



Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

manuel four à vapeur

ATAG



SX4411B

SX4492B

FR   

manuel

FR 3 - FR 43

Gebuiikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme

Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt

Symboler som används



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information

Viktig information - Viktig informasjon - Viktig information

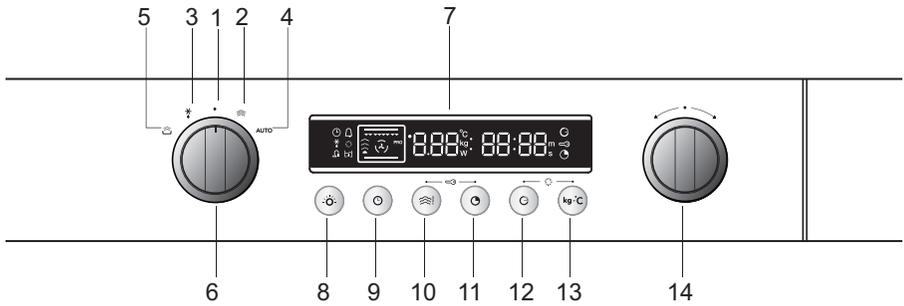


Tip - Conseil - Tipp - Tips

SOMMAIRE

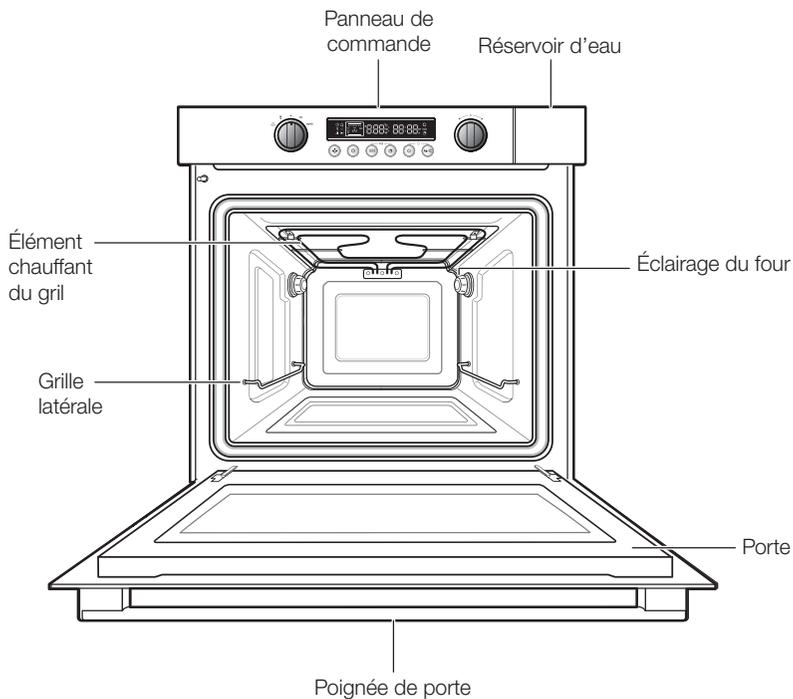
Panneau de commande	3
Fonctions du four	4
Accessoires	5
Utilisation de ce manuel	6
Four	6
Remplacement de la lampe du four	13
Remplir le réservoir d'eau	14
Réglage de l'horloge	15
Réglage du mode Économie d'énergie	16
Types de MODES	17
Réglage par défaut	18
Utilisation du mode Vapeur	19
Utilisation du mode Réchauffage	23
Réglage de la durée de cuisson	24
Réglage de l'heure de fin	25
Fonction de programmation de la durée de cuisson	26
Utilisation du mode Auto Menu	27
Utilisation du mode Décongélation	31
Réglage de la dureté de l'eau	33
Mode Détartrage	34
Nettoyage	36
Désactivation du bip	38
Sécurité enfants	39
Nettoyage de votre four à vapeur	40
Entreposage et réparation de votre four à vapeur	40
Codes d'erreur	41
Spécifications techniques	42
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	43

PANNEAU DE COMMANDE



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. ARRÊT | 9. HORLOGE |
| 2. MODE VAPEUR | 10. NIVEAU DE VAPEUR
(VAPEUR 1, 2 ou 3) |
| 3. MODE DÉCONGÉLATION | 11. DURÉE DE CUISSON |
| 4. MODE AUTO MENU | 12. HEURE DE FIN |
| 5. MODE RÉCHAUFFAGE | 13. POIDS/TEMP |
| 6. SÉLECTEUR DE MODE | 14. SÉLECTEUR MULTI-FONCTION |
| 7. AFFICHAGE | |
| 8. MARCHE/ARRÊT DE LA LAMPE | |

FONCTIONS DU FOUR

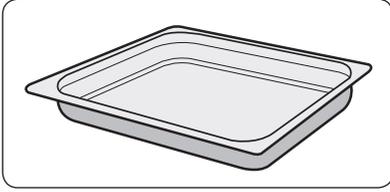


Remarque

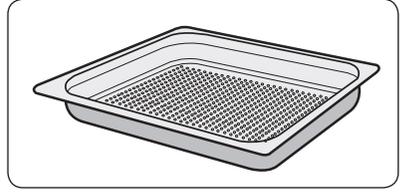
- Il n'y a qu'un seul niveau de grille.
- Vous ne pouvez utiliser qu'une seule grille pour chaque préparation incluant les plats fournis avec l'appareil.

ACCESSOIRES

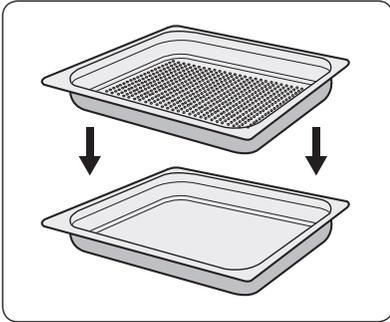
Les accessoires suivants sont fournis avec votre four à vapeur :



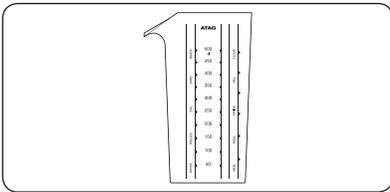
- 1** Plat vapeur, sans trous, d'une profondeur de 40 mm, (pratique en mode vapeur pour recueillir la condensation).



- 2** Plat vapeur, ajouré, d'une profondeur de 40 mm (pratique en mode vapeur).



Pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez mettre le plat vapeur ajouré dans le plat vapeur sans trous. Cependant, vous ne pouvez les utiliser ensemble que sur la grille.



- 3** Pot gradué pour remplir le réservoir d'eau.

UTILISATION DE CE MANUEL

Nous vous remercions d'avoir acheté ce four à vapeur ATAG.

Le manuel de l'utilisateur contient des informations importantes relatives à l'utilisation et à l'entretien de votre nouveau four à vapeur. Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Avant d'utiliser votre four à vapeur, lisez toutes les consignes de sécurité et les informations du présent manuel et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

FOUR

Utilisation sûre



- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les composants chauds. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit être utilisé que pour la préparation des aliments.
- Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.



- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Pour des questions de sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- Lors de la préparation de plats contenant de l'alcool, celui-ci peut s'évaporer en raison des températures élevées. Cette vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments brûlants.
- N'utilisez pas l'appareil pour entreposer des matériaux inflammables ou risquant une légère déformation.
- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos plats. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs, dont la quantité et le type d'aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans l'alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.
- N'utilisez pas de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. Ceux-ci rayent la surface et pourraient briser le verre.
- Utilisez des maniques pour sortir les plats et les accessoires de l'appareil.

- Si de la fumée s'échappe, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les appareils permettant d'utiliser une sonde de détection de la température).
- Enlevez les projections les plus importantes et les ustensiles avant de nettoyer le four avec la fonction d'autonettoyage par pyrolyse.
- Si, pour un nettoyage, vous devez régler les commandes sur une position plus élevée que pour une cuisson normale (par pyrolyse), il se peut que les surfaces deviennent plus chaudes que d'habitude, et les enfants ne doivent être tenus à l'écart.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Si la vitre du panneau de commande est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et laissez la porte fermée.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entrez aucun objet dans le four.



Enfants

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- N'entreposez pas des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les meubles situés au-dessus ou derrière l'appareil.

Utilisation sûre du four / four à vapeur



- **AVERTISSEMENT** : Les enfants doivent être tenus à distance sûre du four durant la cuisson ou le rôtissage. Le four devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez pas les éléments ni l'intérieur avant le refroidissement complet du four.
- **AVERTISSEMENT** : L'extérieur du four peut devenir chaud s'il est utilisé pendant une longue période de temps à des températures élevées. Si le four est utilisé à la température maximale pendant une longue période de temps (lorsque vous grillez des aliments par exemple), le panneau de verre dans le four peut devenir chaud. Utilisez le four avec précaution en présence d'enfants.
- Le four est complètement isolé. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Le four est doté d'un ventilateur qui refroidit le boîtier. Une fois le four éteint, il se peut que le ventilateur continue de tourner.

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'accessoires sur la porte du four ouverte.
- Fermez la porte du four durant la cuisson.
- Ouvrez la porte avec précaution : de la vapeur chaude s'échappe.
- N'entrez pas de matériaux inflammables dans le four.
- Les produits surgelés, comme les pizzas, doivent être cuits sur la grille. Si vous utilisez la lèchefrite, celle-ci pourrait se déformer en raison des grandes différences de température.
- Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium. Le papier aluminium bloque le flux thermique, ce qui peut affecter le résultat de cuisson.
Ceci peut également endommager l'émail de la sole du four.
- Les petites quantités requièrent une durée de cuisson plus courte. Elles risquent de brûler si vous appliquez les durées de cuisson indiquées dans les recettes.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la sole chaude. Ceci risque d'endommager l'émail.
- Les jus de fruits peuvent causer des taches difficiles à enlever au fond du four. Lorsque vous préparez des pâtisseries aux fruits juteux (tarte aux pommes, etc.) utilisez un moule/une plaque comme lèchefrite pour recueillir les jus qui s'écoulent.

- Les taches de sucre ou de jus de fruit (prune, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est recommandé de nettoyer le four dès qu'il est refroidi.
Remarque : l'eau contenue dans le récipient-vapeur est encore chaude !
- Des plats résistants à la chaleur et à la vapeur doivent être utilisés dans le four à vapeur. Les moules en silicone ne conviennent pas lorsque l'on utilise la combinaison circulation d'air chaud et vapeur.
- N'utilisez pas de moules rouillés. Même de minuscules taches peuvent rouiller l'intérieur du four.

Installation

- Contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- Les pièces défectueuses doivent toujours être remplacées uniquement par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Afin d'éviter toute situation dangereuse, un câble de raccordement endommagé doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.

- La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.



- **AVERTISSEMENT** : N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir le boîtier de l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant toute tâche de réparation.
- L'appareil doit pouvoir être déconnecté de la source d'alimentation après son installation. Cette déconnexion est possible en s'assurant que la prise est accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en respectant les règles applicables.

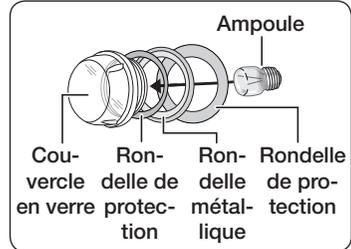
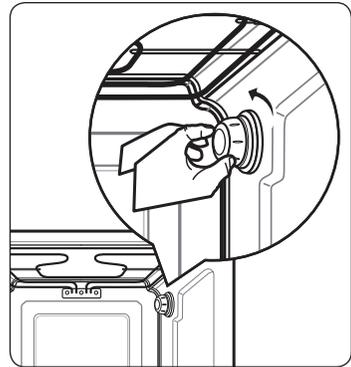
Si les consignes de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages qui pourraient en résulter.



Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

Remplacement de la lampe du four et nettoyage du couvercle en verre

1. Enlevez le couvercle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Enlevez la rondelle métallique et les deux rondelles de protection et nettoyez le couvercle en verre.
3. Si nécessaire, remplacez la lampe par une ampoule de four de 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
4. Placez la rondelle métallique et la rondelle de protection sur le couvercle.
5. Réinstallez le couvercle en verre.



REEMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau se trouve à gauche. Ne remplissez le réservoir qu'avec de l'eau du robinet fraîche ou de l'eau en bouteille non gazeuse. Si l'eau que vous utilisez est très dure, nous vous conseillons de recourir à de l'eau adoucie (voir également « Dureté de l'eau » à la page 32).

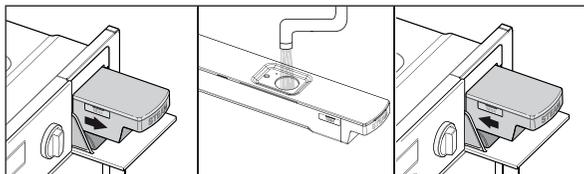
Attention

Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau déminéralisée ou tout autre liquide.

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation.

Glissez le réservoir d'eau par-dessus le verrou pour le retirer de l'appareil. Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide, jusqu'au trait indiquant « Max ». Si vous utilisez le pot gradué pour remplir le réservoir d'eau, vous n'aurez pas à retirer complètement le réservoir d'eau de l'appareil. Fermez le couvercle hermétiquement.

Replacez le réservoir d'eau dans son logement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation

Retirez doucement le réservoir d'eau de l'appareil. Si vous le retirez trop vite, vous risquez de renverser de l'eau. Tenez le réservoir d'eau horizontalement afin d'empêcher l'eau résiduelle de s'égoutter du siège de soupape.

Videz l'eau.

Essayez soigneusement le réservoir d'eau à l'intérieur de l'appareil et le joint du couvercle.

Affichage « Remplir réservoir d'eau »

Lorsque le réservoir d'eau est vide, un signal se fait entendre. Un symbole apparaît sur l'écran d'affichage. L'opération est interrompue.

1. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'au trait « Max », puis remplacez-le.
2. Démarrage automatique après 5 secondes.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'**AFFICHAGE** s'éclaire. Après cinq secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'**AFFICHAGE**.

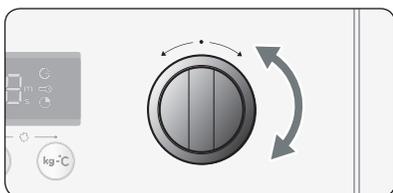
Réglage de l'horloge (exemple 15:15)



1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « **ARRÊT** ».



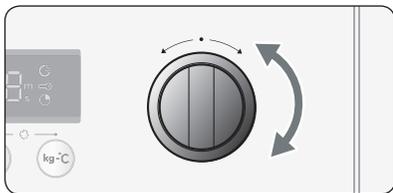
2 Appuyez sur **HORLOGE**. Le « 12 » se met à clignoter.



3 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure.



4 Appuyez à nouveau sur **HORLOGE**. Le « 00 » se met à clignoter.



5 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les minutes.



6 Appuyez sur **HORLOGE** une nouvelle fois.

Remarque

- Si vous désirez modifier un réglage après avoir appuyé sur une touche, le réglage se met à clignoter. Il n'est possible de modifier ce réglage que lorsqu'il clignote. S'il ne clignote plus, appuyez sur la touche afin qu'il recommence à le faire.

RÉGLAGE DU MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four est doté d'un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser de l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.

Mode Veille

Le four passe automatiquement en mode Veille après 10 minutes de non-utilisation (par défaut).

Mode ECO

En mode ECO, l'heure actuelle n'est pas affichée. Vous ne pouvez pas utiliser le four.



1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « **ARRÊT** ».



2 Appuyez sur **HEURE DE FIN** pendant 3 secondes. Le four passe en mode ECO et l'affichage est vide.

3 Pour passer au mode Veille, ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche. L'heure actuelle s'affiche et le four est prêt à être utilisé.

TYPES DE MODES

Le tableau suivant reprend les différents réglages de votre four.

Utilisez les tableaux du guide de cuisson pour ces modes à titre de référence.



Mode Vapeur

(utilisez le bouton « niveau vapeur » pour régler le niveau de vapeur sur 1, 2 ou 3)

Les aliments sont cuits par la vapeur fournie par le générateur de vapeur et injectée dans la cavité par deux buses à jet.

Ce mode permet de cuire à la vapeur des aliments tels que les légumes, le poisson, les œufs, les fruits et le riz. Lorsque vous utilisez ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

Température suggérée : 100 °C



Mode Réchauffage

(utilisez le bouton « niveau vapeur » pour régler le niveau de vapeur sur 1, 2 ou 3)

Les aliments sont réchauffés en mode vapeur. Vous pouvez réchauffer certains aliments en contrôlant la durée programmée. La vapeur est fournie par le générateur de vapeur et injectée dans la cavité par alternance.

Ce mode s'utilise pour les plats préparés. Les plats se réchauffent doucement sans se déshydrater. Lorsque vous utilisez ce mode pour le réchauffage, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.



Mode Décongélation

Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre 5 programmes de décongélation. La durée et la température seront réglées automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de cuisson rapide.

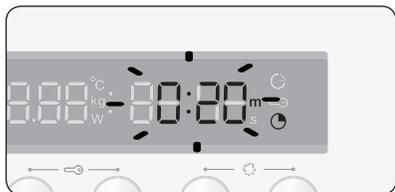
AUTO

Mode Auto Menu

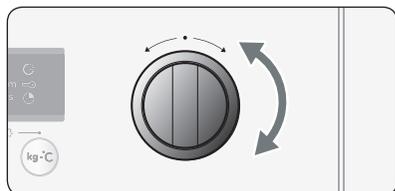
Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix parmi 45 programmes de menu automatique. La durée et la température seront réglées automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de cuisson à la vapeur.

RÉGLAGE PAR DÉFAUT

Lorsque la durée de cuisson par défaut ou la température par défaut clignote, vous pouvez changer l'heure ou la température en tournant le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.



1 L'heure par défaut ou la température par défaut clignote.



2 Si l'heure/la température par défaut clignote : tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure/la température souhaitée.

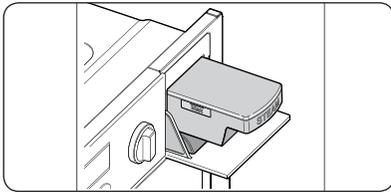
Si le clignotement cesse, vous pouvez changer l'heure/la température en appuyant d'abord sur **DURÉE DE CUISSON, POIDS/TEMP.**

Pendant la cuisson, la **DURÉE DE CUISSON** ou la **TEMPÉRATURE** peuvent toujours être ajustées.

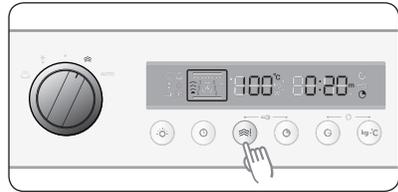
- ▶ Durée de cuisson : appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.
- ▶ Température : appuyez sur **POIDS/TEMP** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

UTILISATION DU MODE VAPEUR

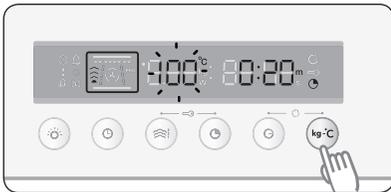
Réglage du mode Vapeur



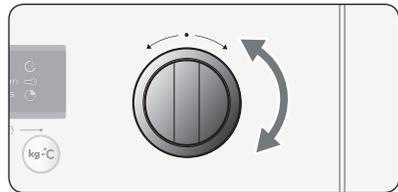
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-le dans l'appareil. Ensuite, mettez les aliments dans la cavité de cuisson.



2 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position du mode Vapeur. Appuyez sur **NIVEAU VAPEUR** pour régler le niveau de vapeur sur 1, 2 ou 3.



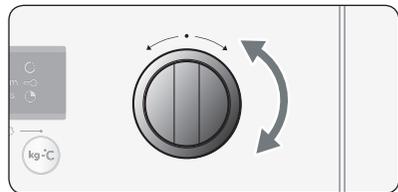
3 Appuyez sur **POIDS/TEMP.** La température clignote.



4 Pendant le clignotement, tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** et réglez la température souhaitée.



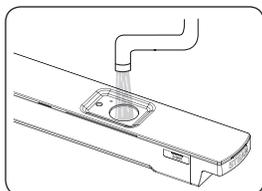
5 Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON.** La durée de cuisson clignote.



6 Pendant le clignotement, tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** et réglez la durée de cuisson.

7 Démarrage automatique après 5 secondes.

UTILISATION DU MODE VAPEUR (SUITE)



Si, pendant la cuisson, il n'y a pas assez d'eau dans l'appareil, un symbole apparaîtra sur l'écran d'affichage tandis qu'un bip sera émis.

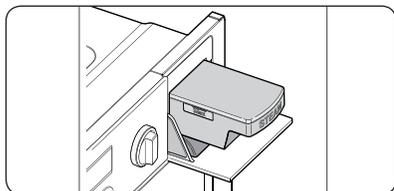
Ajoutez de l'eau dans le réservoir et attendez 5 secondes avant de continuer le processus de cuisson à la vapeur.

- Vous pouvez ajouter de l'eau dans le réservoir à n'importe quel moment du processus de cuisson.

Remarque

- 1) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la **DURÉE DE CUISSON** et la **TEMPÉRATURE**.
 - ▶ **Durée de cuisson** : appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** puis tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.
 - ▶ **Température** : appuyez sur **POIDS/TEMP** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.
- 2) Dans les réglages du mode Vapeur, les résistances vapeur supérieure et inférieure s'allument et s'éteignent tout au long de la cuisson pour régler la température.
- 3) Soyez prudent en retirant l'assiette encore chaude. Laissez d'abord la porte légèrement ouverte afin de laisser s'échapper la vapeur d'eau brûlante. Faites également attention aux dégagements de vapeur.
- 4) Lorsque vous avez terminé le processus de cuisson, retirez doucement le réservoir d'eau de l'appareil et videz-le.
- 5) S'il reste de l'eau dans la cavité de cuisson, essuyez-la avec un chiffon sec.
- 6) Le ventilateur de refroidissement (durée : 10 minutes) et la pompe (durée : 10 sec.) fonctionnent toujours après un processus de cuisson à la vapeur. Cependant, il ne s'agit en aucun cas d'un mal fonctionnement, et il n'y a aucune raison de vous en inquiéter.

Enlevez l'eau résiduelle.



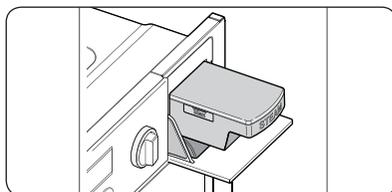
- 1 Une fois le processus de cuisson à la vapeur terminé, videz le réservoir d'eau et remplacez-le dans l'appareil.



- 2 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « **ARRÊT** ».



- 3 Appuyez simultanément sur **HORLOGE** et **NIVEAU VAPEUR** et maintenez cette pression pendant 2 secondes. Le four commence alors à éliminer le surplus d'eau et affiche 20 secondes.



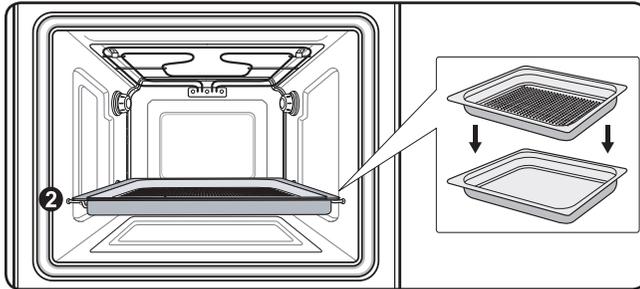
- 4 Enlevez le réservoir d'eau ainsi que l'eau résiduelle.

- 5 Démarrage automatique après 5 secondes.

UTILISATION DU MODE VAPEUR (SUITE)

Réglage du mode Vapeur

Les aliments sont cuits par la vapeur fournie par les générateurs de vapeur et injectée dans la cavité par deux buses à jet.



Le plat pour cuisson vapeur à trous est normalement placé sur la grille.

* Réglage des températures :
40 - 100 °C

Guide de cuisson

Pour la cuisson à la vapeur, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau.

Nous vous conseillons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.

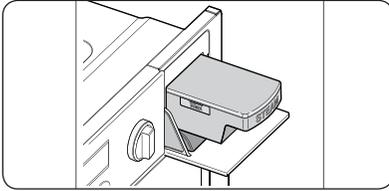
Aliment	Mode Vapeur (°C)	Durée (min.)	Accessoire
Fleurettes de brocoli	100 °C	12 - 16	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Carottes entières	100 °C	25 - 30	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Légumes émincés (poivron, courgettes, carottes, oignons)	100 °C	15 - 20	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Haricots verts	100 °C	20 - 25	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Asperges	100 °C	10 - 15	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Légumes entiers (artichauts, chou-fleur entier, épi de maïs)	100 °C	25 - 35	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers)	100 °C	25 - 35	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Filet de poisson (de 2 cm d'épaisseur)	90° C	15 - 20	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous
Crevettes (cruës/non cuites)	100 °C	10 - 14	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous
Blancs de poulet	100 °C	23 - 28	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous
Œufs à la coque (oeufs durs)	100 °C	15 - 20	Plat pour cuisson vapeur, ajouré

UTILISATION DU MODE VAPEUR (SUITE)

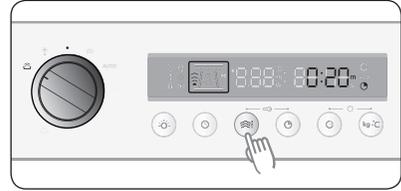
Aliment	Mode Vapeur (°C)	Durée (min.)	Accessoire
Chaussons à la pâte levée surgelés	100 °C	25 - 30	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Riz blanc (basmati ou pandan) (ajoutez la double quantité d'eau)	100 °C	30 - 35	Plat pour cuisson vapeur, sans trous
Riz au lait (ajoutez deux ou quatre fois la quantité de lait recommandée)	100 °C	40 - 50	Plat pour cuisson vapeur, sans trous
Compote de fruits (utilisez un plat en pyrex rond et plat, ajoutez 1 cuillerée à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau)	100 °C	25 - 35	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Flan/Crème (6 plats pour desserts de 100 ml chacun, que vous recouvrez de papier aluminium)	90° C	20 - 30	Plat pour cuisson vapeur, ajouré
Crème aux œufs (utilisez un grand plat en pyrex que vous recouvrez de papier aluminium)	90° C	30 - 40	Plat pour cuisson vapeur, ajouré

UTILISATION DU MODE RÉCHAUFFAGE

Réglage du Mode Réchauffage



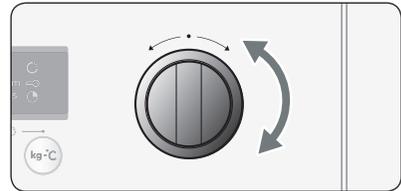
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-le dans l'appareil. Ensuite, mettez les aliments dans la cavité de cuisson.



2 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position mode Réchauffage. Appuyez sur **NIVEAU VAPEUR** pour enclencher le niveau de vapeur 1, 2 ou 3.



3 Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON**. L'horloge clignote.



4 Pendant le clignotement, tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** et réglez la durée de cuisson souhaitée.

5 Démarrage automatique après 5 secondes.

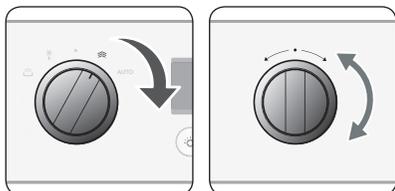
Cuisson par réchauffage

Pour le réchauffage, consultez les réglages et les durées figurant dans ce tableau.

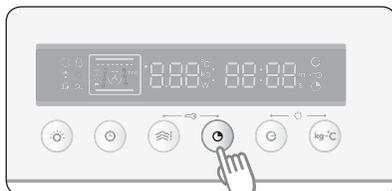
Nous vous conseillons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.

Aliment	Mode	Durée (min.)	Accessoire
Plat préparé (250-500 g)	Réchauffage	13 - 19	Plat pour cuisson vapeur, ajouré

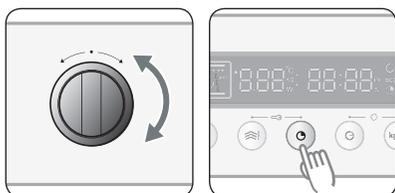
RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON



- 1** Choisissez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température selon vos préférences).



- 2** Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON**.



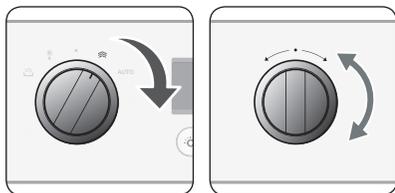
- 3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la durée de cuisson souhaitée et appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** pour terminer le réglage de la durée de cuisson.

- 4** Démarrage automatique après 5 secondes.

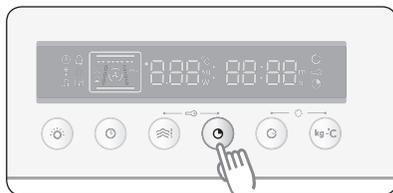
Remarque

- 1) À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit, « 0:00 » clignote sur l'affichage, et le four s'éteint de lui-même. L'heure actuelle s'affiche.
- 2) Il est possible de réinitialiser la durée de cuisson programmée en procédant dans le même ordre que ci-dessus.
- 3) Pour annuler la durée de cuisson programmée, appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et remettez la durée à zéro avec le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN



- 1** Choisissez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température selon vos préférences).

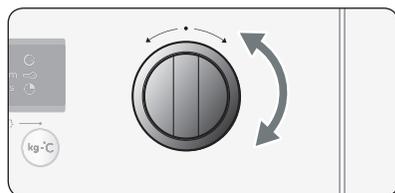


- 2** Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler une durée de « 0:00 ». Parce que la **DURÉE DE CUISSON** est réglée sur « 0:20 » par défaut.



- 3** Appuyez sur **HEURE DE FIN**.

Exemple L'heure actuelle est 13:00.
Les chiffres de l'heure actuelle (13:00) clignotent.



- 4** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'Heure de fin souhaitée (14:00).



- 5** Appuyez sur **HEURE DE FIN** une nouvelle fois.

- 6** Démarrage automatique après 5 secondes. La durée de cuisson « 1:00 » s'affiche.

Exemple L'heure actuelle est 13:00.
L'heure de fin souhaitée est 14:00.

Remarque

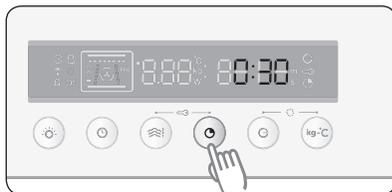
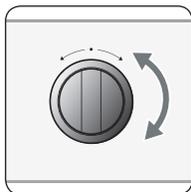
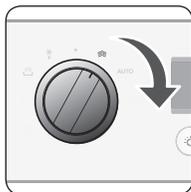
- 1) Le décompte de la durée de cuisson s'affiche. À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit, « 0:00 » clignote dans l'affichage et le four s'éteint de lui-même. L'heure actuelle s'affiche.
- 2) Pendant la cuisson, vous pouvez adapter la durée de cuisson programmée pour une performance de cuisson accrue. Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et modifiez la durée à l'aide du **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.
- 3) Pour annuler l'heure de fin programmée, appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et remettez l'heure à zéro avec le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

FONCTION DE PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON

Exemple de l'utilisation du mode Vapeur : Heure actuelle : 12:00

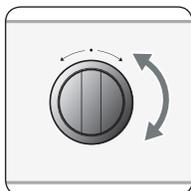
Durée de cuisson : 30 minutes

Heure de fin : vous souhaitez terminer la cuisson à 18:00



- 1** Choisissez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température selon vos préférences).

- 2** Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la durée de cuisson souhaitée 30 minutes.



- 3** Appuyez sur **HEURE DE FIN**.
- La durée de cuisson est ajoutée à l'heure actuelle et « 12:30 » s'affiche.
- Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure de fin souhaitée (18:00).

- 4** Appuyez sur **HEURE DE FIN**.
- Vous apercevez une image sur l'affichage indiquant qu'une programmation a été effectuée.
 - Le four démarre automatiquement à 17:30, l'heure programmée, et la durée de cuisson s'affiche.

Remarque

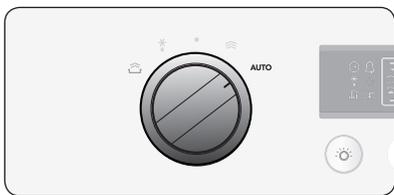
- Il est possible de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin avant la durée programmée.
- Si vous appuyez sur Heure de Fin sans régler la Durée de cuisson, la durée de cuisson sera fixée sur 20 minutes, la durée par défaut.

AVERTISSEMENT

Ne laissez pas des aliments trop longtemps dans le four, ils pourraient se gâter.

UTILISATION DU MODE AUTO MENU

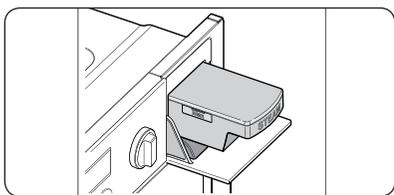
Le mode Auto Menu vous propose 45 menus préprogrammés de cuisson. Cependant, vous devez régler soit les durées de cuisson soit la température.



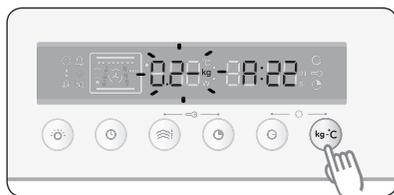
- 1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « AUTO ».



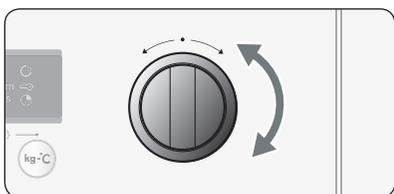
- 2** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir une fonctionnalité du menu automatique.



- 3** Si le symbole s'affiche, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-la dans l'appareil. Ensuite, mettez les aliments dans la cavité de cuisson.



- 4** Appuyez sur **POIDS/TEMP.** Le poids se met à clignoter.



- 5** Pour modifier le poids, tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION.**



- 6** Appuyez sur **POIDS/TEMP.**
- La cuisson automatique commence. À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore et un « Fin » s'affiche quatre fois. Ensuite, le four émet un signal sonore une fois par minute.

- 7** Démarrage automatique après 5 secondes.

Remarque

- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête. Pour faire redémarrer le four, fermez la porte et attendez 5 secondes. Le four s'enclenche automatiquement.

UTILISATION DU MODE AUTO MENU (SUITE)

Le tableau suivant présente 45 programmes automatiques de cuisson vapeur. Vous y trouverez également les programmes automatiques de décongélation. Le tableau contient les quantités ainsi que des conseils appropriés.

Avant d'utiliser ces programmes, remplissez toujours le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avec de l'eau fraîche.

Vous ne pouvez utiliser qu'une seule grille pour chaque préparation en recourant aux plats fournis avec l'appareil. Utilisez des maniques pour retirer les aliments/plats du four !

1. MENU CUISSON AUTOMATIQUE

N°	Aliment	Poids	Accessoire	Recommandation
A:01	Florettes de chou-fleur	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les fleurettes de chou-fleur sur le plat pour cuisson vapeur.
A:02	Chou-fleur entier	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez le chou-fleur entier sur le plat pour cuisson vapeur.
A:03	Fleurettes de brocoli	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les fleurettes de brocoli sur le plat pour cuisson vapeur.
A:04	Brocoli entier	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez le brocoli entier sur le plat pour cuisson vapeur.
A:05	Carottes en tranches	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les carottes en tranches sur le plat pour cuisson vapeur.
A:06	Carottes entières	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les carottes entières sur le plat pour cuisson vapeur.
A:07	Asperges vertes	0,3 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les asperges vertes (d'environ 1,5 cm d'épaisseur) sur le plat pour cuisson vapeur.
A:08	Asperges blanches	0,4 - 0,8	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les asperges blanches sur le plat pour cuisson vapeur.
A:09	Haricots verts	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les haricots verts sur le plat pour cuisson vapeur.
A:10	Pois mange-tout	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les pois mange-tout sur le plat pour cuisson vapeur.
A:11	Endives entières	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les endives entières (80 g chacune) sur le plat pour cuisson vapeur.
A:12	Choux de Bruxelles	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les choux de Bruxelles sur le plat pour cuisson vapeur.
A:13	Chou blanc	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez le chou blanc sur le plat pour cuisson vapeur.
A:14	Légumes cuits à la vapeur	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les légumes émincés (comme des courgettes, poivrons, aubergines et oignons) avec des tomates cerises et des champignons sur le plat pour cuisson vapeur.
A:15	Pommes de terre cuites à la vapeur (entières)	0,2 - 0,8	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les pommes de terre entières (150 à 200 g chacune) sur le plat pour cuisson vapeur.
A:16	Pommes de terre cuites à la vapeur (moitiés)	0,2 - 0,8	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Coupez les pommes de terre (150 à 200 g chacune) en deux et mettez-les sur le plat pour cuisson vapeur.

UTILISATION DU MODE AUTO MENU (SUITE)

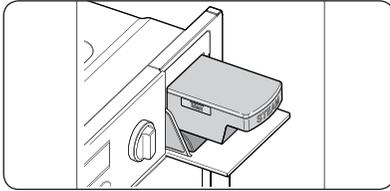
N°	Aliment	Poids	Accessoire	Recommandation
A:17	Mini-pommes de terre cuites à la vapeur	0,2 - 0,8	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les mini-pommes de terre sur le plat pour cuisson vapeur.
A:18	Pommes de terre épluchées cuites à la vapeur	0,2 - 0,8	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de taille égale. Mettez-les sur le plat pour cuisson vapeur.
A:19	Riz blanc	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, sans trous	Répartissez le riz blanc (basmati ou pandan) régulièrement dans un plat en inox. Ajoutez 200 ml d'eau froide par 100 g de riz. Remuez après la cuisson vapeur.
A:20	Riz complet	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, sans trous	Répartissez le riz complet (déjà étuvé) régulièrement dans un plat en inox. Ajoutez 175 ml d'eau froide par 100 g de riz. Remuez après la cuisson vapeur.
A:21	Risotto	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, sans trous	Répartissez le risotto régulièrement dans un plat en inox. Ajoutez 220 ml de bouillon chaud par 100 g de riz. Remuez après la cuisson vapeur.
A:22	Blancs de poulet cuits à la vapeur	0,2 - 1,0	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	Mettez les blancs de poulet sur les plats pour cuisson vapeur.
A:23	Filet de poisson de 1 cm, cuit à la vapeur	0,2 - 1,0	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	Mettez le filet de poisson (1 cm) sur les plats pour cuisson vapeur.
A:24	Darne de poisson à la vapeur, 2 cm	0,2 - 1,0	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	Mettez la darne de poisson (2 cm) sur les plats pour cuisson vapeur.
A:25	Darne de saumon à la vapeur, 3 cm	0,2 - 1,0	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	Mettez la darne de saumon (3 cm) sur les plats pour cuisson vapeur.
A:26	Crevettes cuites à la vapeur	0,2 - 0,5	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	Mettez les crevettes (cruës / non cuites - décortiquées ou non décortiquées) sur les plats pour cuisson vapeur.
A:27	Moules cuites à la vapeur	1,0 - 1,4	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	Mettez les moules avec des oignons, herbes et épices sur les plats pour cuisson vapeur.
A:28	Pâtes levées	0,3 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Préparez la pâte levée (pour une pizza, un gâteau ou du pain). Mettez-la dans un grand plat rond résistant à la chaleur et recouvrez avec du film alimentaire.
A:29	Fran cuit à la vapeur	0,4 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Versez le mélange à flan dans 6 petits ramequins (de 100 ml chacun). Recouvrez avec du film alimentaire. Mettez-les sur le plat pour cuisson vapeur.
A:30	Fruits tendres cuits à la vapeur	0,2 - 0,5	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Placez des tranches de pommes, de poires ou d'abricots dans un plat en pyrex plat. Ajoutez 1 cuillerée à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau.

UTILISATION DU MODE AUTO MENU (SUITE)

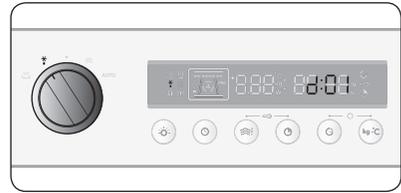
N°	Aliment	Poids	Accessoire	Recommandation
A:31	Fruits_ moelleux cuits à la vapeur	0,2 - 0,5	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Placez des tranches de pommes, de poires ou d'abricots dans un plat en pyrex plat. Ajoutez 1 cuillerée à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau.
A:32	Faire fondre du chocolat	0,1 - 0,3	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Cassez le chocolat (pur ou ménager) en morceaux, mettez les morceaux dans un plat en pyrex puis recouvrez-le d'un film ou couvercle en plastique. Mettez les aliments sur le plat pour cuisson vapeur. Laissez cuire à couvert. Après l'avoir retiré du four, mélangez bien. (Pour du chocolat blanc ou au lait, réduisez la durée de cuisson de 5 min.)
A:33	Fruits secs massés	0,1 - 0,5	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les fruits secs (abricots, prunes, pomme) sur le plat pour cuisson vapeur.
A:34	Pudding de riz au lait	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Répartissez le riz au lait régulièrement dans un plat en pyrex plat. Ajoutez 200 ml de lait froid par 100 g de riz. Mettez les aliments sur le plat pour cuisson vapeur. Remuez après la cuisson vapeur.
A:35	Désinfection_ biberons	2 - 3	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Placez horizontalement un biberon en verre ouvert sur le plat pour cuisson vapeur, en veillant à ce que le goulot soit dirigé vers la paroi arrière du four. Soyez prudent lorsque vous retirez des biberons chauds du four.
A:36	Aliments pour bébé	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Versez les aliments pour bébé dans un plat creux en céramique. Ne couvrez pas.
A:37	Œufs, moyens-durs	0,1 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez entre 2 et 10 œufs de taille moyenne sur le plat pour cuisson vapeur. Si vous désirez obtenir des œufs plus fermes, laissez-les reposer pendant quelques minutes.
A:38	Œuf, cuit dur	0,1 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez entre 2 et 10 œufs de taille moyenne sur le plat pour cuisson vapeur. Si vous désirez obtenir des œufs plus fermes, laissez-les reposer pendant quelques minutes.
A:39	Œufs pochés	0,2 - 0,4	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Enduisez d'huile végétale des petits plats ronds en verre ou en céramique. Mettez chaque œuf sur un plat rond, sans sa coquille.
A:40	Brocoli surgelé	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les fleurettes de brocoli surgelées sur le plat pour cuisson vapeur.
A:41	Haricots verts surgelés	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les haricots verts surgelés sur le plat pour cuisson vapeur.
A:42	Petits pois surgelés	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les pois surgelés sur le plat pour cuisson vapeur.
A:43	Macédoine de légumes surgelée	0,2 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, sans trous	Mettez la macédoine de légumes surgelée sur le plat pour cuisson vapeur.
A:44	Cubes d'épinards surgelés	0,3 - 0,5	Plat pour cuisson vapeur, sans trous	Mettez les cubes d'épinards surgelés sur le plat pour cuisson vapeur.
A:45	Chaussons à la pâte levée surgelés	0,3 - 0,6	Plat pour cuisson vapeur, ajouré	Mettez les chaussons à la pâte levée surgelés sur le plat pour cuisson vapeur.

UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

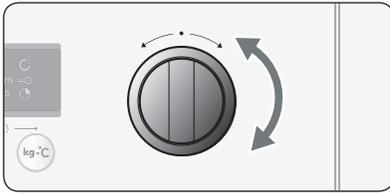
Réglage de la décongélation



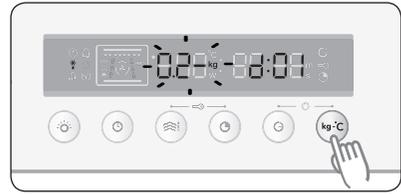
- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au trait indiquant la quantité maximum puis replacez-la dans l'appareil. Ensuite, mettez les aliments dans la cavité de cuisson.



- 2** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position Décongélation.



- 3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir une fonctionnalité de décongélation.



- 4** Appuyez sur **POIDS/TEMP**. Le poids se met à clignoter.

- 5** Démarrage automatique après 5 secondes.

UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION (SUITE)

N°	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Recommandation
d:01	Viande surgelée	0,2 - 0,5 0,8 - 1,5	Plats pour cuisson vapeur, ajourés et sans trous	Ce programme s'utilise pour la viande de bœuf, d'agneau, de porc, les steaks, les côtelettes et la viande hachée. Recouvrez les bords avec du papier aluminium. Mettez la viande sur les plats pour cuisson vapeur (recouvrez la viande hachée avec du film alimentaire pendant la décongélation).
d:02	Volaille surgelée	0,3 - 0,6 0,9 - 1,3	Plats pour cuisson vapeur, ajouré et sans trous	Ce programme s'utilise pour la volaille entière ou la volaille en morceaux. Recouvrez les bords avec du papier aluminium. Placez la volaille sur les plats pour cuisson vapeur.
d:03	Poisson surgelé	0,3 - 0,8	Plats pour cuisson vapeur, ajouré et sans trous	Ce programme s'utilise pour les poissons entiers ou les filets de poisson. Recouvrez les bords minces avec du papier aluminium. Placez le poisson sur les plats pour cuisson vapeur.
d:04	Fruits surgelés	0,2 - 0,6	Plats pour cuisson vapeur, ajouré et sans trous	Répartissez les fruits régulièrement dans le plat pour cuisson vapeur. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de fruits émincés ou baies.
d:05	Plat préparé-surgelé	0,3 - 0,5	Plats pour cuissonvapeur, ajourés	Posez les aliments non couverts sur le plat pour cuissonvapeur.

Remarque

- 1) Lorsque vous avez terminé la décongélation, videz l'eau du plateau et nettoyez le réservoir avec de l'eau.
- 2) S'il reste de l'eau dans la cavité de cuisson, essuyez-la avec un chiffon sec.
- 3) Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 3 à 10 minutes après la fin du mode de décongélation.
Cependant, il ne s'agit en aucun cas d'un mal fonctionnement, et il n'y a aucune raison de vous en inquiéter.

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Il est nécessaire de détartrer votre appareil à intervalles réguliers. De cette façon, vous évitez d'endommager votre appareil.

Votre appareil comporte un dispositif vous avertissant automatiquement par affichage de la nécessité de le détartrer. Il est réglé sur une dureté d'eau de 3. Modifier la valeur si votre eau est plus douce.

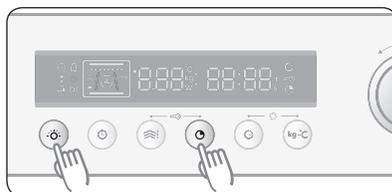
Contrôle de la dureté de l'eau

Pour obtenir des renseignements sur la dureté de l'eau dans votre région, adressez-vous au Service local des eaux.

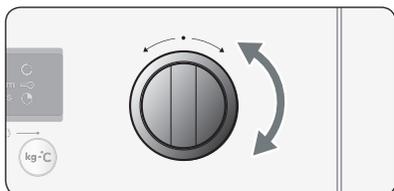
Modifier la dureté de l'eau



1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « **ARRÊT** ».



2 Pressez simultanément les touches **LAMPE** et **DURÉE DE CUISSON**.



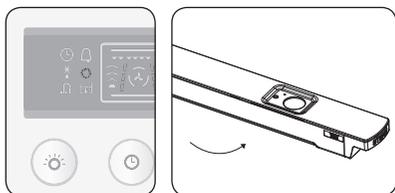
3 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner la dureté d'eau souhaitée.

4 Réglage automatique après 5 secondes.
► À présent, l'appareil est programmé pour vous avertir lorsqu'il est nécessaire de le détartrer, en fonction de la dureté réelle de l'eau.

Affichage	Type	PPM	Deg. français (°df)	Deg. allemands (°dH)
H1	Eau douce	0 - 105	0 - 11	0 - 6
H2	Eau moyenne à douce	125 - 230	12 - 23	7 - 13
H3 (Défaut)	Eau moyenne à dure	250 - 350	24 - 36	14 - 20
H4	Eau dure	> 375	> 37	> 21

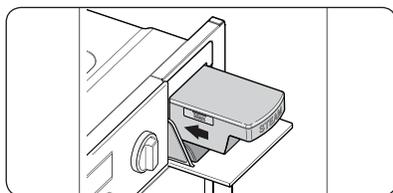
MODE DÉTARTRAGE

Lorsque le message figurant sur l'image 1 ci-dessous apparaît sur le panneau d'affichage, cela signifie qu'il est temps de détartrer l'appareil.

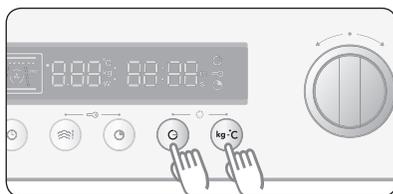


- 1** Versez 500 ml de mélange de détartrant et d'eau propre dans le réservoir d'eau. En ce qui concerne le rapport de mélange, veuillez consulter la notice d'utilisation du détartrant.

- 2** Fermez le couvercle du réservoir d'eau avant de le placer dans l'unité principale.



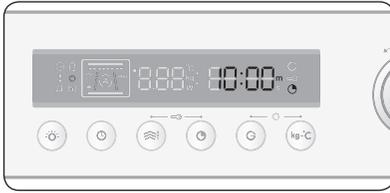
- 3** Tournez le **BOUTON FONCTION** sur la position « OFF ».



- 4** Fermez la porte puis pressez en maintenant simultanément la touche **HEURE DE FIN** et **POIDS/TEMP** pendant 3 secondes. L'appareil affiche 50 minutes et le détartrage s'enclenche.

- ▶ Mode Nettoyage : 40 min
- ▶ Mode Rinçage : 10 min

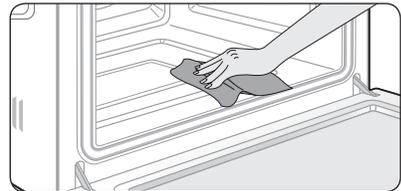
MODE DÉTARTRAGE (SUITE)



5 Après environ 40 minutes, l'appareil affiche « 10:00 » et s'arrête en émettant un bip. Retirez alors le réservoir et enlevez le mélange résiduel éventuel. Nettoyez le réservoir avec de l'eau et remplissez-le d'eau propre jusqu'au trait indiquant la quantité maximum. Remettez-le dans l'unité principale.

- Lorsque l'appareil affiche « 10:00 », vous devez enclencher le mode Rinçage dans un délai de 25 minutes. Si vous ne le faites pas, le processus sera réinitialisé après 25 minutes et vous effectuerez à nouveau le détartrage.

6 Démarrage automatique après 5 secondes. Un programme de rinçage à l'eau propre est lancé. Après 10 minutes, le mode détartrage est terminé.

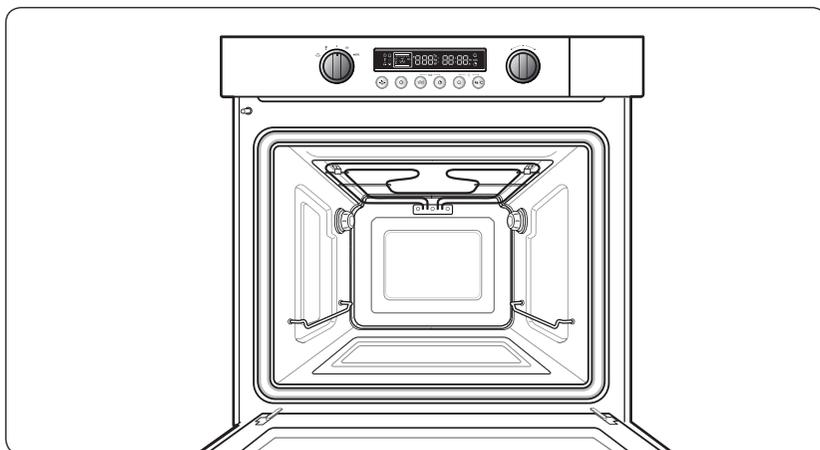


7 Une fois le programme terminé, l'appareil émettra un bip. Videz le réservoir et la lèchefrite, puis nettoyez le réservoir avec de l'eau.

8 Ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de la cavité du four à l'aide d'un chiffon sec.

Remarque

- Nous vous recommandons d'utiliser NOKALK/DLS pour détartrer votre appareil. NOKALK/DLS est un détartrant extrêmement efficace, contenant uniquement des substances naturelles entièrement biodégradables. Il est non corrosif et doux, sans impact environnemental. Outre son effet détartrant efficace, il exerce également une action antibactérienne désinfectante, permettant ainsi de garantir l'hygiène des éléments internes de l'appareil, préservant le goût des aliments au fil du temps et prolongeant la durée de service de vie de l'appareil.
- Pour des activités de détartrage ultérieures avec NOKALK/DLS, du produit détartrant est disponible sur www.atag.nl.
- L'eau utilisée pour la cuisine à la vapeur contient du calcium et du magnésium. Comme l'eau s'évapore en raison de la chaleur, il ne reste que des matières flottantes (minéraux) (sans danger pour les humains).
- Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être relancé complètement.



1 Nettoyage intérieur de la **cavité**.

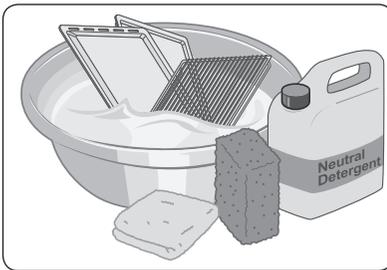
- ▶ Enlevez tous les restes du plafond ou des parois au moyen d'un chiffon neutre imprégné de détergent.
- ▶ Quand vous avez terminé, enlevez les restes du plafond ou des parois latérales au moyen d'un chiffon humide, et laissez sécher la cavité à l'air.
- ▶ Les taches solides les plus tenaces ou les résidus secs s'enlèvent au moyen de l'éponge rugueuse après avoir versé de l'eau chaude (30 à 50 degrés) dans la cavité.

2 Nettoyage de la **surface du four, du panneau de commande et de la fenêtre.**

- ▶ La surface du four se nettoie avec un torchon humide puis un chiffon sec, afin d'enlever complètement l'eau.
- ▶ N'utilisez pas la force pour nettoyer le panneau de commande afin de ne pas l'endommager.
- ▶ Nettoyez la fenêtre transparente au moyen d'un torchon imprégné d'un détergent neutre, puis d'un chiffon sec, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

3 Nettoyage du **réservoir d'eau et du plateau.**

- ▶ Utilisez une éponge imprégnée d'un détergent neutre puis rincez à l'eau.



4 Nettoyage des **accessoires.**

- ▶ Utilisez un détergent neutre puis essuyez les accessoires avant de les replacer dans la cavité de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas la force lorsque vous nettoyez les accessoires à l'aide d'un tampon à récurer, afin de ne pas en endommager le revêtement.

AVERTISSEMENT :

- Ne JAMAIS utiliser de benzène, de diluant ou de tampon à récurer en métal pour le nettoyage. Ces produits pourraient en effet décolorer ou endommager la surface.
- Ne vaporisez pas d'eau sur l'appareil lorsque vous le nettoyez, afin d'éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie.
- N'exposez pas le réservoir d'eau aux rayons du soleil pour le sécher, afin d'éviter de le déformer ou de l'endommager.
- Pour le nettoyage, ne séparez pas arbitrairement le joint de culasse de la cavité.

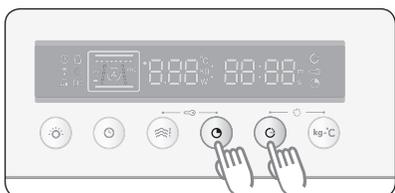
DÉSACTIVATION DU BIP



- 1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « ARRÊT ».



- 2** Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur **DURÉE DE CUISSON** et **HEURE DE FIN** en maintenant la pression 3 secondes.

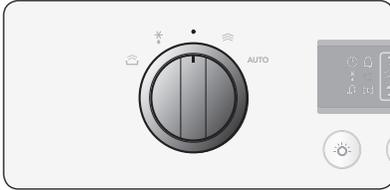


- 3** Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur **DURÉE DE CUISSON** et **HEURE DE FIN** en maintenant la pression 3 secondes.

SÉCURITÉ ENFANTS

La sécurité enfants permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

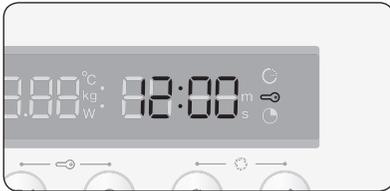
Verrouillage du four



1 Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** sur la position « **ARRÊT** ».

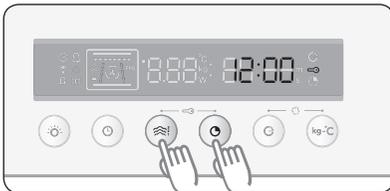


2 Appuyez simultanément sur **NIVEAU VAPEUR** et **DURÉE DE CUISSON** pendant 3 secondes.



3 A Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Déverrouillage du four



1 Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « **ARRÊT** ». Appuyez simultanément sur **NIVEAU VAPEUR** et **DURÉE DE CUISSON** pendant 3 secondes.



2 Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR À VAPEUR

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
2. Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Rincez et séchez.
3. Pour détacher les résidus alimentaires durcis et éliminer les odeurs, placez une tasse remplie de jus de citron dilué sur la sole du four vide et chauffez pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Lavez l'intérieur.

Important

- Prenez bien soin de NE PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits à récurer ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres pour éviter que les résidus ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

ENTREPOSAGE ET RÉPARATION DE VOTRE FOUR À VAPEUR

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente ATAG.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème

Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, la poussière et l'humidité pouvant endommager l'appareil.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
	ERREUR CAPTEUR DE TEMPÉRATURE OUVERT Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 250.
	CAPTEUR TEMP COURT ERREUR Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 5.
	CAPTEUR TEMP ERREUR CIBLE TEMP Se produit lorsque la température interne de la cavité n'atteint pas la température réglée par l'utilisateur pendant 30 minutes.
	DÉTECTION TEMP ANORMALE ERREUR Se produit lorsque la température dans la cavité est supérieure à 250 °C pendant 10 minutes.
	ERREUR EEPROM OUVERT Se produit en cas d'erreur de communication d'EEPROM pendant le réglage de la puissance initial.
	ERREUR EEPROM LECTURE & ÉCRITURE EEPROM ne fonctionne pas.
	ERREUR CAPTEUR VAPEUR OUVERT Se produit en raison d'un capteur de vapeur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 250 pendant 3 minutes.
	ERREUR CAPTEUR TEMP COURT Se produit en raison d'un capteur de vapeur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 5 pendant 3 minutes.
	ERREUR SIGNAL NAK Le signal Nak est émis en cas de mise sous tension initiale de plus d'1 minute.
	ERREUR COMMUNICATION Se produit en cas d'absence de communication entre le PCB principal et secondaire pendant plus de 10 secondes.
	ERREUR TOUCHE COURT Se produit lorsque l'on appuie plus de 60 secondes sur une touche. Ceci peut arriver en présence d'eau à l'intérieur du panneau de commande ou de particules de poussière dans le pavé tactile.

Si l'une de ces erreurs se produit, prenez contact avec le service après-vente ATAG.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	SX4411BUU SX4492BUU
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation Mode vapeur	2800 W
Méthode de refroidissement	Ventilateur de refroidissement
Dimensions Extérieur : Intérieur :	l 595 x H 454 x P 569,4 mm l 555 x H 445 x P 548,8 mm
Volume	50 l
Poids Net Transport	33 kg 36,5 kg

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL ET DE L'EMBALLAGE

L'emballage de cet appareil est recyclable et composé de :

- carton
- papier
- film polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)
- ruban en polypropylène (PP)

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



L'appareil est marqué du symbole de la poubelle barrée d'une croix pour rappeler l'obligation de traiter séparément les appareils électroménagers pour éviter les retombées négatives, pour l'environnement et la santé, découlant d'un traitement incorrect. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, l'appareil doit être déposé dans un centre de collecte sélective de déchets prévu par l'administration communale ou dans un point de vente fournissant ce service.

Le traitement distinctif permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.