arrêt) apparaît sur l'afficheur. Validez votre sélection en appuyant sur la touche DÉPART/STOP. Vous pouvez annuler 3 fois le programme de détartrage. Ensuite le système désactivera la fonction vapeur.

# NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE

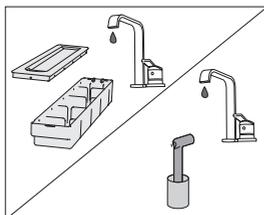
 Chaque fois que vous nettoyez le réservoir d'eau ou détartrez l'appareil, nettoyez aussi le filtre en mousse.



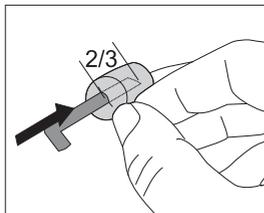
**1** Enlevez le couvercle du réservoir d'eau.



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



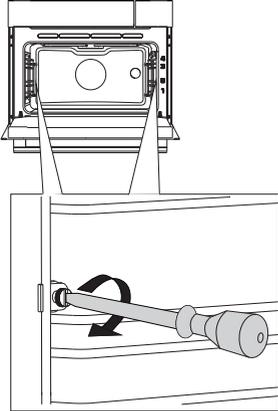
**3** Nettoyez sous l'eau courante la tubulure d'arrivée d'eau et le filtre en mousse. Rincez la mousse jusqu'à ce qu'on n'y voit plus aucune impureté ; de cette façon, vous serez sûr que l'appareil fonctionne correctement et préserve la saveur et l'arôme des aliments.



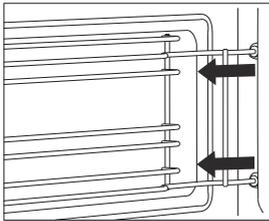
 Si le filtre en mousse s'est détaché de la tubulure d'arrivée d'eau, remettez-le en place en enfonçant la tubulure jusqu'aux deux tiers de la longueur totale de la mousse.

# DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



**1** Enlever les vis.

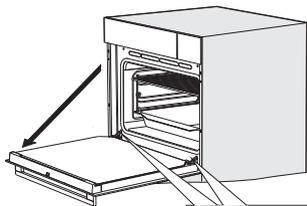


**2** Sortez les gradins hors des trous de la paroi arrière.

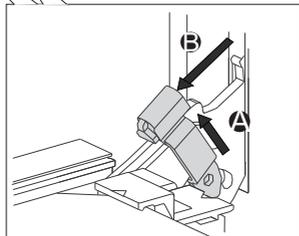


Après nettoyage, revissez les gradins avec un tournevis. Lorsque vous remettez les gradins en place, veillez à les remonter sur le côté où ils étaient installés à l'origine.

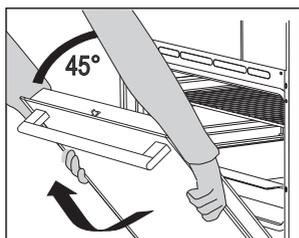
# DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



- 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.



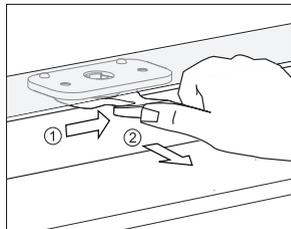
- 3 Refermez lentement la porte jusqu'à ce qu'elle forme un angle de 45° par rapport à sa position fermée ; ensuite, soulevez-la et enlevez-la en la tirant.

 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 !

## VERROU DE LA PORTE (sur certains modèles)



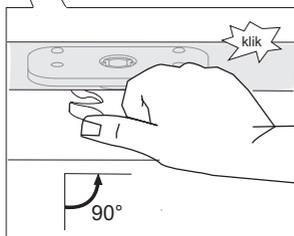
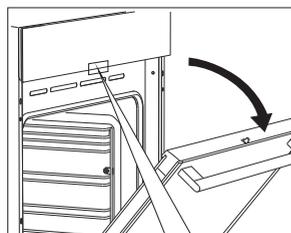
Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.

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

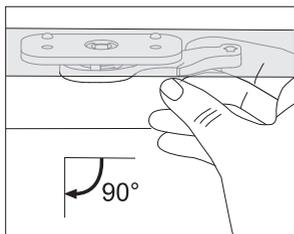
## DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DU VERROU DE LA PORTE

 **Le four doit avoir complètement refroidi.**

Ouvrez d'abord la porte du four.



Poussez le verrou de la porte vers la droite à 90° avec votre pouce jusqu'à ce que vous perceviez un "clik". Le verrou est maintenant désactivé.



Pour réenclencher le verrou, ouvrez la porte, puis tirez le levier vers vous avec l'index de votre main droite.

## **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)

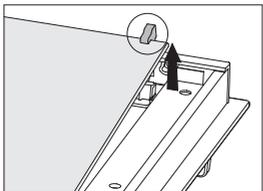
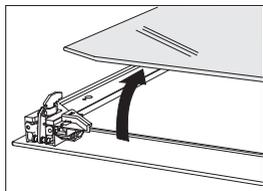
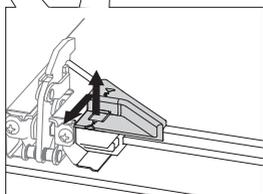
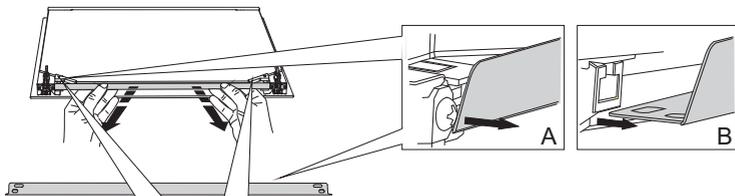
La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle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

# 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.



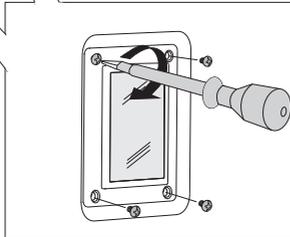
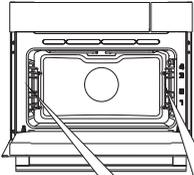
Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

# 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.

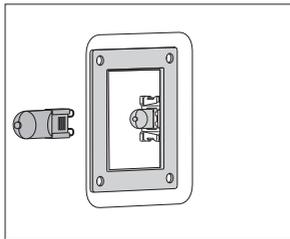
Utilisez un tournevis cruciforme Philips.

Ampoule halogène : G9, 230 V, 25 W)



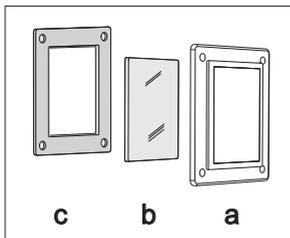
- 1** Dévissez les 4 vis qui fixent le cadre.  
Enlevez le cadre et la vitre.

 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
<b>Les commandes ne répondent pas, l'affichage reste figé.</b>	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.
<b>Le fusible de l'installation saute souvent.</b>	Contactez un électricien.
<b>L'éclairage du four ne fonctionne pas.</b>	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien.
<b>Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.</b>	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent ? Avez-vous bien fermé la porte du four ?
<b>Un code d'erreur s'affiche : ERRXX ... *</b> <b>* XX est le code de l'erreur</b>	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.
<b>L'eau n'est pas pompée dans le circuit de vapeur.</b>	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.*





COMBI STEAM\_IL+\_45\_  
ORAITO2



fr (09-20)