



OVS824RVS
OVS824MAT

Notice d'utilisation Four à vapeur

Pelgrim

Nous vous remercions

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

Nous vous fournissons cette notice détaillée pour vous permettre 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.



Information importante



Conseil, remarque

SOMMAIRE

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 7 Avant de raccorder le l'appareil	MISES EN GARDE
8 FOUR À VAPEUR COMBINÉ 12 Bandeau de commandes 14 Caractéristiques de l'appareil - plaque signalétique (en fonction du modèle)	PRÉSENTATION
15 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 15 Cuisson à la vapeur 16 Remplissage du réservoir d'eau 17 PREMIÈRE UTILISATION 18 Vérification de la dureté de l'eau	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
19 SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES 20 A) Cuisson par sélection du type d'aliment (Mode automatique - Auto) 22 B) Cuisson par sélection du mode de fonctionnement (Mode professionnel et mode vapeur) 29 C) Cuisson à la vapeur (Vapeur - accès rapide aux programmes vapeur) 32 D) Sauvegarde des programmes définis par l'utilisateur (mes favoris) 33 DÉMARRAGE DE LA CUISSON 33 FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR 34 SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES 36 SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX 38 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON	RÉGLAGES ET CUISSON
58 ENTRETIEN & NETTOYAGE 59 Nettoyage conventionnel 60 Programme de nettoyage à la vapeur (nettoyage vapeur) 61 Nettoyage du système vapeur 62 Nettoyage du filtre en mousse 63 Démontage et nettoyage des gradins en fil et des glissières télescopiques 64 Démontage et remontage de la porte du four 67 Démontage et remontage des vitres de la porte 68 Remplacement de l'ampoule	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
69 GUIDE DE DÉPANNAGE 70 MISE AU REBUT	DÉPANNAGE

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 peuvent être brûlants. Empêchez les jeunes 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.

L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou un système de contrôle spécial.

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.

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 nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

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

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

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

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

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 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.

AVANT DE RACCORDER LE L'APPARELL

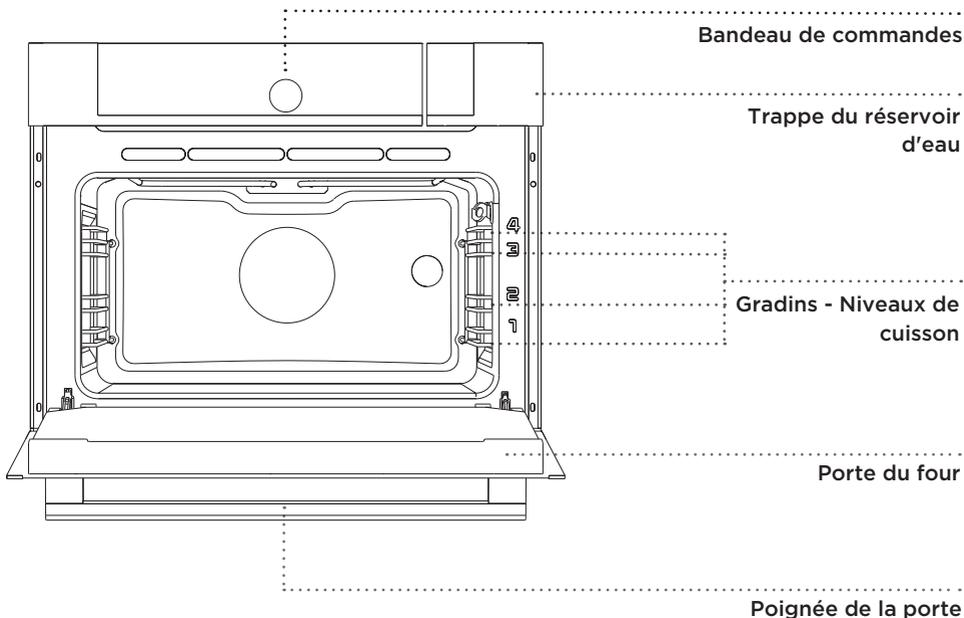


Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

FOUR À VAPEUR COMBINÉ

(DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT - SELON LE MODÈLE)

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



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).

Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au grill.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques extractibles aux 2ème et 3ème niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Si vous ouvrez la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive les éléments chauffants, le ventilateur et le générateur de vapeur ; il les remet en marche lorsque vous refermez 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.

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES DU FOUR (en fonction du modèle)



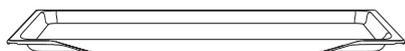
Le **PLAT À RÔTIR EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson ; il peut aussi faire office de plat de service.



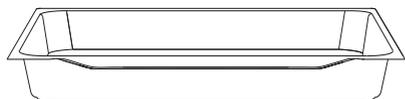
La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au grill. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.



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



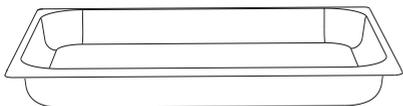
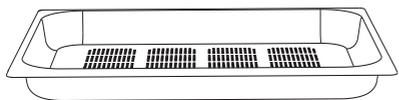
La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



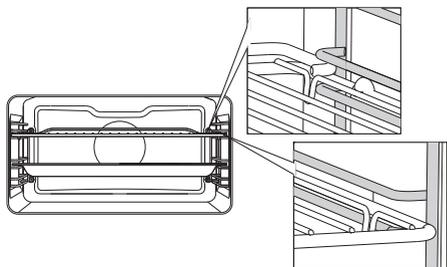
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.



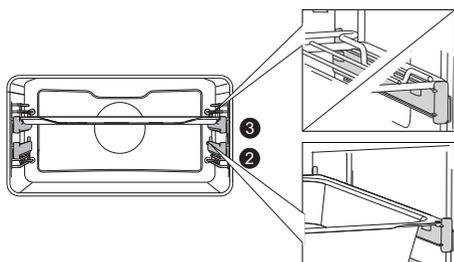
Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage profond, ne le placez jamais sur le premier gradin. Mettez-le au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au grill.



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

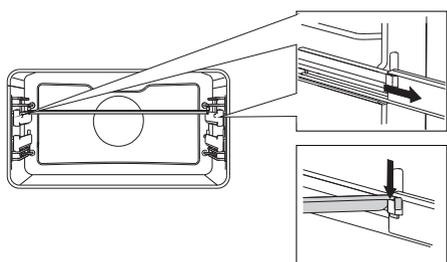


Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèche-frite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



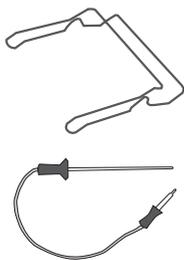
Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin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

 Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques se sont rétractées jusqu'au fond.



BARRE DE SYNCHRONISATION

On peut installer cette barre sur les glissières télescopiques totalement extensibles ou l'enlever. 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 lorsque la cuisson est terminée.

Sonde thermométrique.

PRODUIT DÉTARTRANT pour nettoyer le circuit de vapeur.

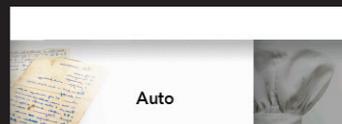
BANDELETTE DE PAPIER RÉACTIF pour tester la dureté de l'eau



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

BANDEAU DE COMMANDES

(en fonction du modèle)



1 TOUCHE
MARCHE/ARRÊT

2 TOUCHE
MARCHE/
ARRÊT DE
L'ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR

3 TOUCHE
RETOUR

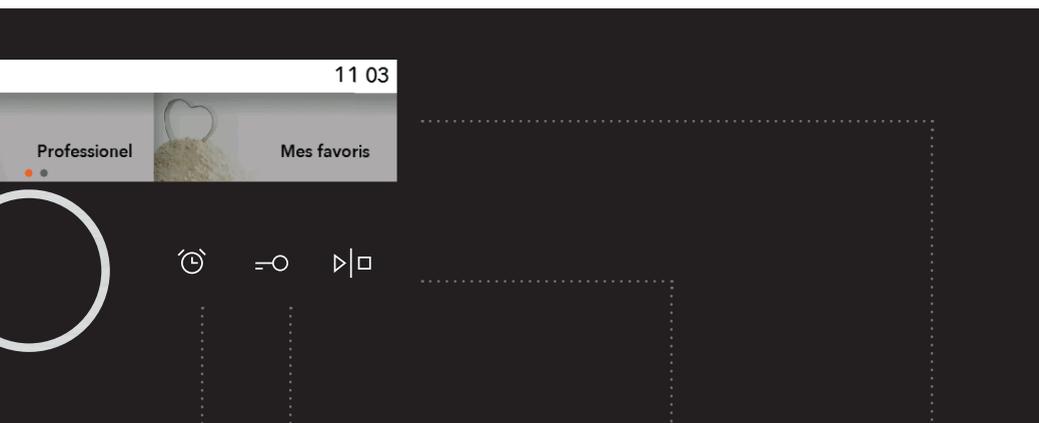
Appui bref: retour
au menu précédent.

Appui long : retour
au menu principal.

4 BOUTON de
sélection et de
VALIDATION

**Sélectionnez les
réglages** en tournant
le bouton.

**Validez votre
sélection** en
appuyant sur le
bouton.



5 COMPTE-MINUTES / ALARME

6 TOUCHE SÉCURITÉ ENFANTS

7 TOUCHE DÉPART/STOP

8 ÉCRAN - affiche tous les réglages

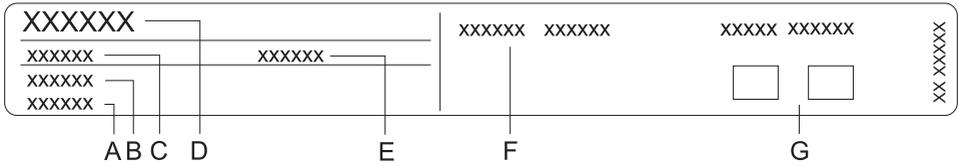
Appui long: START

Appui long durant l'opération: STOP

NOTE:

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

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL - PLAQUE SIGNALÉTIQUE (EN FONCTION DU MODÈLE)



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

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée sur le bord intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, enlevez tout ce qui est à l'intérieur du four, y compris les protections de transport. Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le chauffer pendant une heure à 200°C en convection naturelle, sans aucun aliment à l'intérieur. Il dégage alors l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la cuisine lors de la première utilisation.

CUISSON À LA VAPEUR

Saine et naturelle, la cuisson à la vapeur préserve toute la saveur des aliments. Cette méthode ne dégage aucune odeur.

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 n'enlève rien aux aliments, 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.

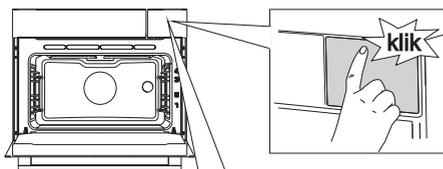
REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Le RÉSERVOIR D'EAU 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 suffit pour 3 heures de cuisson avec le programme vapeur le plus long (Chaleur tournante et vapeur avec option "élevée").

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

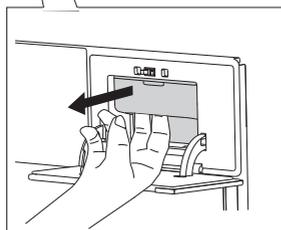


Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau propre et fraîche (eau du robinet, eau embouteillée sans additif, ou eau distillée à usage alimentaire). Cette eau doit être à une température de 20°C (+/-10°C).

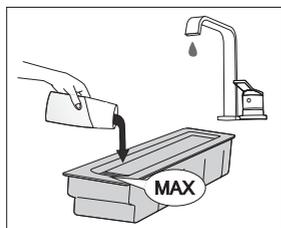


1 Ouvrez la trappe du réservoir en appuyant sur l'autocollant.

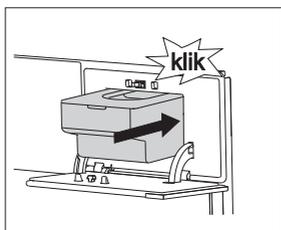
 Vous pourrez l'enlever plus tard.



2 Retirez le réservoir de son logement en le saisissant par sa poignée 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 "clic". Ensuite, refermez la trappe en appuyant dessus.

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

PREMIÈRE UTILISATION

SÉLECTION DE LA LANGUE

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, il faut sélectionner la langue d'affichage désirée. L'anglais est la langue par défaut.

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner la langue voulue. Validez votre sélection.

RÉGLAGE DE LA DATE



Appuyez sur le BOUTON pour régler le JOUR, le MOIS et l'ANNÉE. Tournez le BOUTON pour valider vos réglages avec la coche.

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



Appuyez sur le BOUTON pour mettre l'horloge à l'heure. Validez votre réglage avec la coche.

 Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmeur ne seront pas disponibles (voir le chapitre RÉGLAGE DES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR).

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

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

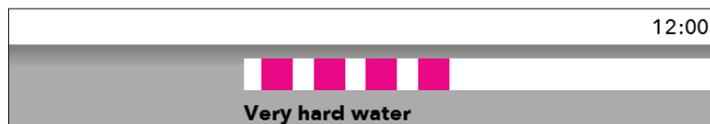
VÉRIFICATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Il faut tester la dureté de l'eau avant la première utilisation.

L'icône "**Eau très dure**" s'affiche à l'écran.



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



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 sur le papier. Entrez le nombre de barres dans l'appareil. Tournez le BOUTON.

	4 barres vertes	Eau très douce
	1 barre rouge	Eau douce
	2 barres rouges	Eau moyennement dure
	3 barres rouges	Eau dure
	4 barres rouges	Eau très dure

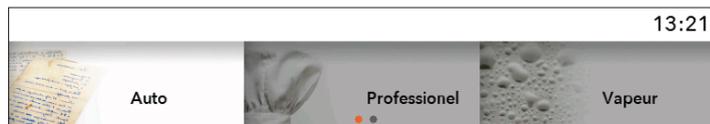
MODIFICATION DU RÉGLAGE RELATIF À LA DURETÉ DE L'EAU

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



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

SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu voulu. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON. Le NOM du menu sélectionné apparaît en haut de l'écran.



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.

A) Auto

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

Ce programme offre un grand choix de recettes pré-réglées, révisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

B) Pro

Cette méthode offre des combinaisons de réglages prédéfinies pour des préparations particulières. Vous pouvez rectifier les réglages.

C) Vapeur

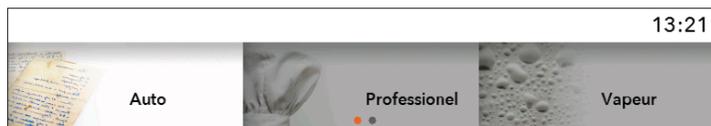
Ce mode de cuisson naturel préserve toute la saveur des aliments.

D) Mes favoris

Ce menu vous permet de cuire vos préparations à votre guise, en utilisant chaque fois la même combinaison de réglages et les mêmes étapes. Vous pouvez sauvegarder vos paramètres favoris dans la mémoire du four pour les retrouver la prochaine fois, quand vous en aurez besoin.

A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (Mode automatique - Auto)

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu **Auto**. Validez en appuyant sur le BOUTON.



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



Les valeurs pré-réglées s'affichent à l'écran. Vous pouvez rectifier la quantité, le degré de cuisson et le départ différé (heure de fin de cuisson).

- 1 Quantité
- 2 Degré de cuisson
- 3 Départ différé
- 4 Durée de cuisson
- 5 Mode de cuisson et gradin préconisé
- 6 Mode professionnel (Pro).

 Si vous sélectionnez l'icône  dans le menu Automatique, le programme ouvre le menu Professionnel (Pro) (voir le chapitre CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT).

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

PRÉCHAUFFAGE

En mode **Auto**, le programme de cuisson pour certaines préparations inclue le préchauffage .

Lorsque vous sélectionnez l'aliment, les messages suivants s'affichent: "**Le programme sélectionné comporte un préchauffage.**" (Validez votre sélection avec le BOUTON.) "**Le préchauffage commence.**" N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée s'affichent alternativement à l'écran.

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

Le message suivant s'affiche alors à l'écran : "**Préchauffage terminé.**" Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.



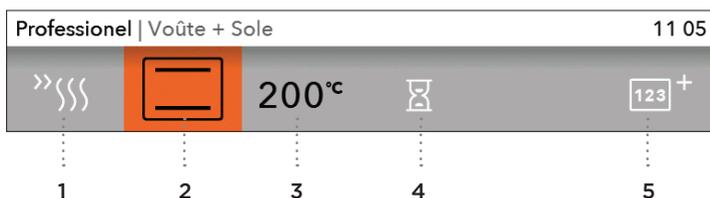
Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

B) CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT (Mode professionnel et mode vapeur)

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et choisissez le menu **Pro**. Validez votre sélection.



Choisissez vos propres **réglages de base**.

RÉGLAGES DE BASE

- 1 préchauffage
- 2 mode de cuisson (voir le tableau des **MODES DE CUISSON**)
- 3 température du four

RÉGLAGES COMPLÉMENTAIRES

- 4 Durée de cuisson (voir le chapitre **FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON**)
- 5 Cuisson par étapes (voir le chapitre **Cuisson par étapes**)
- 6 Injection de vapeur (voir le chapitre **INJECTION DE VAPEUR**)

PRÉCHAUFFAGE

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

Quand l'icône  est sélectionnée, le préchauffage démarre et le message suivant s'affiche **"Le préchauffage commence."** N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée apparaissent alternativement à l'écran. Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.

Le message suivant s'affiche alors à l'écran : **"Préchauffage terminé."** Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.

 Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

MODES DE CUISSON (selon les modèles)

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
MODES DE CUISSON			
	CHALEUR DE VOÛTE + SOLE 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 gradin à la fois.	200	30-230
	CHALEUR DE VOÛTE Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	150	30-230
	CHALEUR DE SOLE Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	160	30-230
	PETIT GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités.	230	30-230
	GRAND GRIL La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses.	230	30-230
	GRAND GRIL + VENTILATEUR 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 ou pour obtenir une croûte dorée.	170	30-230
	AIR PULSÉ + CHALEUR DE SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs gradins à la fois.	200	30-230
	AIR PULSÉ 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 gradins à la fois.	180	30-230
	AIR PULSÉ ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation électrique durant la cuisson. Il convient à la cuisson de la viande et des pâtisseries.	180	120- 230

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
MODES DE CUISSON			
	CHALEUR DE SOLE + VENTILATEUR Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180	30-230
	RÔTISSAGE La résistance de voûte, le grill et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.	180	30-230

¹⁾ Ce mode de cuisson sert à déterminer la classe d'efficacité énergétique conformément à la norme EN 60350-1.

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
	CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR Ce mode sert à la cuisson et à la décongélation. Il permet une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments. Trois options sont disponibles :	160	
	ÉLEVÉ : cuisson des escalopes, steaks et petits morceaux de viande.		30-230
	MOYEN : réchauffage des préparations froides/surgelées, cuisson des filets de poisson et légumes au gratin.		30-230
	FAIBLE : Cuisson des grosses pièces de viande (rôtis, poulet entier), de la pâte levée (pain et petits pains), des lasagnes, etc.		30-230
	VAPEUR Utilisez ce mode pour tout type de viandes, plats mijotés, légumes, tartes, gâteaux, pains et gratins (c'est à dire toutes les préparations qui cuisent longtemps)	100	-
	SOUS VIDE 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.	90	50-95

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

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

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON



Vous pouvez sélectionner les Fonctions du programmeur dans le menu Professionnel de base. Validez votre choix en appuyant sur le BOUTON.



Durée de cuisson

Départ différé



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four. Réglez la durée de cuisson voulue et validez (la durée de cuisson maximale est de 10 heures).

L'heure de fin de cuisson est calculée en conséquence et s'affiche. Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont indiqués à l'écran. Vous pouvez annuler tous les paramètres du programmeur en réglant la durée de cuisson à "0".



Réglage du départ différé

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four (durée de cuisson) et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson) (vous pouvez différer la fin de cuisson de 24 heures au maximum).

Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : 12.00

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Réglez d'abord la DURÉE DE CUISSON (2 heures).

La somme de l'heure du jour et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (14:00).

Sélectionnez ensuite HEURE DE FIN DE CUISSON et réglez le programmeur (18:00). Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmeur attend l'heure convenable avant de faire démarrer la cuisson. Le message suivant apparaît à l'écran : "**Le départ de la cuisson est différé. Elle démarrera à 16:00**". À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement.

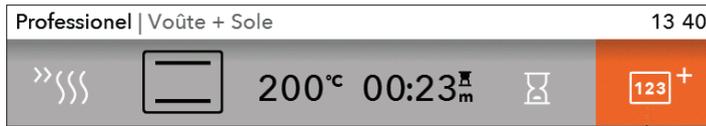


À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore bref retentit et le menu Fin apparaît.

Au bout de quelques minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille.

CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de combiner plusieurs réglages en trois étapes successives qui constituent un seul programme de cuisson. En choisissant différents réglages qui vont s'enchaîner au cours de la cuisson, vous cuisinerez vos préparations exactement à votre goût.



En mode Pro de base, les programmes Cuisson par étapes et Vapeur sont disponibles. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



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

 L'étape 1 est déjà enregistrée si vous avez réglé auparavant les Fonctions du programmeur.



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



Durée de cuisson totale - fin

Progression de l'étape en cours

Température et durée de l'étape sélectionnée

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

Cuisson par étapes 		Étape 1/2	11 07
	0 °C 19:58 s		240 °C 05:00 s
			11:32
			24:58 s

 Si vous voulez annuler une étape après avoir lancé la cuisson, tournez le BOUTON, sélectionnez l'étape à supprimer et validez votre choix avec la croix (X). Seule une étape qui n'a pas encore commencée peut être annulée.

INJECTION DE VAPEUR

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

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

Vous pouvez activer l'injection de vapeur en **mode Professionnel** lorsque vous sélectionnez la durée de cuisson. Cette dernière doit être assez longue pour permettre l'injection de vapeur.

 **La durée de cuisson totale ne peut pas être inférieure à 10 minutes.**



Pour l'injection de vapeur, sélectionnez le **signe +**. Appuyez sur le BOUTON pour valider.



Tournez le BOUTON pour sélectionner l'icône voulue.
- Cuisson par étapes (Voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)
- Injection de vapeur avec 3 niveaux d'intensité

A) INJECTION DE VAPEUR PAR ÉTAPES

Réglez les étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES). Pour l'injection de vapeur, sélectionnez le **signe +**. Le programme calcule automatiquement l'intervalle entre les injections en fonction de la durée de cuisson totale. Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer l'opération.

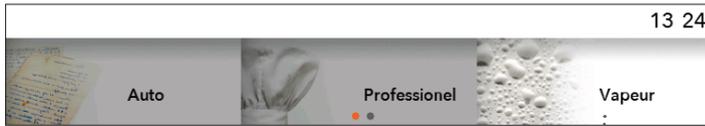
B) INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

L'injection de vapeur directe a lieu pendant la cuisson. Sélectionnez l'icône . Un message s'affiche : "Voulez-vous injecter de la vapeur ?" L'icône clignote jusqu'à ce que l'opération soit terminée. L'injection de vapeur directe peut être effectuée en trois étapes ; dans ce cas, l'icône disparaît de l'écran.

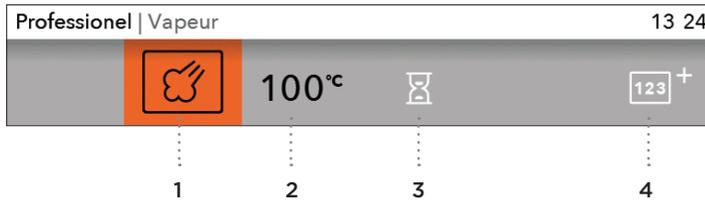
C) CUISSON À LA VAPEUR

(Vapeur - accès rapide aux programmes vapeur)

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



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



Sélectionnez vos réglages de base :

- 1 Mode de cuisson
- 2 Température du four
- 3 Durée de cuisson
- 4 Cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)

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

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

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.



Dans le menu principal, tournez le BOUTON pour sélectionner **Extras**. Validez votre choix. Le menu EXTRAS s'affiche.



Tournez le BOUTON et sélectionnez **Sous vide**.



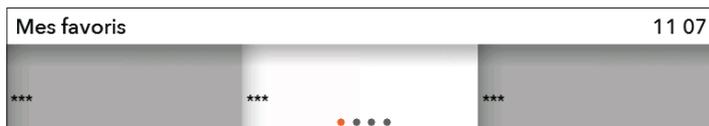
Sélectionnez la température et la durée de cuisson. Choisissez une longue durée à basse température (voir le tableau de cuisson).

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)
VIANDE			
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	5	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

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

Lorsque la cuisson est entièrement terminée, le menu "Fin" apparaît. Si vous voulez enregistrer votre combinaison de réglages dans la mémoire du four, sélectionnez l'icône .



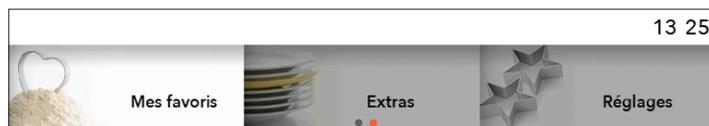
Dans le menu principal, sélectionnez **Mes favoris** en tournant le BOUTON.



Vous pouvez enregistrer jusqu'à 12 combinaisons de réglages.



Entrez le nom de votre combinaison de réglages en tournant le BOUTON et en validant chaque lettre ; vous pouvez effacer un caractère avec la FLÈCHE. Validez le nom avec la COCHE.



Vous pouvez retrouver vos combinaisons de réglage préférées en sélectionnant Mes favoris dans le menu principal. Validez votre choix avec le BOUTON.



Les valeurs pré-réglées sont affichées à l'écran et vous pouvez les rectifier si nécessaire.

Lorsque le programme est terminé, le menu **Fin** apparaît. Si vous avez effectué des modifications, vous pouvez les enregistrer en sélectionnant l'icône . Sélectionnez le nom de la combinaison de réglages utilisée. Le message «**Le programme va être écrasé**» s'affiche à l'écran.

- Validez votre sélection pour enregistrer votre combinaison de réglages sous le même nom ou sous un nouveau nom.
- Vous pouvez aussi annuler votre sélection. Une page apparaît alors dans laquelle vous pouvez sélectionner un nouveau champ et enregistrer votre nouvelle combinaison de réglages.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON

La touche DÉPART/STOP clignote avant le démarrage de la cuisson.

Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer la cuisson.

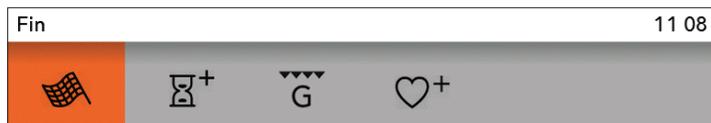
Si vous voulez modifier les réglages durant la cuisson, appuyez sur le BOUTON et tournez-le.



 La cuisson s'arrête quand on ouvre la porte et repart quand on la referme. Vous avez 3 minutes pour refermer la porte ; passé ce délai, la cuisson est interrompue et le message "Fin" s'affiche.

FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR

Pour mettre la cuisson en pause, effleurez la touche DÉPART/STOP et maintenez quelques instants votre doigt dessus.



Tournez le BOUTON pour afficher le menu **Fin** qui comporte plusieurs icônes.



Fin

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



Ajouter durée

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



Au gratin

Choisissez cette option pour faire dorer votre préparation après la cuisson.



Ajouter à Mes favoris

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

SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Dans le menu principal, tournez le BOUTON pour sélectionner **Extras**. Validez votre choix. Le menu des fonctions complémentaires s'affiche.

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

Nettoyage à la vapeur

Ce programme permet d'enlever facilement les taches à l'intérieur du four.

(Voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.)

Décongélation

L'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent.

Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler lentement les surgelés (pâtisseries, pain, viennoiseries, fruits).

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

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

Maintien au chaud

Cette fonction sert à garder au chaud les préparations qui viennent de cuire. Sélectionnez les icônes adéquates pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Chauffe-plats

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

Régénération

Ce mode sert à réchauffer des préparations cuites à l'avance. Comme les aliments sont réchauffés à la vapeur, ils ne perdent pas leur qualité.

La saveur et la texture sont préservées comme si le plat venait d'être cuit à l'instant. On peut régénérer plusieurs préparations en même temps.

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

Préchauffage rapide

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

Shabbat

Dans ce mode, réglez la température entre 85 et 180°C et la durée (74 heures maximum) correspondant aux activités du Shabbat. Effleurez la touche DÉPART pour lancer le compte à rebours. Un voyant s'allume à l'intérieur du four. Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, sauf la touche Marche/Arrêt. À la fin, vous pouvez enregistrer les réglages.



En cas de coupure de courant, le mode Shabbat est annulé et le four revient à la position départ.



Attention : le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation inappropriée du mode Shabbat.

Sous vide

Ce programme cuit lentement et à la vapeur les aliments conditionnés sous vide. Les aliments emballés dans un sachet étanche cuisent à basse température. Ils développent pleinement leurs arômes et conservent plus de vitamines et minéraux.

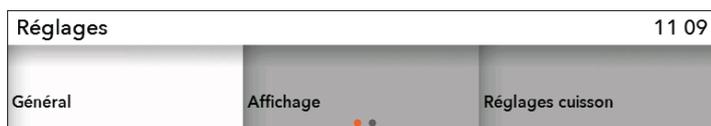


Tourner le BOUTON pour afficher le menu **Fin** qui comporte plusieurs icônes.

SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX



Dans le menu principal, sélectionnez **Réglages** en tournant le BOUTON. Validez votre sélection.



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

Réglages généraux

Langue—sélectionnez la langue dans laquelle vous voulez lire les textes qui s'affichent à l'écran.

Date—il faut régler la date après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine). Indiquez le jour, le mois et l'année.

Heure—après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine) il faut mettre l'HORLOGE à l'heure. Dans le champ Heure, vous pouvez ensuite choisir le format d'affichage : "Numérique" ou "Analogique".

Son—il est possible de régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmateur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée).

Volume - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

Bip de touche - vous pouvez l'activer ou le désactiver.

Bip de la touche DÉPART/STOP - vous pouvez l'activer ou le désactiver.

Affichage

Dans ce menu, vous accédez aux réglages suivants :

Luminosité - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

Mode Nuit - indiquez la plage horaire pendant laquelle l'écran doit rester éteint.

Appareil en Veille - l'écran s'éteint automatiquement au bout d'une heure.

Réglages cuisson

Allure de chauffe dans le programme par défaut.

Mode de cuisson

Informations sur l'appareil

Réglages par défaut

Éclairage du four pendant l'utilisation – l'éclairage intérieur reste éteint lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson.

Éclairage du four – l'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche. Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage intérieur reste allumé une minute de plus. Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage en effleurant la touche Éclairage sur le bandeau de commandes.



SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. Le message suivant s'affiche à l'écran : "**Sécurité enfants ACTIVÉE**". Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche.



Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions du programmeur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée), le four ne se mettra pas en marche.

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

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement interrompre ou arrêter définitivement la cuisson. La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de sélectionner un autre mode de cuisson.



RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES

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



Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, tous les réglages complémentaires effectués par l'utilisateur restent en mémoire.

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 gradin.

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 ou les tableaux de cuisson ci-dessous le précisent. 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 en 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.

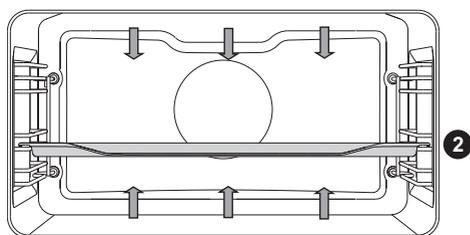
Éteignez le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

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



L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four en sélectionnant le programme adéquat.

CHALEUR DE VOÛTE + SOLE



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 inox ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

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

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Rôti de porc	1500	1	180-200	90-120
Épaule 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
Boulttes de viande	/	2	180-200	15-30
POISSON				
Poisson à l'étouffé	1000 g/pièce	2	190-210	40-50

Cuisson des pâtisseries

Ne cuisez les gâteaux que sur un seul gradin et utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorent pas.

Posez toujours les moules sur la grille. Ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil.

Le préchauffage diminue le temps de cuisson.

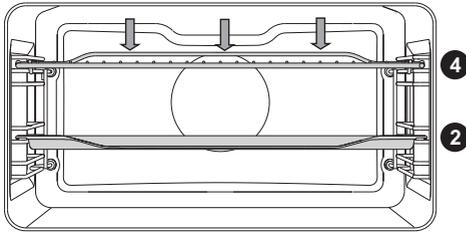
Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Pain blanc, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Pain au sarrasin, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pain complet, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pain de seigle, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pain à l'épeautre, 1 kg *	2	180-190	50-60
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
Le gâteau est-il cuit ?	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit.
Le gâteau s'est affaissé	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la recette. • Mettez moins de liquide la prochaine fois. • Notez la durée de pétrissage si vous utilisez un mixer ou un blender.
Le fond du gâteau n'est pas assez cuit	<ul style="list-style-type: none"> • Choisissez un moule ou une plaque à pâtisserie de couleur sombre. • Placez le moule ou la plaque à un niveau inférieur et utilisez la sole en fin de cuisson.
Les gâteaux mous ne sont pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.



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

PETIT GRIL, GRAND GRIL



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

Lors de la cuisson au petit grill, seule le grill infrarouge est en marche.

Température maximale autorisée : 230°C

Préchauffez le grill infrarouge pendant 5 minutes.

Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.

En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le grill est particulièrement bien adapté à la cuisson des saucisses, tranches de viande et poisson (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 grill, nettoyez le four, les accessoires et les ustensiles.

Tableau de cuisson au petit grill

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
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
PAIN GRILLÉ				
Toast	/	3	230	5-10
Toasts garnis	/	3	230	5-10

Tableau de cuisson au gril double

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
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
POISSON				
Darnes/filets de saumon	200 g/pièce	3	230	15-20
PAIN GRILLÉ				
6 tranches de pain	/	3	230	1-4
Toasts garnis	/	3	230	2-5

Fermez toujours la porte du four lors de la cuisson au gril infrarouge.

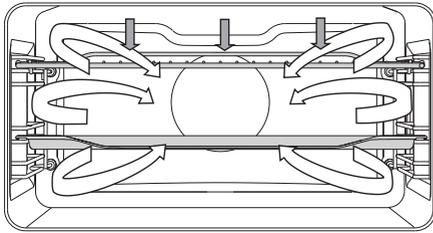
Le gril, la grille et les autres accessoires sont brûlants pendant la cuisson au gril. Par conséquent, mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.



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

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

GRAND GRIL + VENTILATEUR

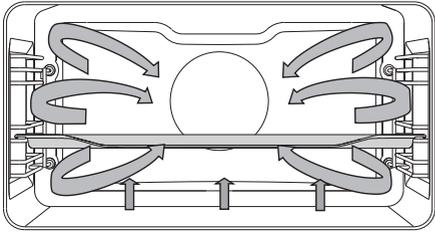


Le grill infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode convient à la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

(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)
VIANDE				
Canard	2000	1	180-200	90-110
Rôti de porc	1500	1	170-190	90-120
Épaule 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
POISSON				
Truite	200 g/pièce	2	200-220	20-30

AIR PULSÉ + CHALEUR DE SOLE

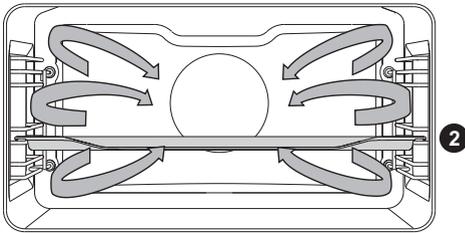


La résistance de sole, la résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent en même temps. Ce mode convient aux pizzas et tartes aux fruits.

(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

AIR PULSÉ



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 inox ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.

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

Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE				
Rôti de porc avec couenne	1500	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 gâteaux individuels sur plusieurs plaques à pâtisserie à la fois, (2ème et 3ème gradins). Le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre.

Vous devrez peut-être enlever les biscuits cuisant sur la plaque du haut 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.

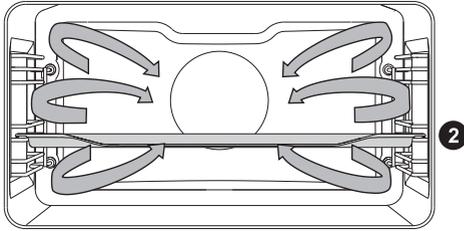
Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
PÂTISSERIES			
Génoise	1	160-170	30-40
Crumble	2	170-180	25-35
Gâteau aux prunes	1	160-170	30-40
Biscuit roulé, pâte à génoise *	2	170-180	15-25
Tarte aux fruits, pâte brisée	1	170-180	50-70
Challah (pain brioché tressé)	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
SURGELÉS			
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 le plat multi-usage profond sur le premier gradin.

AIR PULSÉ ECO

eco



La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément.

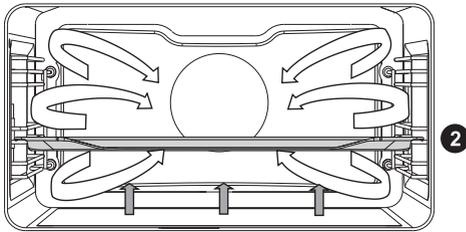
Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti, des légumes, ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire.

Type d'aliment	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
VIANDE			
Rôti de porc, 1 kg	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
POISSON			
Poisson entier, 200 g/pièce	2	200-210	40-50
Filets de poisson, 100 g/pièce	2	210-220	25-35
PÂTISSERIES			
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
PLATS AU GRATIN			
Pommes de terre au gratin	2	190-200	40-50
Lasagnes	2	200-210	45-55
SURGELÉS			
Frites, 1 kg	2	230-240	35-45
Médallions de poulet, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Bâtonnets de poisson, 0,6kg	2	220-230	30-40



N'insérez pas la lechefrite profonde sur le premier gratin.

CHALEUR DE SOLE + VENTILATEUR



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

CONSERVES

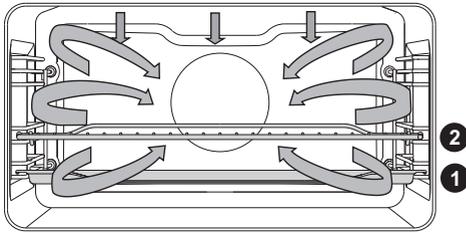
Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez pas de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes ingrédients que vous tasserez bien, et fermés hermétiquement.

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

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

Type d'aliment	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Température au début de l'ébullition	Durée de repos au four (min)
FRUITS					
Fraises (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Fruits à noyau (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Compote de fruits (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
LÉGUMES					
Cornichons au vinaigre (6×1 l)	2	180	40-60	éteindre	20-30
Haricots verts / carottes (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

RÔTISSAGE



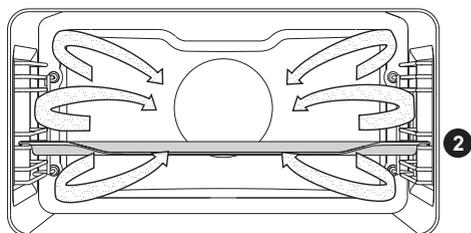
Dans le mode Rôtissage Auto, la résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode de cuisson convient à tout type de viande à rôtir.

Si vos grillades cuisent directement sur la grille, huilez-la pour que les aliments n'y attachent pas et insérez-la sur le 2ème gradin. Placez la lèchefrite au 1er ou 2ème niveau. Lorsque vous cuisez de la viande dans un plat, insérez-le sur le 1ème gradin.

Type d'aliment	Poids (g)	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Température à cœur (°C)
Filet de bœuf	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Poulet, entier	1500	2	180-200	65-85	85-90
Dinde	4000	2	170-190	150-180	85-90
Rôti de porc	1500	2	170-190	100-120	70-85
Rôti de viande hachée	1000	2	170-190	50-65	80-85
Veau	1000	2	170-190	70-90	75-85
Agneau	1000	2	180-200	50-70	75-85
Gibier	1000	2	180-200	60-90	75-85
Poisson entier	1000	2	170-190	40-50	75-85
Cuisses de poulet	1000	2	190-210	45-55	85-90

* Saignant = 55-60 °C ; à point = 65-70 °C ; bien cuit = 70-75 °C

CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR

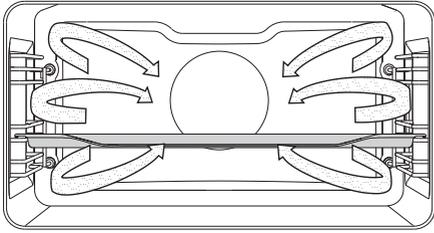


La vapeur d'eau produite par le générateur pénètre dans la cavité du four. De plus, la résistance circulaire et le ventilateur qui fonctionnent en même temps font circuler en permanence l'air chaud et la vapeur.

 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	2	100	30-40
Bifteck	1000	2	100	40-50
Blancs de poulet	1000	2	100	20-30
Crevettes	1000	2	100	20-30
Filets de poisson	500	2	80	15-20
Darne/pavet de poisson	500	2	80	20-25
Poisson entier	400	2	100	20-30
Moules	1000	2	100	15-20
Saucisses de Francfort/ Strasbourg	1000	2	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	/	2	100	55-65
Haricots - en grains	500	1:2	2	100	90-100
Petits pois	500	/	2	100	20-25
Chou-fleur - entier	500	/	2	100	25-35
Chou-fleur - en fleurettes	500	/	2	100	15-25
Brocoli - entier	500	/	2	100	20-30
Brocoli - en fleurettes	500	/	2	100	15-25
Carottes - entières	500	/	2	100	25-35
Carottes - en rondelles	500	/	2	100	20-30
Maïs	500	/	2	100	25-35
Pois chiches	500	1:2	2	100	85-95
Fenouil	500	/	2	100	15-25
Navets	500	/	2	100	25-35
Betterave rouge - entière	500	/	2	100	65-75
Poivrons	500	/	2	100	15-20
Trévis	500	/	2	100	15-20
Choux de Bruxelles	500	/	2	100	20-30
Asperges	500	/	2	100	15-25
Épinards	500	/	2	100	10-15
Bettes	500	/	2	100	15-20
Jardinière de légumes	1000	/	2	100	25-35
Chou	500	/	2	100	35-45
Chou chinois	500	/	2	100	30-40
Aubergines	500	/	2	100	10-20
Courgettes	500	/	2	100	10-20
Pommes de terre, entières	500	/	2	100	30-40
Pommes de terre, en rondelles	500	/	2	100	25-35

Pâtes, riz, céréales

Type d'aliment	Poids (g)	Proportion aliment:liquide	Gradin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Riz blanc	200	1:2	2	100	25-35
Riz complet	200	1:2	2	100	55-65
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	/	2	100	15-25
Quenelles	500	/	2	100	15-25
Tortellini	500	/	2	100	20-30
Couscous	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	2	100	15-20

Desserts

Type d'aliment	Poids (g)	Proportion aliment:liquide	Gradin (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)	Gradin (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	2	100	5-15
Abricots en tranches	500	2	100	5-15
Cerises	500	2	100	10-15
Groseilles à maquereaux	500	2	100	5-15
Poires - en morceaux	500	2	100	5-15
Prunes	500	2	100	5-15
Rhubarbe	500	2	100	5-15
Nectarines	500	2	100	5-10

Décongélation

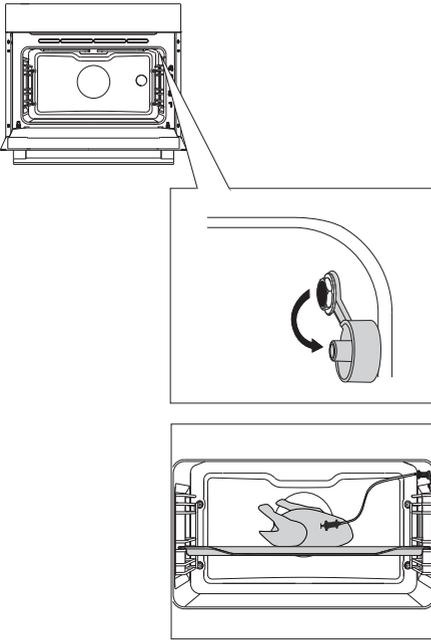
Type d'aliment	Poids (g)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Durée de décongélation (min)
Viande surgelée	500	2	50	40-50
Volaille surgelée	1500	2	50	50-60
Poisson surgelé, 200 g /pièce	1000	2	50	35-45
Fruits surgelés	500	2	50	10-20
Plats cuisinés surgelés	1000	2	60	45-60

 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.

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).



Sélectionnez le mode de cuisson (par exemple chaleur tournante).

Les températures prééglées pour le four et pour la sonde s'affichent. Sélectionnez le mode de cuisson, la température du four et la température cible au cœur de la viande. Effleurez la touche DÉPART.

 Durant la cuisson, l'écran affiche la montée en température au cœur de la viande ; pendant ce temps, vous pouvez rectifier la valeur cible de la température à cœur.

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

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

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

Degrés de cuisson de la viande

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



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

ENTRETIEN & NETTOYAGE



Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four du réseau électrique 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 abrasifs 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 abrasifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez jamais 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 et un détergent liquide. 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.

PROGRAMME DE NETTOYAGE À LA VAPEUR (NETTOYAGE VAPEUR)

Avant de lancer le nettoyage à la vapeur, enlevez les plus gros résidus alimentaires qui maculent l'intérieur du four.

Remplissez le réservoir avec de l'eau et réglez le programme Nettoyage vapeur.



Dans le menu principal, sélectionnez Extras, puis **Nettoyage vapeur**. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



Effleurer la touche DÉPART.

Lorsque le programme est terminé, attendez que le four ait suffisamment refroidi pour essuyer l'intérieur en toute sécurité.

Lorsque le programme est terminé, les taches sur les parois émaillées se sont ramollies et le nettoyage est plus facile.

Essayez les taches avec une éponge humide.

 Si le nettoyage n'est pas parfait (en cas de tache particulièrement tenaces), recommencez-le.



Utilisez le programme de nettoyage lorsque le four a complètement refroidi.

NETTOYAGE DU SYSTÈME VAPEUR

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

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

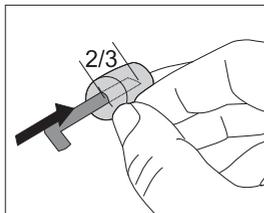
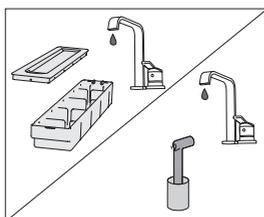
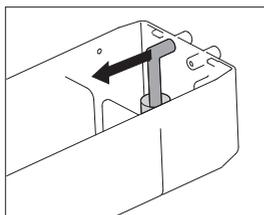
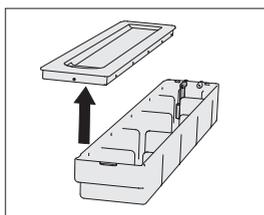
Nous vous recommandons d'utiliser le produit détartrant fourni avec l'appareil, car il procure de bons résultats lors du nettoyage du circuit de vapeur.

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

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

NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE

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



1 Enlevez le couvercle du réservoir d'eau.

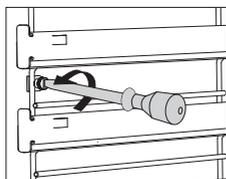
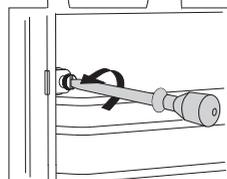
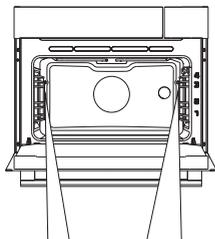
2 Détachez la tubulure d'arrivée d'eau de sa fixation.

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.

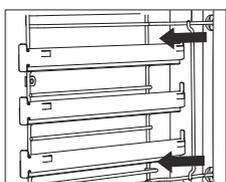
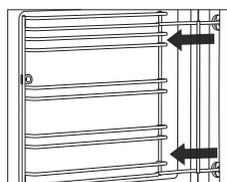
 Si le filtre en mousse s'est détaché de la tubulure d'arrivée d'eau, remettez-le en place en enfonçant la tubulure jusqu'aux deux tiers de la longueur totale de la mousse.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL ET DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlevez les vis avec un tournevis.

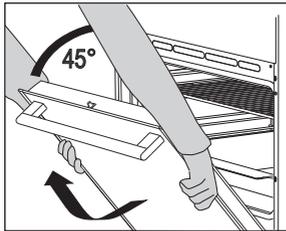
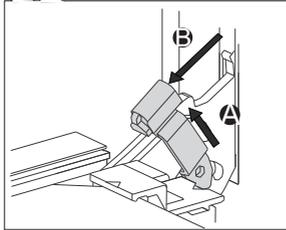
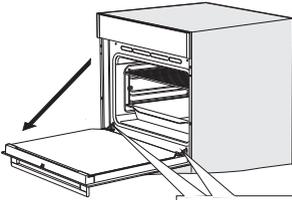


2 Tirez les gradins hors des trous situés sur la paroi arrière.



Lorsque le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR



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

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

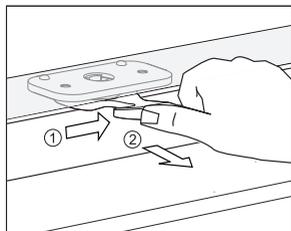
3 Refermez lentement la porte jusqu'à ce qu'elle forme un angle de 45° par rapport à sa position fermée ; ensuite, soulevez-la et enlevez-la en la tirant.

 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)



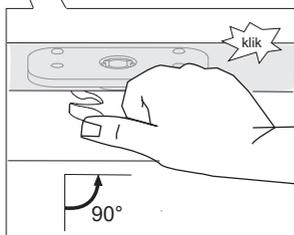
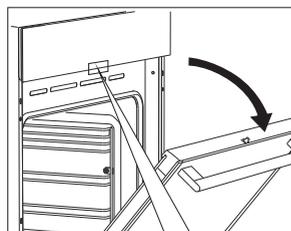
Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.

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

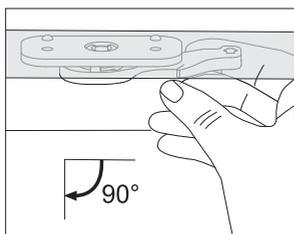
DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DU VERROU DE LA PORTE

 **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)

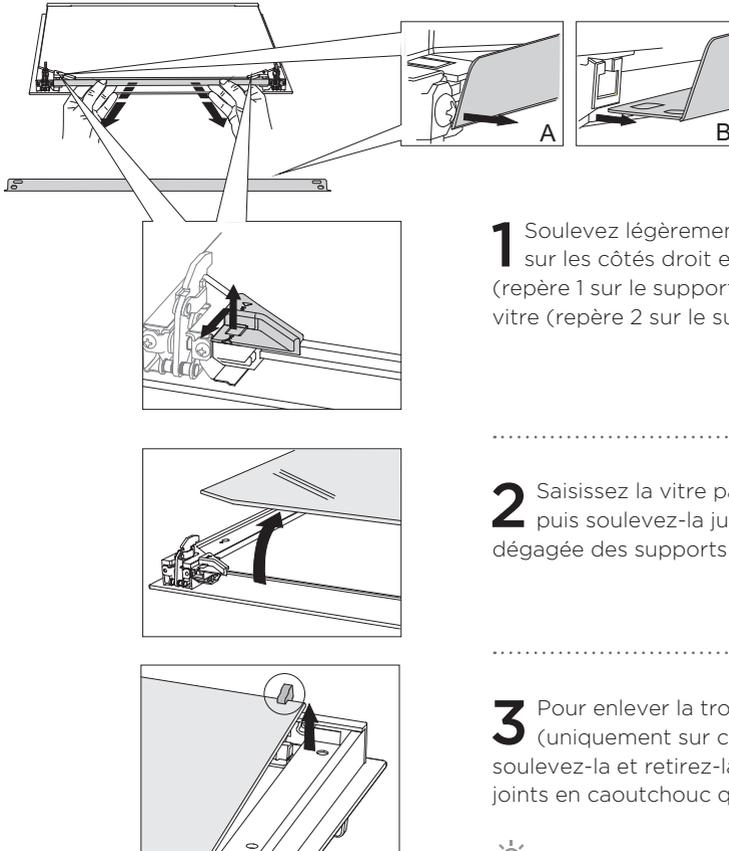
La porte du four est équipée d'un dispositif qui atténue la pression de fermeture à partir d'un angle de 75 degrés. Il permet une fermeture facile, en silence et en douceur. Lorsqu'elle atteint un angle de 15 degrés par rapport à sa position fermée, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle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



Si vous fermez la porte avec trop de vigueur, l'effet du dispositif est réduit ou annulé par mesure de sécurité.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE

On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord démonter la porte. Enlevez la porte du four (voir le chapitre DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR).



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

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

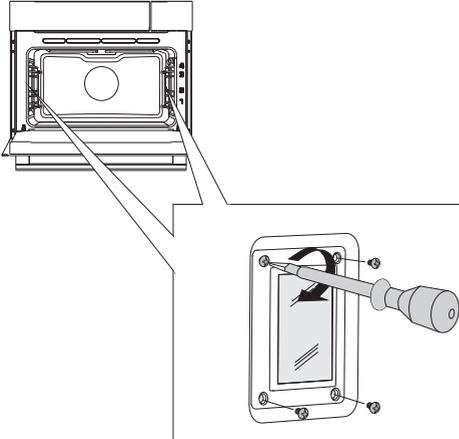
3 Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.

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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

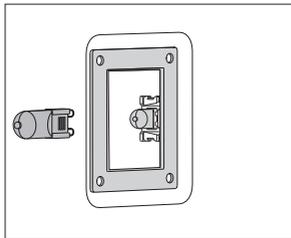
Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont donc pas couvertes par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez les plats perforés et non perforés, la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

Utilisez un tournevis cruciforme Philips.



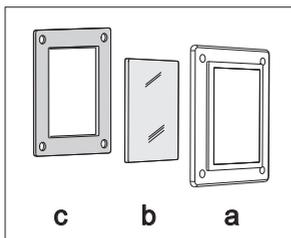
- 1** Dévissez les 4 vis qui fixent le cadre.
Enlevez le cadre et la vitre.

 NOTE : veillez à ne pas rayer l'émail.



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

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.



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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en désarmant le disjoncteur, ou bien 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.

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.



La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.



Pelgrim