

mode d'emploi
four à vapeur

ATAG



SQ4211T

SQ4292T

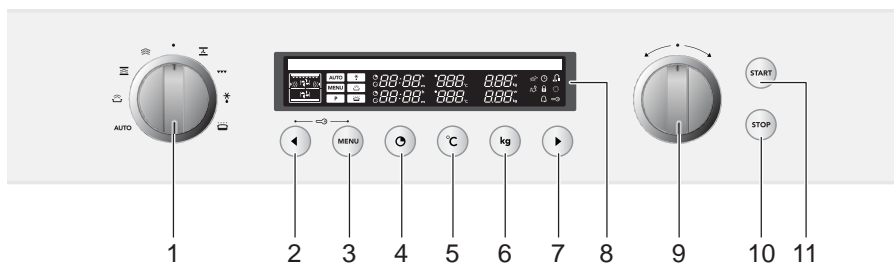
SQ4311T

SQ4392T

Table des matières

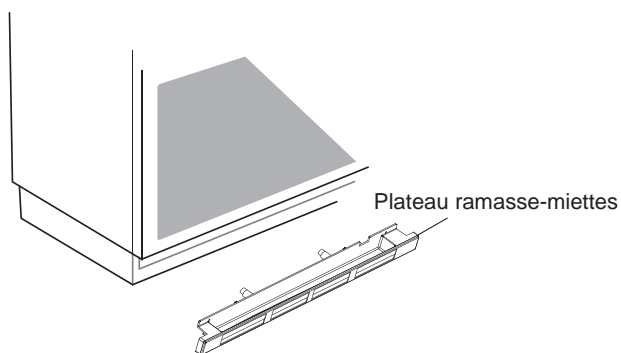
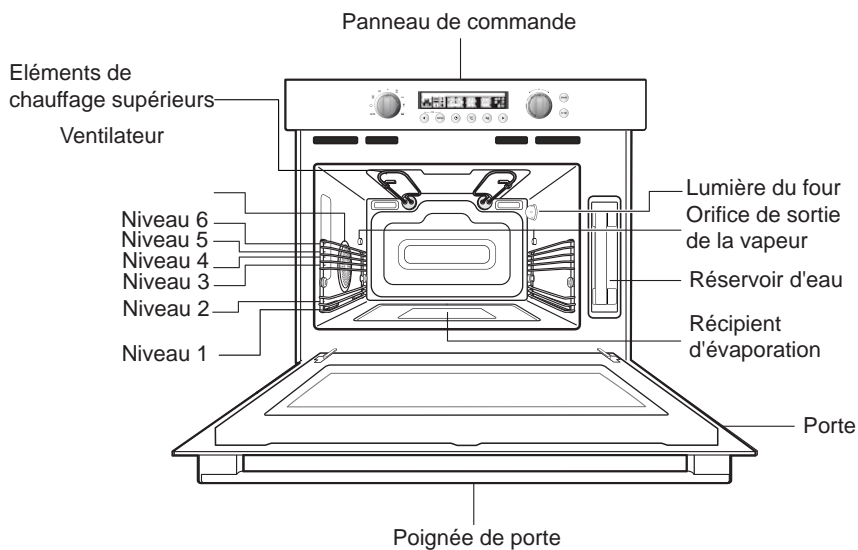
Panneau de commande	4
Caractéristiques du four	5
Accessoires	6
Utilisation du manuel.	7 - 10
Remplissage du réservoir d'eau	11
Explication des boutons et des touches	12 - 16
Avant de commencer	17 - 18
Modes et paramètres	19 - 20
Régler le temps de cuisson.	21
Régler le temps de démarrage différé	22
Utilisation du mode Steam	23 - 25
Utiliser le mode Air chaud + Vapeur	26 - 27
Utilisation du mode Reheat.	28
Utiliser le mode Air chaud	29 - 30
Utilisation du mode Gril	31 - 32
Utilisation du mode Auto Cook	33 - 44
Utiliser la cuisson échelonnée	45 - 46
Ajouter vos propres plats programmés	47 - 48
Choisir vos propres plats programmés	49
Supprimer vos propres plats programmés	50
Utilisation du mode Defrost.	51 - 52
Utilisation du mode Keep Warm	53
Définir la dureté de l'eau	54
Détartrage.	55 - 56
Utilisation de la fonction Steam Clean	57
Nettoyage et entretien.	58 - 60
Remplacement de la lampe du four	61
Codes d'erreur	62
Caractéristiques techniques	63
Élimination de l'emballage et de l'appareil	63

Panneau de commande



1. BOUTON DES MODES
2. TOUCHE PRECEDENT
3. TOUCHE MENU
4. TOUCHE TEMPS DE CUISSON / TEMPS DE DEMARRAGE DIFFERE
5. TOUCHE TEMPERATURE
6. TOUCHE POIDS
7. TOUCHE SUIVANT
8. AFFICHAGE
9. BOUTON DE SELECTION
10. STOP/ ANNULER
11. START/ DEMARRER

Caractéristiques du four

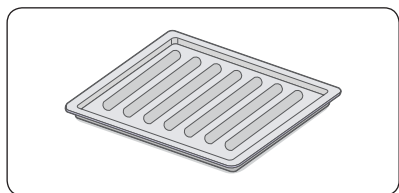


Remarque

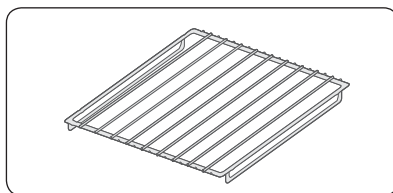
- Les niveaux des étagères sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4, 5 et 6 sont généralement utilisés pour la fonction Gril.
- Le niveau 1 est généralement utilisé pour la cuisson et le rôtissage.
- Consultez les guides de cuisson fournis dans la présente notice afin de déterminer le niveau d'étagère approprié pour vos préparations.

Accessoires

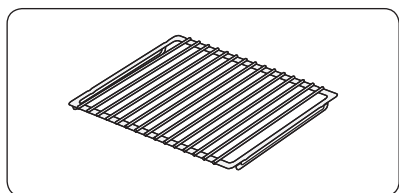
Les accessoires suivants vous sont livrés avec le combiné four/ cuiseur vapeur:



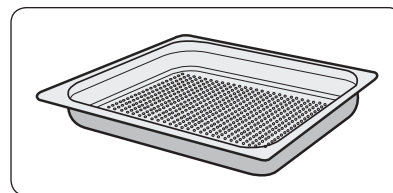
1 Récipient multifonction
(niveau 1 ou 6)



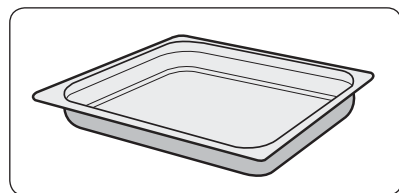
2 Support de grill pour récipient multifonction ou panier du cuiseur, non perforé



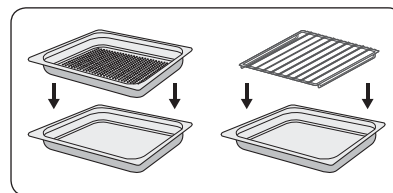
3 Grille (toutes les niveaux)



4 Grand panier du cuiseur, perforé, profondeur : 40 mm, GN 2/3 (pour mode vapeur, niveau 2, 3, 4, et 5)



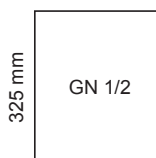
5 Grand panier du cuiseur, non perforé, profondeur : 40 mm, GN 2/3 (conçu pour récupérer l'eau de condensation pendant le mode vapeur, niveau 2, 3, 4, et 5)



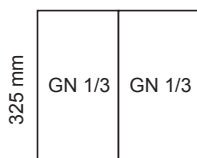
En mode vapeur, placez le panier du cuisier perforé ou le support de grill sur le panier du cuisier non perforé.

Vous pouvez acheter les accessoires sur "www.atag.nl".

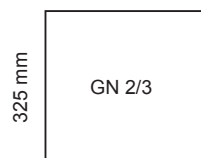
Utilisez uniquement les accessoires fournis avec le produit ou disponibles auprès du service après-vente. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil.



265 mm



175 mm 175 mm



350 mm

Utilisation du manuel

Merci d'avoir acheté ce combiné four / cuiseur vapeur ATAG.

Le manuel de l'utilisateur contient d'importantes instructions de sécurité et des informations essentielles sur l'utilisation et l'entretien de votre nouveau combiné four / cuiseur vapeur.

Avant d'utiliser votre four, lisez toutes les informations du présent manuel et conservez-les pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Avant l'installation

Mise au rebut écologique

Déballer l'appareil et mettre l'emballage au rebut de manière à respecter l'environnement.



La directive européenne 2002/96/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques est indiquée sur l'appareil.

Cette directive définit un cadre pour la collecte et le recyclage des appareils en fin de vie et est valable dans toute l'Union Européenne.

Après le déballage

N'ouvrez pas la porte du compartiment de cuisson tant que l'appareil est au sol. Celle-ci pourrait heurter le sol et être endommagée.

Après l'avoir déballé, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

Ne le branchez pas s'il a été endommagé durant le transport.

Le fonctionnement de votre appareil a été entièrement testé en usine. Il se peut donc qu'il contienne encore un peu d'eau.


Installation et branchement

Veuillez suivre les instructions spéciales d'installation.


Branchement électrique

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service clientèle afin d'éviter tout risque.

Précautions de sécurité

-  Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments.
 - Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) aux facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance dans l'utilisation de cet appareil, à moins que ces personnes ne soient placées sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou bien qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de cet appareil de la part d'une telle personne.
 - Les enfants doivent être placés sous surveillance, de telle sorte qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

Enceinte de cuisson **Vous risquez de vous brûler!**

-  Cet appareil devient chaud lors de l'utilisation. Prenez garde de ne pas toucher aux résistances.
- Ouvrez doucement la porte du compartiment de cuisson. Cela libérera de la vapeur chaude.

MISE EN GARDE

- Des pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Les enfants en bas âge doivent être maintenus hors de portée de l'appareil.


Risque d'incendie!

- Ne mettez jamais d'éléments combustibles dans le compartiment de cuisson.


Il y a un risque de court-circuit!

- Veillez à ne jamais coincer les câbles d'un appareil électrique dans le compartiment de cuisson chaud. L'isolation des câbles pourrait fondre.


Accessoires chauds **Vous risquez de vous brûler !**

-  Ne sortez jamais les accessoires de l'appareil sans utiliser de gants de protection.

Nettoyage

-  **Risque d'écaillage!**
 - Ne nettoyez pas l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. L'eau présente dans le récipient d'évaporation est encore chaude. Attendez que l'appareil refroidisse.
 - Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

Réparations

-  **Danger d'électrocution!**
 - Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être réalisées que par l'un de nos ingénieurs après-vente agréés. Si l'appareil est défectueux, mettez-le hors tension en retirant le fusible de la boîte de fusibles ou en débranchant l'appareil du secteur. Contactez le service après-vente.

MISE EN GARDE : afin d'éviter tout risque de décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule.

Informations importantes sur l'utilisation de l'appareil

Ne vous servez pas de la porte du compartiment de cuisson comme d'une étagère.

Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut provoquer la formation de corrosion.

Plats à utiliser avec le four

N'utilisez que les accessoires fournis. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil.

Les plats doivent être résistants à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas conçus pour une utilisation combinée avec de l'air chaud et de la vapeur.

N'utilisez pas de plat présentant des traces de rouille. Même les plus petites tâches de rouille peuvent provoquer la corrosion du compartiment de cuisson.

Nettoyage et entretien

Le compartiment de cuisson de votre appareil est en émail. Un entretien incorrect peut provoquer la corrosion du compartiment de cuisson. Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage présentées dans le manuel d'instructions.

Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer dans divers endroits.

Les sauces acides, comme le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés (par exemple, les rôtis salés contiennent du chlorure et des acides). Ces produits affectent la surface en acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.

NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ou de grattoir tranchant pour nettoyer la porte du four, car ceux-ci peuvent rayer la surface de la vitre (le cas échéant), ce qui peut avoir pour conséquence de la faire éclater.

Causes d'endommagement

Joint très sale

Si le joint situé à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement durant le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'avant des appareils adjacents. Maintenez le joint propre.

Utilisation de la porte du compartiment de cuisson comme d'un siège

Ne montez ni ne vous asseyez sur la porte du compartiment de cuisson.

Transport

Ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut céder.

Informations importantes sur l'installation du combiné cuseur vapeur

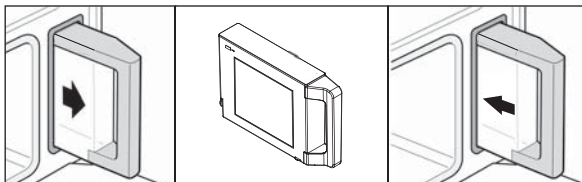
- Cet appareil n'est PAS conçu pour un usage commercial.
- Veuillez suivre les instructions d'installation fournies et noter que l'appareil ne peut être installé que par un technicien qualifié.
- L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être branché qu'à une prise correctement installée et mise à la terre. La protection par fusible doit atteindre 16 ampères (disjoncteurs miniatures de type L ou B).
- Si une nouvelle prise est nécessaire, l'installation et le branchement du câble doivent être réalisés par un électricien qualifié. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un appareil de sectionnement doit être présent sur le site de l'installation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- Il ne faut pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises et de rallonges. Une surcharge peut provoquer des incendies.
- **Branchement** Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'affichage vous invite à sélectionner une langue et à régler l'horloge. N'oubliez pas de reconfigurer l'horloge lorsque vous passez à l'heure d'été ou d'hiver (voir les instructions à la page 17).

Remplissage du réservoir d'eau

Lorsque vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson, le réservoir d'eau est situé à votre droite. Ne remplissez le réservoir qu'avec de l'eau froide du robinet ou de l'eau plate en bouteille. Si l'eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie (voir également "Dureté de l'eau")

Précaution

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



Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation


Soulevez le réservoir d'eau au-dessus du dispositif de verrouillage et sortez le réservoir de l'appareil. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à la marque "max.". Fermez le couvercle jusqu'à le sentir s'enclencher. Renfoncez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation

Sortez le réservoir d'eau de l'appareil avec précaution. Si vous le tirez trop vite, l'eau peut se renverser. Maintenez le réservoir d'eau à l'horizontale de façon à ce que l'eau restant à l'intérieur puisse s'écouler du siège de soupape. Videz l'eau.

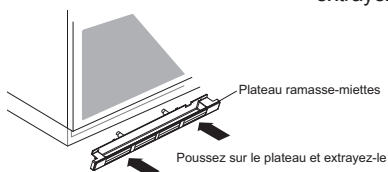
Séchez entièrement le réservoir d'eau et le joint du couvercle de l'appareil.

Message "Remplissage du réservoir d'eau"

Si le réservoir d'eau est vide, un signal sonore retentit. Un symbole  apparaît à l'écran. Le fonctionnement est interrompu.

1. Ouvrez doucement la porte du compartiment de cuisson. La vapeur s'échappera.
2. Sortez le réservoir d'eau, remplissez jusqu'à la marque "max" et replacez le réservoir.
3. Appuyez sur la touche start (DEMARRER).

Extraction du plateau ramasse-miettes

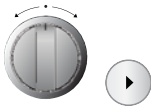





Videz le plateau ramasse-miettes à intervalle régulier. Poussez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic, puis extrayez-le à partir de sa position verrouillée.





Explication des boutons et des touches

Après avoir appuyé sur la **touche menu**, vous pourrez choisir différents réglages en tournant le **bouton de sélection**. Choisissez un réglage, puis appuyez sur la **touche suivant** pour le confirmer, vous pouvez choisir à nouveau plusieurs réglages en tournant le **bouton de sélection**. Le tableau ci-dessous indique les réglages possibles.

Menu





			
	Heure	Heures/Minutes (voir page 17)	
	Langue	English	La langue est choisie
		Nederlands	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
	Son	Marche	Le son est réglé
		Arrêt	
	Contraste	1	Le contraste est réglé
		2	
		3	
Nettoyage	Steam clean	Steam clean démarre	
	Détartrage	Détartrage démarre	
Dureté de l'eau	Dureté de l'eau 1. Très soft 2. soft 3. dur 4. très dur	La dureté de l'eau est réglée	
Plats	Ajouter (voir page 47-48)		
	Supprimer (voir page 50)		
Arrêt automatique (horloge)	Marche	L'arrêt automatique est réglé (voir page 17)	
	Arrêt		

Temps de cuisson





			
Le temps de cuisson clignote	Réglez le temps de cuisson	Confirmez, le temps de cuisson ne clignote plus	Lorsque vous appuyez sur les touches 'Température' ou 'Poids', ces fonctions clignoteront. Vous pourrez alors les régler.

Explication des boutons et des touches (suite)





Temps de démarrage différé

	Appuyez pendant trois secondes			
Le temps de démarrage différé clignote	Réglez le temps de démarrage	Confirmez, le temps de démarrage différé ne clignote plus	Lorsque vous appuyez sur les touches 'Temps de cuisson', 'Température' ou 'Poids', ces fonctions clignoteront. Vous pourrez alors les régler (si disponibles).	

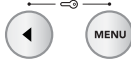

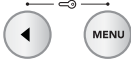
Température

			
La température clignote	Modifiez la température	Confirmez, la température ne clignote plus	Lorsque vous appuyez sur les touches 'Temps de cuisson', 'Temps de démarrage différé' ou 'Poids', ces fonctions clignoteront. Vous pourrez alors les régler (si disponibles).

Poids

			
Le poids clignote	Modifiez le poids	Confirmez, le poids ne clignote plus	Lorsque vous appuyez sur les touches 'Temps de cuisson', 'Température' ou 'Temps de démarrage différé', ces fonctions clignoteront. Vous pourrez alors les régler (si disponibles).



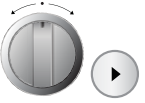
Verrouillage enfant

			
Appuyez simultanément	Le verrouillage enfant est activé (le symbole de verrouillage est allumé)	Appuyez à nouveau simultanément	Le verrouillage enfant est désactivé (le symbole de verrouillage est éteint)







Explication des boutons et des touches (suite)

Après avoir choisi un mode avec le **bouton des modes**, vous pourrez également choisir et modifier différents réglages en tournant le **bouton de sélection**.







Mode Cuisson automatique

				
AUTO	Menu cuisson automatique	Sélectionnez une catégorie et appuyez sur 'suivant' pour la confirmer.	Sélectionnez un aliment et appuyez sur 'suivant' pour le confirmer.	Voir page 33 - 34 pour plus d'informations







Mode Réchauffer

					
	Réchauffer	Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson/temps de démarrage différé	Réglez le temps de cuisson/temps de démarrage différé	Confirmer	start

Mode Air chaud + Vapeur







					
	Air chaud + Vapeur	Appuyez sur ces touches pour régler le temps de cuisson/temps de démarrage différé/température	Réglez le temps de cuisson/temps de démarrage différé/ température	Confirmer	start

Mode Vapeur







					
	Vapeur	Appuyez sur ces touches pour régler le temps de cuisson/temps de démarrage différé/température	Réglez le temps de cuisson/temps de démarrage différé/ température	Confirmer	start

Explication des boutons et des touches (suite)







Mode Air chaud

					
	Air chaud	Appuyez sur ces touches pour régler le temps de cuisson/temps de démarrage différé/température	Réglez le temps de cuisson/temps de démarrage différé/ température	Confirmer	start







Mode Gril

					
	Gril	Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson/temps de démarrage différé	Réglez le temps de cuisson/temps de démarrage différé	Confirmer	start

Mode Décongélation

					
	Décongélation	Appuyez sur ces touches pour régler le temps de cuisson/temps de démarrage différé/température	Réglez le temps de cuisson/temps de démarrage différé/ température	Confirmer	start

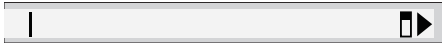


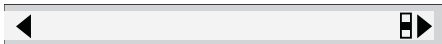



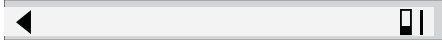


Mode Maintenir au chaud

					
	Maintenir au chaud	Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson/temps de démarrage différé	Réglez le temps de cuisson/temps de démarrage différé	Confirmer	start

Explication des boutons et des touches (suite)

Lorsque vous choisissez une cuisson automatique (auto) avec le **bouton des modes** ou appuyez sur la **touche menu**, vous verrez un texte sur l'affichage. Certains symboles seront également affichés. Le tableau ci-dessous indique les commandes que vous pouvez effectuer lorsque ces symboles sont affichés.

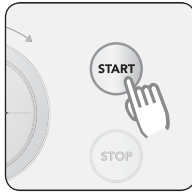
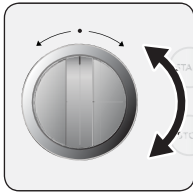
Symboles sur l'affichage texte

Symboles sur l'affichage texte	Touches/ boutons	Signification
		Tourner le bouton de sélection (parcourir le menu)
		Confirmer
		Tourner le bouton de sélection (parcourir le menu)
		Confirmer
		Revenir à l'étape précédente
		Démarrage (parcourir le menu n'est plus possible)
		Revenir à l'étape précédente

Avant de commencer

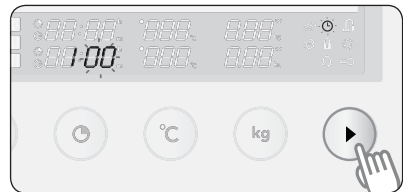
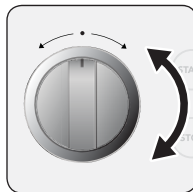
Choisir la langue et régler l'horloge

Lorsque le four est allumé pour la première fois, vous devrez choisir la langue et régler l'heure.



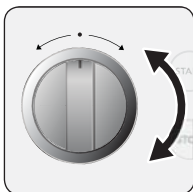
- 1** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir la langue. Appuyez sur la **touche start** pour confirmer.

- 2** Vous devrez maintenant régler l'horloge à la bonne heure. Le symbole '🕒' et '12' clignotent.



- 3** Exemple : régler l'heure à 1:30. Tournez le **bouton de sélection** pour régler l'heure de la journée.

- 4** Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Le symbole '🕒' et '00' clignotent.



- 5** Tournez le **bouton de sélection** pour régler les minutes, puis appuyez sur la **touche start** pour terminer le réglage de l'horloge. Le symbole '🕒' et '30' ne clignotent plus.

- 6** L'affichage indique l'heure de la journée. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé. Si vous souhaitez plus tard changer l'heure, appuyez sur la **touche menu** et sélectionnez 'Heure' en tournant le **bouton de sélection**. Suivez ensuite les étapes 2 à 6 décrites sur cette page.

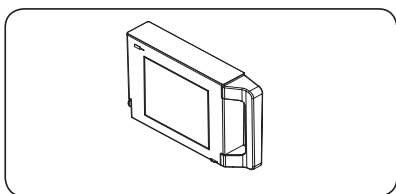
Arrêt automatique (horloge)


Si les boutons du four ne sont pas utilisés pendant plus de 30 minutes, l'affichage s'éteindra automatiquement pour économiser l'énergie. L'affichage se rallumera dès qu'une touche est actionnée. Quand souhaité, cette fonction peut être désactivée (voir page 12 : 'Arrêt automatique').

Avant de commencer (suite)

Notes

- 1) Pendant la cuisson, **LE TEMPS DE CUISSON**, le **TEMPS DE DEMARRAGE DIFFERE** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés.
 - ▶ Temps de cuisson : appuyez sur la **touche Temps de cuisson**, tournez le **bouton de sélection** et appuyez sur la **touche Temps de cuisson** à nouveau pour confirmer (voir page 21).
 - ▶ Temps de démarrage différé : appuyez et maintenez enfoncée la **touche Temps de cuisson**, tournez le **bouton de sélection** et appuyez sur la **touche Temps de cuisson** à nouveau pour confirmer (voir page 22).
 - ▶ Température : appuyez sur la **touche Température**, tournez le **bouton de sélection** et appuyez sur la **touche Température** à nouveau pour confirmer.
- 2) En mode Vapeur, les éléments de chauffage à la vapeur du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.
- 3) En mode Air chaud, les éléments de chauffage du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.
- 4) Faites attention en sortant le plat, qui est chaud. **Entrouvrez d'abord la porte, afin de laisser la vapeur s'échapper.** Faites également attention aux orifices de sortie de la vapeur.
- 5) Une fois la cuisson/décongélation terminée, videz l'eau du bac de récupération et le réservoir.
- 6) Séchez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon sec s'il reste de l'eau.
- 7) Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours pendant 3 minutes après une cuisson à la vapeur. Ceci est normal, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.



S'il n'y a pas suffisamment d'eau pendant la cuisson, le symbole  apparaîtra sur l'affichage, accompagné d'un signal sonore. Ajoutez de l'eau dans le réservoir, puis appuyez sur **START** pour reprendre la cuisson à la vapeur.

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

Important

- ▶ En mode Air chaud + Vapeur, assurez-vous que les plats utilisés supportent une température de 100 à 230 °C.
- ▶ En mode Air chaud, assurez-vous que les plats utilisés supportent une température de 40 à 230 °C.

Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal sonore et la mention "Fin" clignote quatre fois. Le four émet ensuite un signal sonore une fois par minute.

Modes et paramètres

Le tableau suivant présente les divers modes et les paramètres du four. Utilisez les tableaux de cuisson pour ces modes comme guide de cuisson.



Mode Steam (Vapeur)

Les aliments sont cuits grâce à la vapeur fournie par le générateur de vapeur et injectée dans l'enceinte par deux buses d'éjection.

Cette cuisson convient pour cuire les aliments tels que des légumes, le poisson, les œufs, les fruits et le riz à la vapeur. Lors de l'utilisation de ce mode de cuisson, remplissez toujours le réservoir avec de l'eau froide. Plage de température : 40~100 °C



Mode Air chaud + Vapeur

Les aliments sont cuits à l'air chaud et à la vapeur. La vapeur est fournie par le générateur de vapeur et injectée dans l'enceinte par intervalle.

Cette cuisson convient pour cuire des pâtisseries telles que les pâtes à choux, les brioches, yeast bun, les petits pains et les gratins ou pour rôtir la viande. La vapeur surchauffée permet d'obtenir une jolie surface croustillante et brillante ainsi qu'une consistance moelleuse. Les rôtis et le poisson garderont une texture interne plus juteuse. Lors de l'utilisation de ce mode de cuisson, remplissez toujours le réservoir avec de l'eau froide. Plage de température : 100~230 °C



Réchauffer

Les aliments sont réchauffés par convection et à la vapeur. La vapeur est fournie par le générateur de vapeur et injectée dans l'enceinte par intervalle.

Ce mode convient aux plateaux-repas. Cela permet de réchauffer en douceur les mets sans les dessécher. Lors de l'utilisation de ce mode de réchauffage, remplissez toujours le réservoir avec de l'eau froide. Température : 120 °C



Mode Air chaud

Les aliments sont cuits par les deux éléments de chauffage situés en haut de l'enceinte et un élément de chauffage placé en bas, tandis que le ventilateur latéral propulse de l'air chaud de manière homogène.

Cette fonction convient pour rôtir de la viande ou cuire des pizzas et des gâteaux. Plage de température : 40~230 °C



Gril

Les aliments sont cuits par les éléments de chauffage du haut. Nous recommandons d'utiliser ce mode pour griller des morceaux de viande plus petits tels que les steaks et les saucisses, ainsi que pour faire des toasts.

Modes et paramètres (suite)



Décongélation

Les aliments congelés sont décongelés par la vapeur. La vapeur est fournie par le générateur de vapeur et injectée dans l'enceinte par intervalle. Ce mode est utilisé pour la viande, la volaille, le poisson et les fruits congelés. Lors de l'utilisation de ce mode de décongélation, remplissez toujours le réservoir avec de l'eau froide.

Plage de température : 40~70 °C



Maintenir au chaud

Ce mode est utilisé pour maintenir les aliments au chaud.

(Ne gardez pas les aliments au chaud plus de 2 heures. Les aliments chauds s'altèrent plus vite).

Température : 70 °C

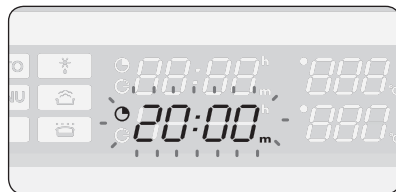
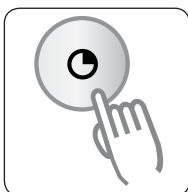
AUTO

Programmes de cuisson automatique

Vous pouvez choisir paramètres de cuisson automatique pré-programmés selon vos besoins. L'heure et la température seront automatiquement réglées. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme, le poids de vos aliments et lancer le processus de cuisson à la vapeur.

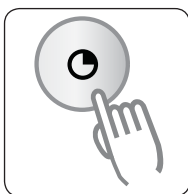
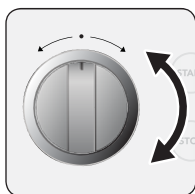
Régler le temps de cuisson

Exemple : régler le temps de cuisson en mode Vapeur



1 Tournez le **bouton des modes** sur la position Vapeur ☁ (temps de cuisson par défaut 20 min. température 100 °C). Appuyez sur la **touche Temps de cuisson**.

2 Le temps de cuisson par défaut et le symbole du temps de cuisson clignotent.



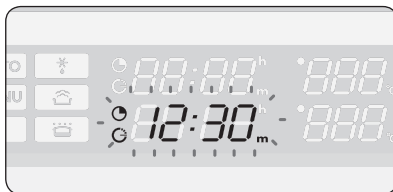
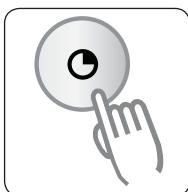
3 Tournez le **bouton de sélection** pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **touche Temps de cuisson** pour confirmer.




4 Appuyez sur la **touche start**. Le four à vapeur combiné se met en marche.

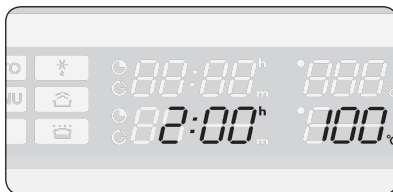
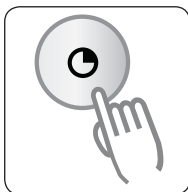
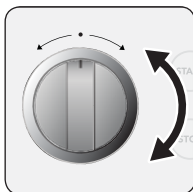
Régler le temps de démarrage différé

Exemple : régler le temps de démarrage différé (2 heures) en mode Vapeur



1 Tournez le **bouton des modes** sur la position Vapeur  (temps de cuisson par défaut 20 min. température 100°C). Appuyez et maintenez enfoncée la **touche Temps de cuisson**.

2 L'heure et le symbole du 'temps de démarrage différé' clignotent.

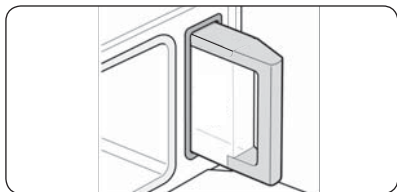


3 Tournez le **bouton de sélection** pour régler le temps de démarrage différé souhaité (ici, 2 heures), puis appuyez sur la **touche Temps de cuisson** pour confirmer.

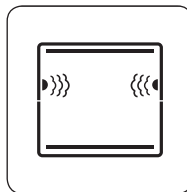
4 Vous voyez sur l'affichage le compte à rebours du temps de démarrage différé. La mention 'Démarrage du programme d'ici' est également affichée. Le four à vapeur combiné se mettra en marche automatiquement deux heures après.

Utilisation du mode Steam

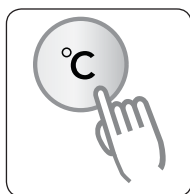
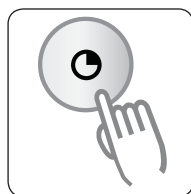
Configuration du mode Steam



1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



2 Tournez le **bouton des modes** sur la position Vapeur ☁️ (temps de cuisson par défaut 20 min. température 100°C).



3 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson, le temps de démarrage différé et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.

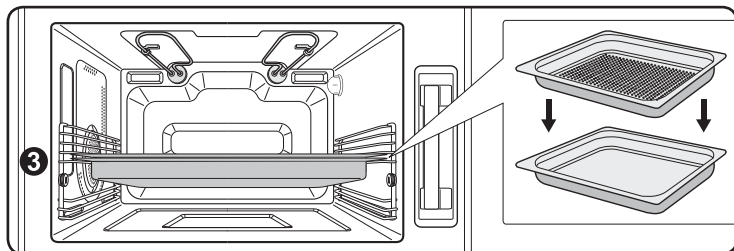


4 Appuyez sur la **touche start**. Le four à vapeur combiné se met en marche.

Utilisation du mode Steam (suite)

Configuration du mode Steam

Les aliments sont cuits grâce à la vapeur fournie par les générateurs de vapeur et injectée dans l'enceinte par deux buses d'éjection.



Le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé est généralement placé au niveau ③.

Guide de cuisson

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour l'étuvage. Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal.

Aliment	Mode Steam (°C)	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Bouquets de brocoli	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	12-16
Carottes entières	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	25-30
Légumes coupés en tranches (poivron, courgettes, carottes, oignons)	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	9-14
Haricots verts	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	28-33
Asperges	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	15-20
Légumes entiers (artichauts, chou-fleur entier, maïs en épi)	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	30-45
Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers)	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	30-35
Filet de poisson (2 cm d'épaisseur)	80 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	13-18
Crevettes (cruées)	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	11-14
Escalope de poulet	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	23-28

Utilisation du mode Steam (suite)

Aliment	Mode Steam (°C)	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Œufs à la coque (durs)	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	15-20
Quenelles congelées	100 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	23-28
Riz blanc (basmati ou pandan) (dans un bol Pyrex, versez du riz et deux fois la quantité d'eau)	100 °C	Grille (1)	30-35
Riz au lait (dans un récipient plat Pyrex, versez deux ou quatre fois la quantité de lait)	100 °C	Grille (1)	40-50
Compote de fruits (dans un verre Pyrex rond et plat, versez 1 cuillère à café de sucre et deux cuillères à soupe d'eau)	100 °C	Panier du cuiseur non perforé (4/5)	25-35
Fian/Crème (6 assiettes à dessert, de 100 ml chacune, couvrez-les d'aluminium)	90 °C	Grille (3)	35-40
Crème aux œufs (utilisez une grande assiette plate en verre Pyrex, couvrez-la d'aluminium)	90 °C	Grille (3)	37-42

Cuisson à vapeur à deux niveaux

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour la cuisson à la vapeur.

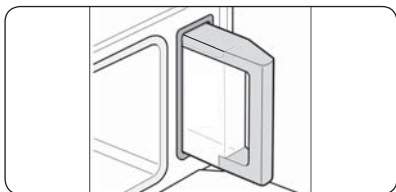
Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Si différents aliments ont le même temps de préparation, vous pouvez tous les placer en même temps dans le four. Dans le cas contraire, placez les aliments dont le temps de préparation est le plus long.

Placez un plateau au niveau 1 et l'autre au niveau 5.

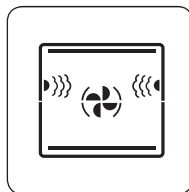
Aliment	Mode Steam (°C)	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Cuisson à deux niveaux : Préparations doubles (filets de poisson/ légumes coupés en tranches)	100 °C	Panier du cuiseur non perforé (5) / support de gril avec récipient multifonction (1)	15-20
Cuisson à deux niveaux : Préparations doubles (escalopes de poulet/ légumes entiers)	100 °C	Panier du cuiseur non perforé (5) / support de gril avec récipient multifonction (1)	25-30


Utilisation du Air chaud + mode Steam

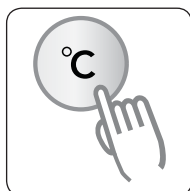
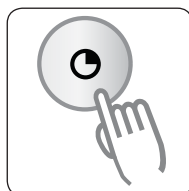
Air chaud + Configuration du mode Steam



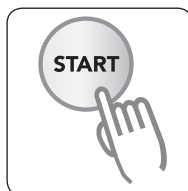
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



2 Tournez le **bouton des modes** sur la position Combiné vapeur  (température par défaut 180 °C).



3 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson, le temps de démarrage différé et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.



4 Appuyez sur la **touche start** (Démarrer). Le four à vapeur combiné se met en marche.

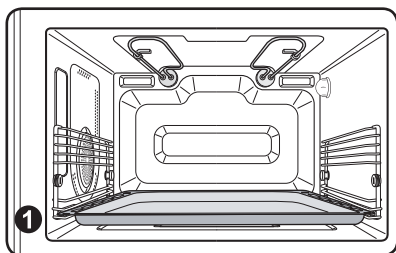
Sauter le préchauffage

Lorsque vous choisissez une cuisson en mode Air chaud + Vapeur, vous verrez sur l'affichage la mention 'Préchauffage'. Si vous souhaitez sauter le préchauffage, appuyez sur la **touche suivant**, puis tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Non'. Appuyez sur la **touche suivant** à nouveau pour confirmer. Le four à vapeur combiné sautera maintenant la phase de préchauffage (la mention 'préchauffage' n'est plus affichée).

Utilisation du Air chaud + mode Steam (suite)

Air chaud + mode Steam

Les aliments sont cuits par convection et à la vapeur. La vapeur est fournie par les générateurs de vapeur et injectée dans l'enceinte par intervalle.



Placez le récipient multifonction au niveau ❶.

Guide de cuisson

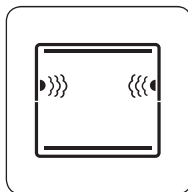
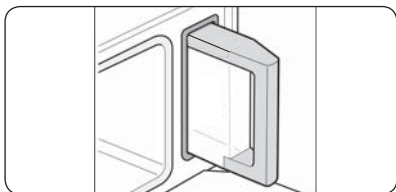
Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour la pâtisserie et le rôtissage.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal.


Aliment	Mode Combi Steam (°C)	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Bandes de pâte à choux (ajoutez du fromage râpé)	200 °C	Récipient multifonction (1)	15-20
Pain maison	180 °C (préchauffage)	Grille (1)	30-35
Gratin de légumes / Gratin de pommes de terre	170-180 °C	Grille (1)	35-50
Rôti de porc (bien cuit) (1,0 kg)	1. étape : 200 °C mode Convection 2. étape : 170 °C mode Combi steam	Support de gril avec récipient multifonction (1)	1. étape : 25-35 2. étape : 25-35
Poisson au four	200 °C	Panier du cuiseur non perforé (3)	18-22
Croissants (pâte à croissant toute prête)	180 °C	Récipient multifonction (1)	17-23

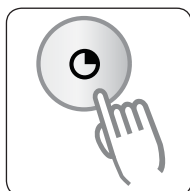
Utilisation du mode Reheat

Configuration du mode Reheat

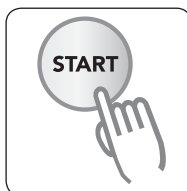


1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et remplacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.

2 Tournez le **bouton des modes** sur la position Réchauffer  (durée par défaut : 20 min).



3 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson et/ou le temps de démarrage différé (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.



4 Appuyez sur la **touche start**. Le four à vapeur combiné se met en marche.

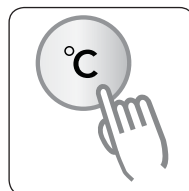
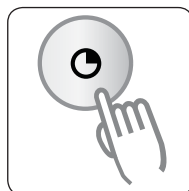
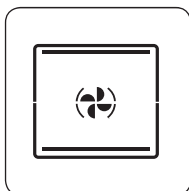
Réchauffer les plats


Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour le réchauffage. Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal.

Aliment	Mode	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Plateau-repas (250-500 g)	Réchauffer	Grille (3)	13-19
Réchauffage à deux niveaux : Plateaux-repas (deux plateaux-repas, de 250-500 g chacun)	Réchauffer	Grille (4) / support de gril avec récipient multifonction (1)	17-23

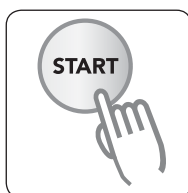
Utiliser le mode Air chaud

Mode Air chaud



1 Tournez le **bouton des modes** sur la position Air chaud  (température par défaut 180 °C).

2 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson, le temps de démarrage différé et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.



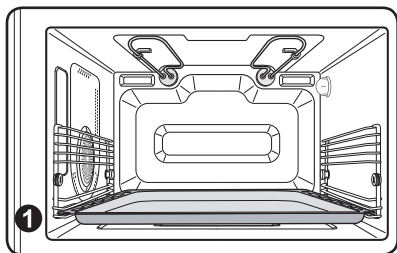
3 Appuyez sur la touche **start**. Le four à vapeur combiné se met en marche.

Sauter le préchauffage

Lorsque vous choisissez une cuisson en mode Air chaud, vous verrez sur l'affichage la mention 'Préchauffage'. Si vous souhaitez sauter le préchauffage, appuyez sur la **touche suivant**, puis tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Non'. Appuyez sur la **touche suivant** à nouveau pour confirmer. Le four à vapeur combiné sautera maintenant la phase de préchauffage (la mention 'préchauffage' n'est plus affichée).

Utiliser le mode Air chaud (suite)

Mode Air chaud Les aliments sont cuits par les deux éléments de chauffage situés en haut de l'enceinte et un élément de chauffage placé en bas, tandis que le ventilateur latéral propulse de l'air chaud de manière homogène.



Placez le récipient multifonction ou la grille au niveau ❶.

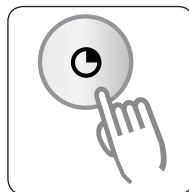
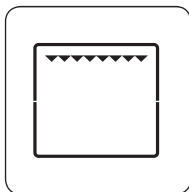
Guide de cuisson

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour la pâtisserie et le rôtissage.

Aliment	Mode Convection (°C)	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Pizza congelée (350 g)	220 °C	Récipient multifonction (1)	14-15
Frites congelées (450 g)	200 °C	Récipient multifonction (1)	21-26
Petits pains congelés (250 g)	180 °C (préchauffage)	Grille (1)	8-12
Tarte aux pommes congelée	180 °C	Récipient multifonction (1)	30-40
Pizza maison (1300 g)	220 °C	Récipient multifonction (1)	20-25
Gâteau de Savoie (500 g)	160 °C (préchauffage)	Grille (1)	30-35
Gâteau (700 g)	150 °C (préchauffage)	Grille (1)	50-60
Muffins (300 g)	170 °C (préchauffage)	Grille (1)	17-20
Brownies	150 °C	Grille (1)	35-45

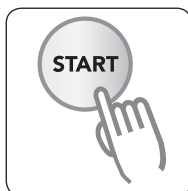
Utilisation du mode Gril

Configuration du mode Gril



1 Mettez le **bouton des modes** sur le mode Gril ▼ (par défaut 5 min.).

2 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson et/ou le temps de démarrage différé (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.



3 Appuyez sur la touche **start**. Le four à vapeur combiné se met en marche.

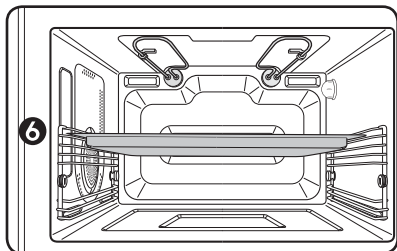
Important

- 1) Vérifiez que les éléments de chauffage sont à l'horizontale.
- 2) Utilisez toujours des gants de protection pour toucher les récipients présents dans le four car ils peuvent être très chauds.

Utilisation du mode Gril (suite)

Configuration du mode Gril

Les aliments sont cuits par les éléments de chauffage du haut (à l'horizontale).



Pour le gril, le support de grill avec récipient multifonction est généralement placé au niveau ⑥. Placez le panier du cuiseur non perforé au niveau ⑤.

Guide de cuisson

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour les grillades.

Aliment	Mode	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Toast (4 tranches)	Grill	Support de grill avec récipient multifonction (6)	1 ^{er} côté : 4-6 2 nd côté : 2-3
Toast au fromage (4 morceaux, mettez du fromage sur le 2 nd côté)	Grill	Récipient multifonction (6)	1 ^{er} côté : 4-6 2 nd côté : 3-5
Steaks de bœuf (500 g)	Grill (préchauffage 10 minutes)	Support de grill avec récipient multifonction (6)	1 ^{er} côté : 6-9 2 nd côté : 4-7
Côtelettes d'agneau (400 g)	Grill (préchauffage 10 minutes)	Support de grill avec récipient multifonction (6)	1 ^{er} côté : 8-10 2 nd côté : 6-8
Légumes frais (250 g)	Grill	Panier du cuiseur non perforé (5)	13-17

Utilisation du mode Auto Cook

En mode cuisson automatique, vous avez le choix entre plusieurs préparations. Ces préparations sont divisées en 14 catégories. Les différentes catégories figurent dans la liste ci-dessous. Les fonctions de cuisson automatique comportent des temps de cuisson prédéfinis. Vous n'aurez pas à régler les temps de cuisson ou la température.

Vous pouvez également choisir en mode cuisson automatique la 'Cuisson échelonnée' et les 'Plats utilisateur'. Voir page 45 pour la 'Cuisson échelonnée' et page 47 pour les 'Plats utilisateur'.

Catégories :

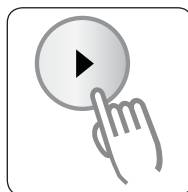
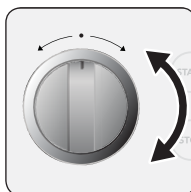
1. Légumes
2. Plats d'accompagnement
3. Viande
4. Poulet
5. Poisson
6. Pain/pâtisseries
7. Plats
8. Desserts
9. Décongélation
10. Spécial
11. Œufs
12. Prêt à servir
13. Plats utilisateur
14. Cuisson échelonnée

Utilisation du mode Auto Cook

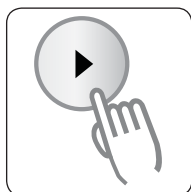
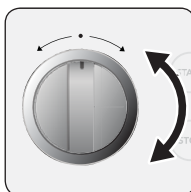
Les fonctions de cuisson automatique incluent / offrent des temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de configurer les temps de cuisson ou la température.



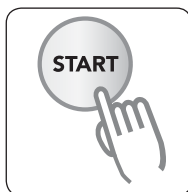
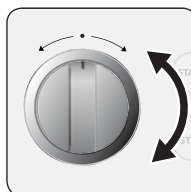
- 1** Mettez le **bouton des modes** sur la position "AUTO".



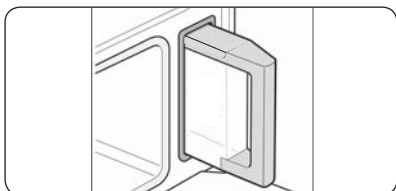
- 2** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir une catégorie de cuisson automatique (voir les tableaux aux pages 35 à 44). Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.




- 3** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir un aliment. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage (ou sur la **touche start** pour démarrer le programme de cuisson automatique).



- 4** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir une préparation (si disponible). Appuyez sur la **touche start** pour confirmer le réglage et démarrer le programme de cuisson automatique.



- 5** Si le symbole  s'affiche à l'écran, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez vos aliments dans l'enceinte de cuisson.

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Le tableau suivant présente les programmes de cuisson automatique disponibles pour les 12 catégories de préparation. Les quantités, temps de repos après cuisson et recommandations sont indiqués. Avant d'utiliser un programme de cuisson automatique, remplissez le réservoir avec de l'eau propre jusqu'au niveau maximum. Mettez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.

Catégorie : Légumes

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessory (Shelf level)
Chou-fleur	Bouquets	0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les bouquets de chou-fleur dans le panier du cuiseur.		
	Entier	0.2-0.6	Panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre le chou-fleur entier dans le panier du cuiseur non perforé.		
Brocoli	Bouquets	0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les bouquets de brocoli dans le panier du cuiseur.		
	Entier	0.2-0.6	Panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre le brocoli entier dans le panier du cuiseur non perforé.		
Carottes	En rondelles	0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les carottes en rondelles dans le panier du cuiseur.		
	Entières	0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les carottes entières dans le panier du cuiseur.		
Asperges	Vertes	0.3-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les asperges vertes (épaisseur \pm 1.5 cm) dans le panier du cuiseur.		
	Blanches	0.4-0.8	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les asperges blanches (épaisseur \pm 2 cm) dans le panier du cuiseur.		
Haricots verts		0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les haricots verts dans le panier du cuiseur.		
Pois mange-tout		0.2-0.4	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les pois mange-tout dans le panier du cuiseur.		
Endives	Entières	0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les endives (80 g chacune) dans le panier du cuiseur. Couper en deux moitiés les endives plus grosses.		
Choux de bruxelles		0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les choux de bruxelles dans le panier du cuiseur.		
Jardinière de légumes	Grillés	0.2-0.5	Réceptacle multifonction (6)
	Découper les légumes, courgettes, poivrons, aubergines et oignons, en tranches. Ajouter des tomates cerises et des champignons. Arroser d'huile d'olive aux fines herbes, sel et poivre. Mettre les légumes dans le réceptacle multifonction		

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Catégorie : Plats d'accompagnement

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Pommes de terre à la vapeur	Entières	0.2-0.8	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Peler les pommes de terre (100 g chacune), puis les mettre dans le panier du cuiseur.		
	Moitié	0.2-0.8	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Peler les pommes de terre, les couper en deux (50 g), puis les mettre dans le panier du cuiseur.		
	Pommes de terre nouvelles	0.2-0.8	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les pommes de terre nouvelles dans le panier du cuiseur.		
Pommes de terre grillées	Entières	0.4-0.8	Réceptif multifonction (1)
	Prendre des pommes de terre moyennes à grosses (200 g chacune). Les laver. Badigeonner la peau d'huile d'olive aux fines herbes, sel et poivre. Mettre les pommes de terre côte à côte dans le réceptif multifonction. Les retourner dès que le four émet un signal sonore. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		
	Wedges	0.4-0.6	Réceptif multifonction (1)
	Prendre des pommes de terre moyennes à grosses (200 g chacune). Les laver. Découper les pommes de terre en frites grossière, sans les peler. Arroser d'huile d'olive aux fines herbes, sel et poivre. Mettre les pommes de terre côte à côte dans le réceptif multifonction.		
Riz	Riz blanc	0.2-0.4	Grille (1)
	Répartir le riz blanc (basmati ou pandan) uniformément dans un réceptif plat en Pyrex. Ajouter 200 ml d'eau froide par 100 g de riz. Placer le plat sur la grille. Remuer après la cuisson à la vapeur.		
	Riz complet	0.2-0.4	Grille (1)
	Répartir le riz complet (précuit à la vapeur) uniformément dans un réceptif plat en Pyrex. Ajouter 175 ml d'eau froide par 100 g de riz. Placer le plat sur la grille. Remuer après la cuisson à la vapeur.		
	Risotto	0.2-0.4	Grille (1)
	Répartir le riz pour risotto uniformément dans un réceptif plat en Pyrex. Ajouter 220 ml d'eau froide par 100 g de riz. Placer le plat sur la grille. Remuer dès que le four émet un signal sonore. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson. Remuer après la cuisson à la vapeur.		

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Catégorie : Viande

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Rôti de bœuf	A point	1.1-1.3	Support de gril + récipient multifonction (1)
	Badigeonner le rôti d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel ne doit être ajouté qu'une fois la viande rôtie). Le mettre sur le support de gril avec récipient multifonction. Tourner dès que le four émet un signal sonore. Appuyer sur start pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laisser reposer 15 minutes enveloppé dans une feuille d'aluminium.		
	Bien cuit	1.1-1.3	Support de gril + récipient multifonction (1)
	Idem		
	Cuisson lente	1.1-1.3	Support de gril + récipient multifonction (1)
	Badigeonner le rôti d'huile et d'épices. Le mettre sur le support de gril avec récipient multifonction. Pour le dorer, le saisir rapidement dans une poêle à feu vif avant la cuisson au four. Le rôti sera cuit à point.		
Rôti de porc		0.8-1.0	Support de gril + récipient multifonction (1)
	Placer le rôti de porc badigeonné d'huile et d'épices, côté gras dessous, sur le support de gril avec récipient multifonction. Le retourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laisser reposer 15 minutes enveloppé dans une feuille d'aluminium.		
Jambon (désossé)		0.6-0.8	Support de gril + récipient multifonction (1)
	Placer le jambon à l'os badigeonné d'huile et d'épices, côté gras dessous, sur le support de gril avec récipient multifonction. Le retourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laisser reposer 15 minutes enveloppé dans une feuille d'aluminium.		
Gigot d'agneau		1.3-1.6	Grille (2) + récipient multifonction (1)
	Placer le gigot d'agneau badigeonné d'huile et d'épices, côté gras dessous, sur la grille. Le retourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laisser reposer 15 minutes enveloppé dans une feuille d'aluminium. Il sera bien cuit.		
Steak	Mince	0.3-0.6	Support de gril + le panier du cuiseur non perforé (5)
	Préchauffer le four. Placer les steaks côte à côte au centre du support de gril. (Pour les dorer, les placer au niveau 6). Les tourner dès le signal sonore du four. Appuyez sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		
	Epais	0.6-0.8	Support de gril + le panier du cuiseur non perforé (5)
	Idem		
Côtelettes d'agneau		0.3-0.6	Support de gril + le panier du cuiseur non perforé (4)
	Préchauffer le four. Placer les côtelettes d'agneau côte à côte au centre du support de gril. (Pour les dorer, les placer au niveau 5). Les tourner dès le signal sonore du four. Appuyez sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Saucisses		0.3-0.6	Support de gril + le panier du cuiseur non perforé (4)
	Mettre les saucisses côte à côte dans le support de gril. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson. (Pour les dorer, les placer au niveau 5)		
Hamburgers		0.5-1.0	Support de gril + le panier du cuiseur non perforé (4)
	Mettre les hamburgers crus côte à côte dans le support de gril. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson. (Pour les dorer, les placer au niveau 5).		
Saucisse fumée	A la vapeur	0.2-0.4	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les saucisses fumées (sans emballage) dans le panier du cuiseur.		

Catégorie : Volailles

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Poulet	Pilons	0.5-0.7	Support de gril + récipient multifonction (6)
	Badigeonner les pilons réfrigérées d'huile et d'épices. Les mettre côté peau dessous sur le support de gril. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		
	Cuisses de poulet	0.4-0.6	Support de gril + le panier du cuiseur non perforé (3)
		0.7-0.9	
	Badigeonner les cuisses de poulet réfrigérées d'huile et d'épices. Les mettre côté peau dessous sur le grill. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		
	Poulet entier	1.2-1.3 1.4-1.5	Support de gril + récipient multifonction (1)
	Badigeonner le poulet réfrigéré d'huile et d'épices. Le mettre côté poitrine dessous au centre du support de gril avec récipient multifonction. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		
	Filets à la vapeur	0.2-1.0	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
Placez les filets de poulet dans le panier du cuiseur.			
Cuisses de dinde		0.8-0.9	Support de gril + récipient multifonction (1)
	Badigeonner les cuisses de dinde d'huile et d'épices. Les mettre côté peau dessous au centre du support de gril avec récipient multifonction. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		
Magrets de canard		0.3-0.5	Support de gril + le panier du cuiseur non perforé (5)
	Badigeonner les magrets de canard d'huile et d'épices. Les mettre côté peau dessous au centre du support de gril. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson. Ils seront cuits à point.		

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Brochettes de poulet		0.3-0.5	Support de gril + récipient multifonction (6)
	Badigeonner les brochettes de poulet d'huile et d'épices (découpé en dés de 3 x 3 cm maximum). Les placer au centre du support de gril. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		

Catégorie : Poisson

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Filet de poisson, 2 cm	A la vapeur	0.2-1.0	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Placez les filets de poisson (\pm 2cm d'épaisseur), de poissons rosés, lieu noir ou loup de mer, côte à côte dans le panier du cuiseur.		
	Grillé	0.3-0.6	Récipient multifonction (6)
	Faire mariner les filets de poisson (\pm 2cm d'épaisseur), de lieu noir, loup de mer ou cabillaud, par exemple. Les mettre côte à côte dans le récipient multifonction. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		
Steak de poisson, 3 cm	A la vapeur	0.2-1.0	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Placez les steaks de poisson (\pm 3cm d'épaisseur), de saumon, thon, cabillaud, côte à côte dans le panier du cuiseur.		
	Grillé	0.3-0.6	Récipient multifonction (6)
	Faire mariner les steaks de poisson (\pm 3cm d'épaisseur), de saumon ou de thon. Les mettre côte à côte dans le récipient multifonction. Tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		
Tranche de poisson, 4 cm	A la vapeur	0.2-1.0	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Placez les tranches de poisson (\pm 4cm d'épaisseur), de saumon, lotte de mer, côte à côte dans le panier du cuiseur.		
Poisson entier	Grillé	0.4-0.8	Panier du cuiseur non perforé (5)
	Badigeonner la peau du poisson d'huile, parsemer de fines herbes et épices (truite, dorade, sandre). Placez les poissons tête-bêches, en largeur, dans le panier du cuiseur non perforé. Les tourner dès le signal sonore du four. Appuyer sur la touche start pour poursuivre la cuisson.		
Crevettes	A la vapeur	0.2-0.5	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Placez les crevettes (crues, décortiquées ou non) dans le panier du cuiseur.		
	Grillé	0.2-0.5	Support de gril + récipient multifonction (6)
	Placer les crevettes (crues, décortiquées ou non) au centre du support de gril.		
Moules	A la vapeur	1.0-1.4	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre oignons, fines herbes et épices dans le panier du cuiseur puis ajouter les moules par-dessus.		

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Catégorie : Pain/pâtisseries

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Pain	Pain blanc	0.7-0.8	Grille (1)
	Utiliser un moule à pain de 30 cm. Préparer la pâte en suivant la recette adéquate. Incorporer la pâte dans un moule à pain rectangulaire en métal (longueur 30 cm). Préchauffer le four. Placer le moule sur la grille, en sens transversal.		
	Faire lever la pâte à levure	0.3-0.6	Grille (1)
	Préparer la pâte à pizza, à gâteau ou à pain. L'incorporer dans un grand moule rond résistant à la chaleur. Ne pas couvrir. Placer le moule sur la grille.		
	Croissants	0.2-0.4	Récipient multifonction (1)
	Utiliser le récipient multifonction recouvert de papier sulfurisé. Mettre les croissants sur le papier sulfurisé.		
Gâteau/Pâtisseries	Quatre-quarts hollandais	0.7-0.8	Grille (1)
	Incorporer la pâte fraîchement préparée dans un moule rectangulaire (moule à pain de 30 cm). Préchauffer le four. Placer moule dans le sens de la longueur sur la grille.		
	Gâteau au beurre hollandais	0.5-0.7	Grille (1)
	Incorporer la pâte fraîchement préparée dans un moule rond (24 cm de diamètre). Préchauffer le four. Placer le moule sur la grille.		
	Gâteau de Savoie	0.3-0.6	Grille (1)
	Verser dans un moule rond de 18 cm de diamètre 300 g de pâte, de 24 cm de diamètre 400 g à 500 g, de 26 cm de diamètre 600 g de pâte. Préchauffer le four. Placer le moule au milieu de la grille.		
	Tarte aux pommes	1.2-1.4	Grille (1)
	Préparer la tarte aux pommes. Pour une tarte de 1300 g, la faire cuire dans dans un moule rond de 20 cm de diamètre, de 24 cm de diamètre pour une tarte de 1400 g.		
Gâteau/Pâtisseries	Muffins	0.5-0.7	Récipient multifonction (1) ou grille (1)
	Verser la pâte dans des coupelles à muffins en papier. Préchauffer le four. Placer les coupelles au milieu du récipient multifonction au niveau 1. Ou utiliser un moule à muffins (12 muffins), placer sur la grille.		
	Brownies	0.5-0.7	Grille (1)
	Verser la pâte dans un plat rectangulaire allant au four/moule à brownies. Placer le moule au milieu de la grille.		
	Préparation pour tourte aux fruits	0.3-0.5	Grille (1)
	Préchauffer le four. Verser la pâte fraîchement préparée dans un moule à tourte. Le placer sur la grille.		
	Feuilleté aux pommes	0.3-0.5	Récipient multifonction (1)
	Utiliser le récipient multifonction recouvert de papier sulfurisé. Mettre les bouchées aux pommes (75 g chacune max.) sur le papier sulfurisé. Pour un doré appétissant, passer de l'œuf battu sur les bouchées.		

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Catégorie : Plats

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Gratin	Gratin de pommes de terre	0.7-1.0	Grille (1)
	Utiliser un plat en verre ou en terre allant au four. Placer le plat sur la grille.		
	Gratin de légumes	0.4-0.8	Grille (1)
	Utiliser un plat en verre ou en terre allant au four. Placer le plat sur la grille.		
Lasagnes		0.8-1.1	Grille (1)
	Utiliser un plat rectangulaire ou carré allant au four. Placer le plat sur la grille.		
Quiche		0.7-0.9	Grille (1)
	Utiliser un moule à quiche en verre ou en terre (22 à 24 cm de diamètre). Préchauffer le four. Placer le moule sur la grille.		
Pizza maison		0.6-1.0	Récipient multifonction (1)
	Préparer 300 à 350 g de pâte à pizza, l'étaler. Mettre la pâte dans le récipient multifonction recouvert de papier sulfurisé.		
Pâte feuilletée fourrée	Viande hachée	0.2-0.6	Récipient multifonction (1)
	Utiliser le récipient multifonction recouvert de papier sulfurisé. Mettre les bouchées à la viande hachée (100 g chacune max.) sur le papier sulfurisé. Pour un doré appétissant, passer de l'œuf battu sur les bouchées.		
	Poisson	0.2-0.6	Récipient multifonction (1)
	Utiliser le récipient multifonction recouvert de papier sulfurisé. Mettre les bouchées au poisson (100 g chacune max.) sur le papier sulfurisé. Pour un doré appétissant, passer de l'œuf battu sur les bouchées.		

Catégorie : Pain/pâtisseries

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Flan	A la vapeur	0.4-0.6	Grille (3)
	Verser la préparation dans 6 ramequins à flan (100 ml par ramequin). Les couvrir avec du film alimentaire. Placer les ramequins sur la grille.		
Fruits	Cuits doucement à la vapeur	0.2-0.5	Grille (3)
	Mettre des tranches de pommes, de poires ou d'abricots dans un récipient plat en pyrex. Ajouter 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.		
	Vapeur faible	0.2-0.5	Grille (3)
	Idem		

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Faire fondre du chocolat	Noir	0.1-0.3	Grille (1)
	Casser le chocolat (noir ou pâtissier) en morceaux, les mettre dans un petit récipient en pyrex et couvrir de film alimentaire ou avec un couvercle. Placer le plat sur la grille. Laisser couvert durant le programme. Après l'avoir sorti du four, bien remuer. (Réduire le temps de cuisson de 5 mn pour du chocolat blanc ou au lait)		
Faire macérer des fruits secs		0.1-0.5	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les fruits secs (abricots, pruneaux, poires, pommes) dans le panier du cuiseur.		
Riz au lait		0.2-0.4	Grille (1)
	Répartir le riz rond uniformément dans un récipient plat en pyrex. Ajouter 200 ml de lait froid par 100 g de riz. Placer le plat sur la grille. Remuer après la cuisson à la vapeur.		

Catégorie : Décongélation

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Viande surgelée		0.2-0.5 0.8-1.5	Support de gril + récipient multifonction (1)
	Ce programme convient pour le bœuf, l'agneau, le porc, les steaks, les côtelettes et la viande hachée. Envelopper les extrémités dans une feuille d'aluminium. Placer la viande sur le support de gril avec récipient multifonction. (Couvrir la viande hachée de film alimentaire).		
Volaille surgelée		0.3-0.6 0.9-1.3	Support de gril + récipient multifonction (1)
	Ce programme convient pour les volailles entières ou les morceaux de volaille. Envelopper les extrémités dans une feuille d'aluminium. Mettre la volaille sur le support de gril avec récipient multifonction.		
Poisson surgelé	Filets	0.3-0.8	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Ce programme convient pour les poissons entiers, ainsi que pour les filets de poisson. Envelopper les extrémités dans une feuille d'aluminium. Placer le poisson dans le panier du cuiseur.		
Pain congelé	En tranches	0.1-0.3	Récipient multifonction (1)
	Ce programme convient pour le pain en tranches. Etaler les tranches de pain dans le récipient multifonction recouvert de papier sulfurisé.		
	Petits pains	0.4-0.6	Récipient multifonction (1)
	Ce programme convient pour tous les sortes de pain, complet, petits pains et baguettes. Mettre le pain dans le récipient multifonction recouvert de papier sulfurisé.		

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Fruits surgelés	Baies	0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Répartissez les fruits uniformément dans le panier du cuiseur. Ce programme convient pour toutes les sortes de fruits coupés en tranches ou de baies.		
Plat préparé surgelé		0.8-1.2	Grille (1)
	Placer le plat non couvert sur la grille.		

Catégorie : Spécial

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Stérilisation	Biberons	2-3	Grille (2), récipient multifonction (1)
	Placer les biberons ouverts à l'horizontale sur la grille, le côté ouvert vers le fond du four. Attention en sortant les biberons, ils seront très chauds.		
Aliments pour bébés	Réchauffer	0.1-0.2 0.2-0.3	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre aliments dans un plat creux en terre. Ne pas couvrir.		

Catégorie : Œufs

Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Œufs	A la coque	0.1-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Percer un trou dans les œufs de taille moyenne (M). Placer 2 à 10 œufs dans le panier du cuiseur. Attendre deux minutes avant de passer les œufs à l'eau froide pour des œufs plus fermes.		
	Durs	0.1-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Percer un trou dans les œufs de taille moyenne (M). Mettre 2 à 10 œufs dans le panier du cuiseur. Attendre deux minutes avant de les passer à l'eau froide pour des œufs plus fermes.		
	Pochés	0.2-0.4	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Huiler des ramequins en verre ou en terre. Cassez un œuf dans chaque ramequin.		

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Catégorie : Prêts à servir

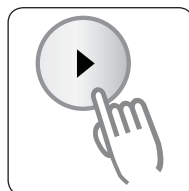
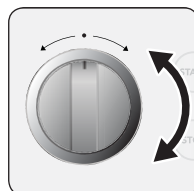
Aliments	Préparation	Quantité (kg)	Accessoire (niveau du four)
Surgelés	Pizza	0.3-0.35 0.4-0.45	Récipient multifonction (1)
	Placer une pizza surgelée dans le récipient multifonction.		
	Frites au four	0.4-0.45	Récipient multifonction (1)
	Répartir uniformément les frites surgelées (spéciales cuisson au four) dans le récipient multifonction.		
	Bâtonnets de poisson	0.3-0.5	Récipient multifonction (1)
	Répartir uniformément les bâtonnets de poisson surgelés dans le récipient multifonction.		
	Pommes croquettes	0.4-0.6	Panier du cuiseur non perforé (2)
	Répartir uniformément les pommes croquettes surgelées dans le panier du cuiseur non perforé.		
	Brocoli	0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre le brocoli surgelé dans le panier du cuiseur.		
	Haricots verts	0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les haricots verts surgelés dans le panier du cuiseur.		
	Petit pois	0.2-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
	Mettre les petits pois surgelés dans le panier du cuiseur.		
	Cubes d'épinards	0.3-0.5	Grille (1)
	Mettre les cubes d'épinards surgelés dans un récipient en pyrex plat. Remuer après réchauffage à la vapeur.		
	Dim Sum	0.2-0.4	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)
Huiler le panier du cuiseur avec de l'huile végétale. Mettre les dim sum surgelés dans le panier du cuiseur.			
Boulettes de pâte toutes prêtes	0.3-0.6	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	
Huiler le support de gril avec de l'huile végétale. Mettre les boulettes de pâte sur le panier du cuiseur.			

Utiliser la cuisson échelonnée

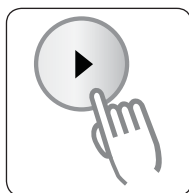
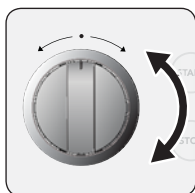
La cuisson échelonnée vous permet d'utiliser différents modes de cuisson à la suite les uns des autres. Deux ou trois étapes peuvent être réglées, il est également possible d'enregistrer la cuisson échelonnée que vous avez réglée sous 'plat utilisateur' (voir page 47 : 'Ajouter vos propres plats').



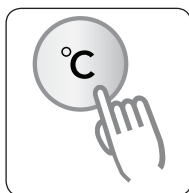
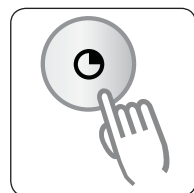
- 1** Mettez le **bouton des modes** sur la position "AUTO".



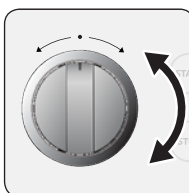
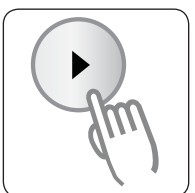
- 2** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Cuis.échel'. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



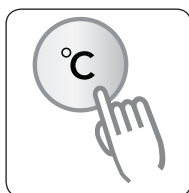
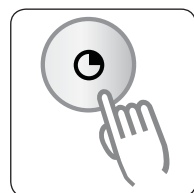
- 3** Vous voyez sur l'affichage 'Première étape', suivi des différents modes de cuisson du four. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir le mode souhaité. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer.



- 4** Quand souhaité, réglez le temps de cuisson et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.

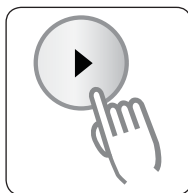
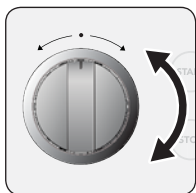
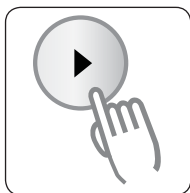


- 5** Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer la première étape. Vous voyez sur l'affichage 'Seconde étape', suivi des différents modes de cuisson du four. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir le mode souhaité pour la seconde étape de cuisson. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer.



- 6** Quand souhaité, réglez le temps de cuisson et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.

Utiliser la cuisson échelonnée (suite)

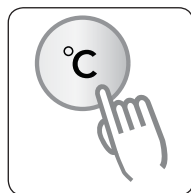
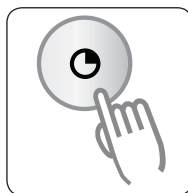
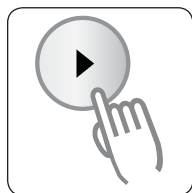
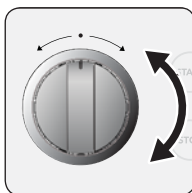


7 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer la seconde étape. Vous voyez sur l'affichage 'Troisième étape' et 'Appuyer sur Start'. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir l'option 'Troisième étape' si vous souhaitez ajouter une troisième étape de cuisson, ou l'option 'Appuyer sur Start' si vous voulez démarrer la cuisson échelonnée.

8 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer.

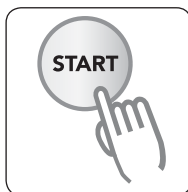
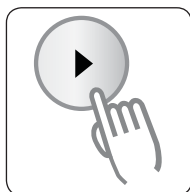
Passez à l'étape 9 pour ajouter la troisième étape de cuisson.

Passez à l'étape 12 pour démarrer la cuisson échelonnée en deux étapes de cuisson.



9 Pour ajouter la troisième étape, tournez le **bouton de sélection** pour choisir le mode souhaité pour la troisième étape de cuisson. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer.

10 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.

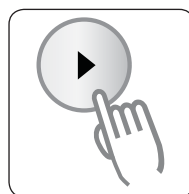
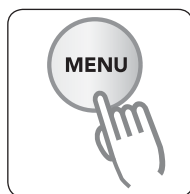


11 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer la troisième étape.

12 Appuyez sur la **touche start** pour démarrer la cuisson échelonnée.

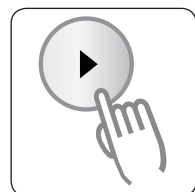
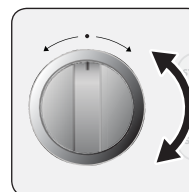
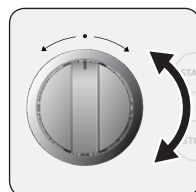
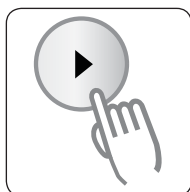
Ajouter vos propres plats programmés


Vous pouvez programmer 10 plats de votre confection et les enregistrer sous 'plat utilisateur'.



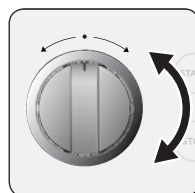
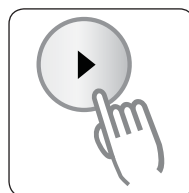
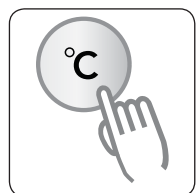
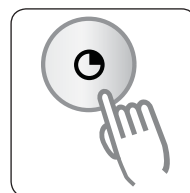
1 Appuyez sur la **touche menu** et tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Plats'.

2 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Ajouter'.



3 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Vous voyez sur l'affichage 'Choisir nom'. Entrez le premier caractère du nom de votre plat en tournant le **bouton de sélection**. Appuyez sur la **touche suivant**, puis entrez le second caractère, etc. Après avoir entré le nom entier, attendez que deux flèches  apparaissent à la suite du nom sur l'affichage, puis appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.

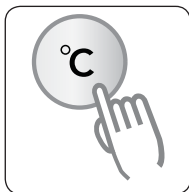
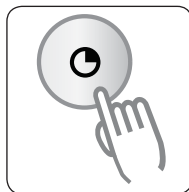
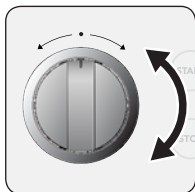
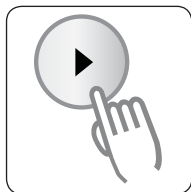
4 Vous voyez sur l'affichage 'Choisir préparation', suivi des différents modes de cuisson du four. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir le mode souhaité. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer.



5 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.

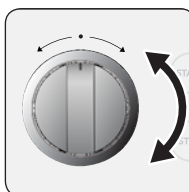
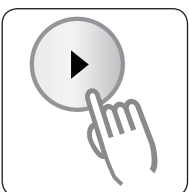
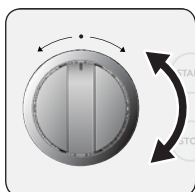
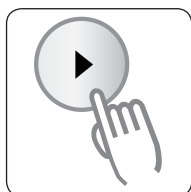
6 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Ajouter étape' (passez à l'étape 7) ou 'Enregistrer plat' (passez à l'étape 12).

Ajouter vos propres plats programmés (suite)



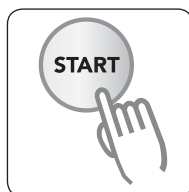
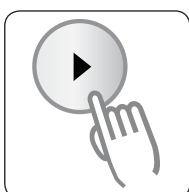
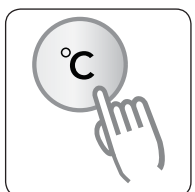
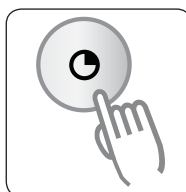
7 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir le mode souhaité pour la seconde étape de cuisson. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer.

8 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.



9 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Ajouter étape' (passez à l'étape 10) ou 'Enregistrer plat' (passez à l'étape 12).

10 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir le mode souhaité pour la troisième étape de cuisson. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer.



11 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.

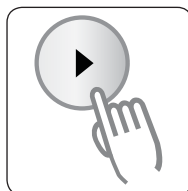
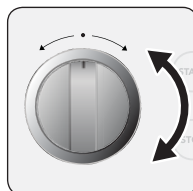
12 Une fois tous les réglages effectués, appuyez sur la **touche suivant**, puis sur la **touche start** pour confirmer. Votre plat est maintenant ajouté aux programmes de cuisson automatique.

- Vous pouvez revenir à l'étape précédente de la programmation de votre propre plat en appuyant sur la **touche précédent**.
- Les réglages des plats ajoutés ne peuvent plus être modifiés après avoir appuyé sur la **touche start**. Vous devrez supprimer votre propre plat (voir page 50) et l'ajouter à nouveau en choisissant les réglages voulus.

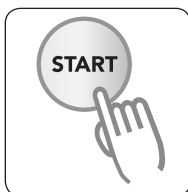
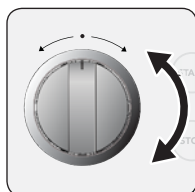
Choisir votre propre plat programmé



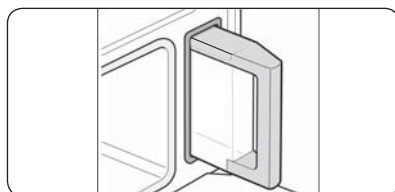
- 1** Tournez le **bouton des modes** sur la position "AUTO".




- 2** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Plats utilisateur'. Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer le réglage.



- 3** Tournez le **bouton de sélection** pour choisir votre propre plat programmé. Appuyez sur la **touche start** pour démarrer la cuisson de votre plat.

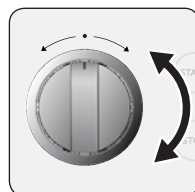
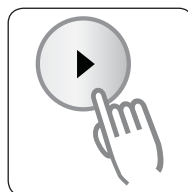
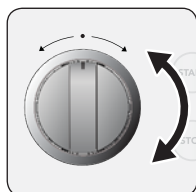
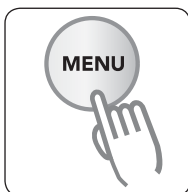


- 4** Si le symbole  s'affiche à l'écran, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum, puis replacez-le. Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

Sauter le préchauffage

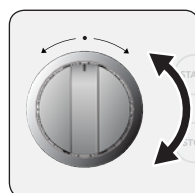
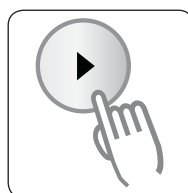
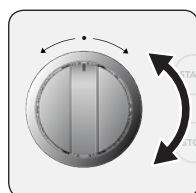
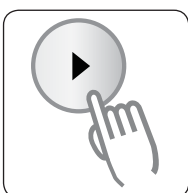
Lorsque vous choisissez une cuisson en mode Cuisson automatique, vous verrez éventuellement la mention 'Préchauffage' sur l'affichage. Si vous souhaitez sauter le préchauffage, appuyez sur la **touche suivant**, puis tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Non'. Appuyez sur la **touche suivant** à nouveau pour confirmer. Le four à vapeur combiné sautera maintenant la phase de préchauffage (la mention 'préchauffage' n'est plus affichée).

Supprimer votre propre plat programmé



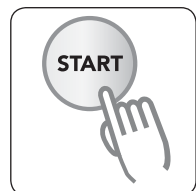
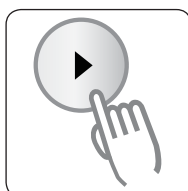
1 Appuyez sur la **touche menu** et tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Plats'.

2 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Supprimer'.



3 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir votre propre plat programmé.

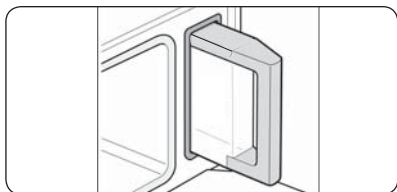
4 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Supprimer'.



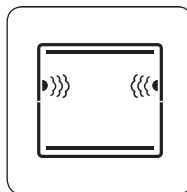
5 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Appuyez sur la **touche start** pour supprimer votre propre plat programmé.

Utilisation du mode Defrost (Décongélation)

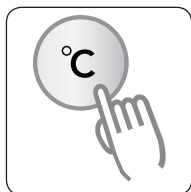
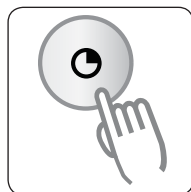
Configuration du mode Defrost



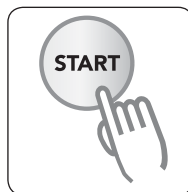
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



2 Mettez le **bouton des modes** sur le mode Defrost * (par défaut 20 min. température 50 °C).



3 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson, le temps de démarrage différé et/ou la température (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.



4 Appuyez sur la touche **start**. Le four à vapeur combiné se met en marche.

Utilisation du mode Defrost (suite)

Configuration du mode Defrost

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour la décongélation.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal.

Retirez tous les matériaux d'emballage avant la décongélation !

Après la décongélation, laissez tempérer les aliments pendant 15 à 30 minutes afin d'obtenir une répartition homogène de la chaleur.

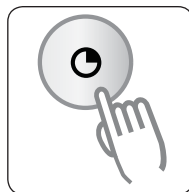
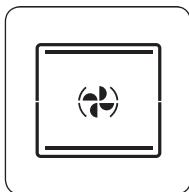
Aliment	Mode Defrost (°C)	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Viande hachée 500 g (couverte)	50 °C	Support de gril avec récipient multifonction (1)	25-35
Rôti de bœuf / Viande hachée (couverte) 1.0 kg	50 °C	Support de gril avec récipient multifonction (1)	70-90
Morceaux de poulet 500 g	50 °C	Support de gril avec récipient multifonction (1)	25-30
Poulet entier 1.1 kg	50 °C	Support de gril avec récipient multifonction (1)	50-70
Fruits / Baies	50 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	13-18
Filet de poisson	50 °C	Panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé (3)	15-25


Important

- 1) Après avoir décongelé la viande (en particulier les volailles), laissez l'appareil tourner à vide pendant environ 10 minutes en mode Convection (200 °C) afin de détruire les bactéries dans l'enceinte.
- 2) Ne recongelez pas les aliments une fois qu'ils sont décongelés.

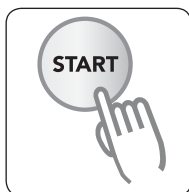
Utilisation du mode Keep Warm (Maintenir au chaud)

Configuration du mode Keep Warm



1 Mettez le **bouton des modes** sur la position Maintenir au chaud  (temps de cuisson par défaut : 5 min.).

2 Quand souhaité, réglez le temps de cuisson et/ou le temps de démarrage différé (si disponibles). Voir les pages 21 et 22.



3 Appuyez sur la touche **start**. Le four à vapeur combiné se met en marche.

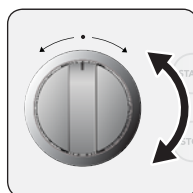
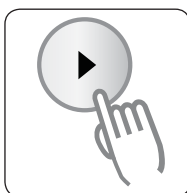
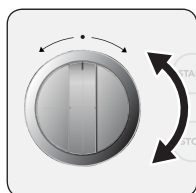
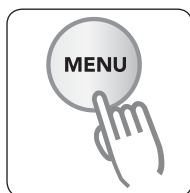
Définir la dureté de l'eau

Il est nécessaire de détartrer votre appareil à intervalles réguliers. C'est le seul moyen pour éviter qu'il ne s'endommage. Votre appareil est équipé d'un système qui vous alerte automatiquement lorsque le détartrage est nécessaire. Il est préréglé sur une dureté d'eau de niveau 4. Modifiez ce paramètre si votre eau est plus douce.

Vérifier la dureté de l'eau

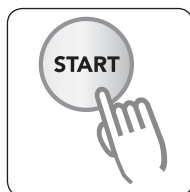
Vous trouverez les informations relatives à la dureté de l'eau dans votre région dans le tableau Eau locale.

Modifier le paramètre de dureté de l'eau



1 Mettez le **touche menu** et tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Dureté d'eau'.

2 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir la dureté d'eau voulue.

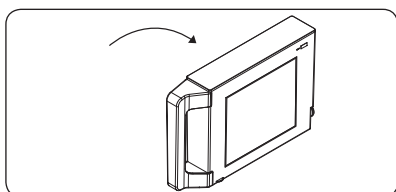


3 Appuyez sur la touche **start**.
► L'appareil est à présent programmé de façon à émettre un avertissement lorsqu'il est nécessaire de procéder au détartrage, en fonction de la dureté effective de l'eau.

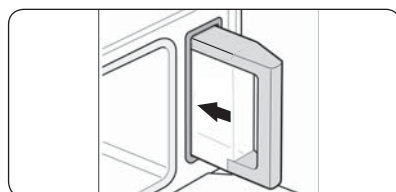
Affichage	Type	PPM	Degrés français (°df)	Degrés allemands (°dH)
1	Eau douce	0 - 105	0 - 11	0 - 6
2	Eau moyennement douce	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Eau moyennement dure	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4 (Par défaut)	Eau dure	> 375	> 37	> 21

Détartrage

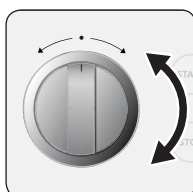
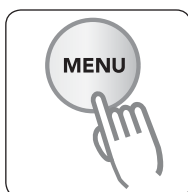
Lorsque le message s'affiche  sur le panneau de commande, l'appareil a besoin d'être détartré.



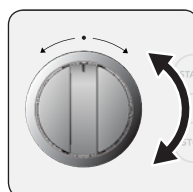
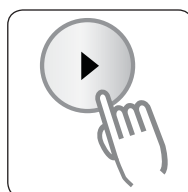
1 Versez 100 ml de détartrant fourni avec l'appareil et remplissez le réservoir d'eau avec d'eau froide jusqu'au niveau maximal.



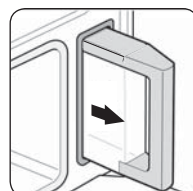
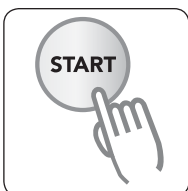
2 Verser ce mélange dans le réservoir d'eau et fermer le couvercle avant de l'installer dans l'appareil principal.



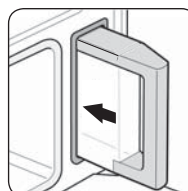
3 Mettez le **touche menu** et tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Nettoyage'.



4 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Détartrage'.

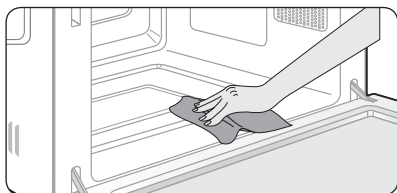


5 Appuyez sur la touche **start**.
► Au bout d'environ 30 minutes, l'appareil affiche "10:00", un signal sonore retentit et l'appareil arrête de fonctionner. Retirez le réservoir et videz l'eau.



6 Rincez-le avec de l'eau et remplissez avec d'eau froide jusqu'au niveau maximal. Fermez le couvercle et installez-le dans l'appareil principal. Appuyez sur la touche **start**.
► Le processus de rinçage à l'eau propre démarre. Au bout d'environ 30 minutes, l'appareil affiche "10:00", un signal sonore retentit et l'appareil arrête de fonctionner. Retirez le réservoir et videz l'eau.

Détartrage (suite)



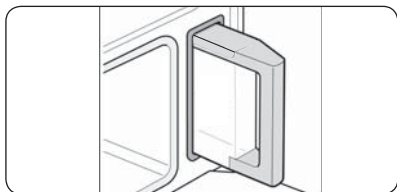
7 Une fois terminé, la machine émet un signal sonore. Videz le réservoir et le plateau ramasse-miettes puis rincez le réservoir avec de l'eau. Ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec un chiffon sec.

Remarque

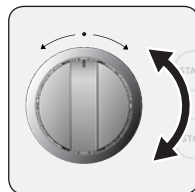
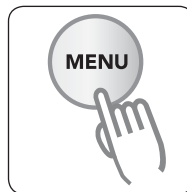
- Nous vous recommandons d'utiliser le détartrant NOKALK/DLS. NOKALK/DLS est un détartrant extrêmement efficace et exclusivement à base de composants naturels entièrement biodégradables. C'est un produit non corrosif, non agressif et sans aucun danger pour l'environnement. Outre son action détartrante, il exerce une action assainissante et antibactérienne, contribuant ainsi à maintenir les parties internes de l'appareil en conditions d'hygiène optimales, à préserver le goût des aliments et à prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Pour les futurs détartrages, achetez le détartrant sur www.atag.nl
- L'eau utilisée pour la cuisson à la vapeur contient du calcium et du magnésium. Sous l'effet de la chaleur, l'eau s'évapore et seuls les matériaux en suspension (minéraux) restent (sans danger pour les humains).
- Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être redémarré depuis le début.

Utilisation de la fonction Steam Clean (Nettoyage vapeur)

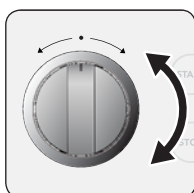
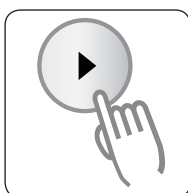
La fonction Steam Clean vous permet d'assainir votre four en seulement 10 minutes. Le processus de NETTOYAGE VAPEUR prend 7 minutes et le temps de pause du processus est de 3 minutes. Durant ces 3 minutes, la vapeur va imbibier tous les résidus afin que vous puissiez les décoller de la paroi supérieure ou des parois latérales à l'aide d'un chiffon doux.



1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position.



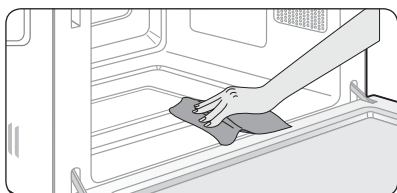
2 Mettez la **touche menu** et tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Nettoyage'.



3 Appuyez sur la **touche suivant** pour confirmer. Tournez le **bouton de sélection** pour choisir 'Nettoyage à vapeur'.



4 Appuyez sur la touche **start**. Le four se met en marche automatiquement.

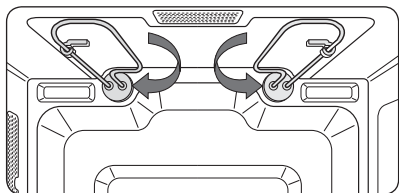


5 Une fois le processus terminé : ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec un chiffon sec.

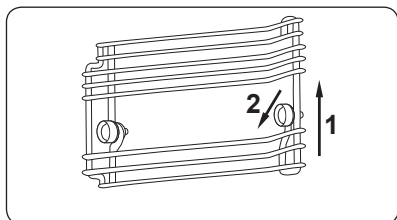
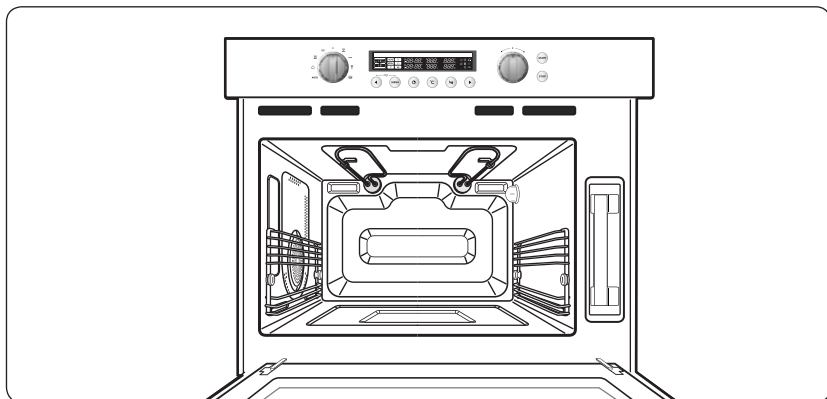
Important

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est complètement redescendu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez PAS de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à jets de vapeur.

Nettoyage



- 1** Nettoyage de la **grille supérieure**
- ▶ Ouvrez la grille supérieure sur la gauche ou sur la droite (cf. schéma) pour faciliter le nettoyage. (Une fois le nettoyage terminé, veillez à refermer la grille).



- 2** Nettoyage de l'intérieur de l'**enceinte**.
- ▶ Ôtez les grilles latérales en les soulevant à l'avant (1). Faites-les ensuite glisser vers le milieu (2) pour finalement les tirer vers vous. Nettoyez les résidus présents sur la paroi supérieure ou les parois latérales à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent neutre.
 - ▶ Une fois terminé, remplacez les deux étagères à leur place.
 - ▶ Même les tâches difficiles ou les résidus secs peuvent être retirés à l'aide du processus de nettoyage vapeur.

3 Nettoyage de la surface du four, du panneau de commande et de la fenêtre

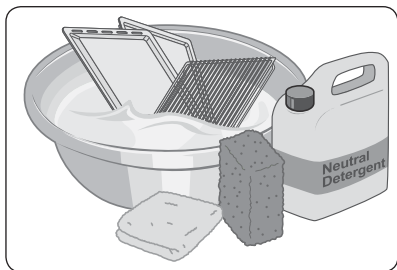
- ▶ Vous pouvez essuyer la surface sur le four avec un torchon humide, puis utilisez un chiffon sec pour éliminer complètement l'eau.
- ▶ Veillez à nettoyer en douceur le panneau de commande afin de ne pas l'endommager.
- ▶ Nettoyez la vitre transparente à l'aide d'un torchon imbibé de détergent neutre, puis avec un chiffon sec afin de sécher l'appareil

4 Nettoyage du réservoir et du plateau ramasse-miettes

- ▶ Nettoyez-les à l'aide d'une éponge imbibée de détergent neutre, puis rincez-les à l'eau claire.

5 Nettoyage des accessoires

- ▶ Nettoyez-les avec du détergent neutre, puis séchez-les avant de les replacer dans l'enceinte de cuisson.
- ▶ Veillez à brosser les accessoires en douceur afin d'éviter d'endommager le revêtement de la surface.



MISE EN GARDE:

- N'utilisez JAMAIS de benzène, de diluant ou de brosse en métal pour le nettoyage. Cela pourrait décolorer ou endommager la surface.
- Ne vaporisez d'eau sur l'appareil lors du nettoyage. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou incendie.
- Ne placez pas le réservoir d'eau ou le plateau ramasse-miettes à la lumière directe du soleil pour le faire sécher. Cela pourrait les déformer ou les endommager.

Nettoyage et entretien

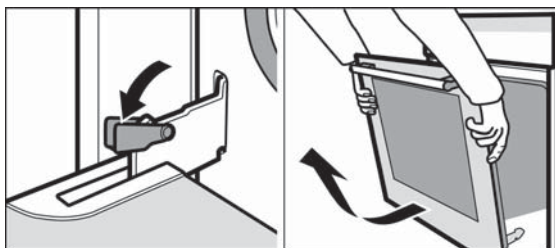
Dépose du compartiment de cuisson

Vous pouvez démonter la porte du four pour faciliter le nettoyage.



Ne touchez pas aux charnières de la porte. Vous risquez de vous blesser.

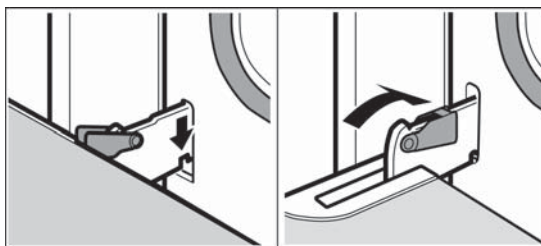
1. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson en entier.
2. Déplacez les deux leviers de blocage vers le haut, à droite et à gauche.
3. Fermez à moitié la porte du compartiment de cuisson. Saisissez à deux mains le haut de la porte par les côtés gauche et droit. Fermez un peu plus la porte et dégagez-la.



Installation de la porte du compartiment de cuisson

Réinstallez la porte du compartiment de cuisson après nettoyage.

1. Insérez les charnières de la porte dans les orifices à droite et à gauche du compartiment de cuisson. Les encoches de la charnière doivent s'enclencher des deux côtés.

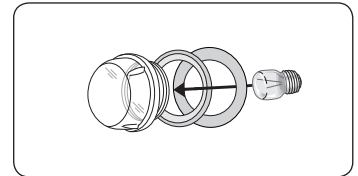
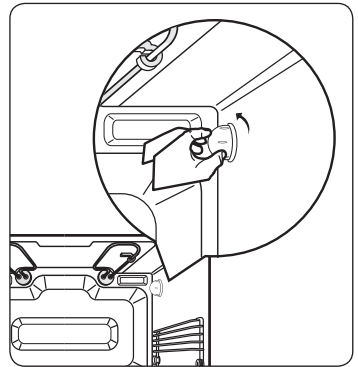


2. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson en entier et repliez le levier de blocage vers le haut.
3. Fermez la porte du compartiment de cuisson.


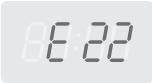
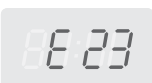




Remplacement de la lampe du four

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

1. Retirez la coiffe en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Retirez l'anneau en métal et le joint annulaire et nettoyez la coiffe en verre.
3. Si besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule de four de 25 Watt, 230 V, résistant à des chaleurs de 300 °C.
4. Installez l'anneau en métal et le joint annulaire dans la coiffe en verre.
5. Remplacez la coiffe en verre.



Codes d'erreur

Code d'erreur	Fonctions générales
	CAPTEUR DE TEMP OUVERT Si la valeur du capteur de température est inférieure à 5 °C en cours de fonctionnement / annulation.
	CAPTEUR DE TEMP COURT Si la valeur du capteur de température dépasse 250 °C en cours de fonctionnement / annulation.
	PRECHAUFFAGE INCOMPLET Si le four n'a pu atteindre la température souhaitée au bout d'un certain temps (préchauffage incomplet).
	SUPERIEUR A 250 °C DURANT LE FONCTIONNEMENT EN MODE CONVECTION Si la température dépasse 250 °C durant le fonctionnement en mode convection.
	CAPTEUR DE VAPEUR OUVERT Si la valeur du capteur de vapeur est inférieure à 30 °C après avoir fait fonctionner le chauffage à vapeur pendant un certain temps.
	CAPTEUR DE VAPEUR COURT
	TEMPS MAX. DETRATRAGE DEPASSE (ou TEMPS MAX. UTILISATION VAPEUR DEPASSE) Si le temps de fonctionnement de la vapeur après message de détartage est dépassé.

Si l'une de ces erreurs se produit, contactez le service client d'ATAG.

Caractéristiques techniques

Modèle	SQ4211TUU / SQ4292TUU
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Alimentation maximale Grille supérieure Air chaud vapeur	3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions (l x H x D) Extérieur Dimensions nettes de l'enceinte du four	595 x 460 x 473 mm 400 x 215 x 385 mm
Volume Net. Volume brut	30 litres 36 litres
Poids Net Transport	25 kg approx 31 kg approx

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- carton ;
- film en polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse dure PS).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.





Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

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.

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

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.