

mode d'emploi
four à vapeur

ATAG



SQ4211B

SQ4292B

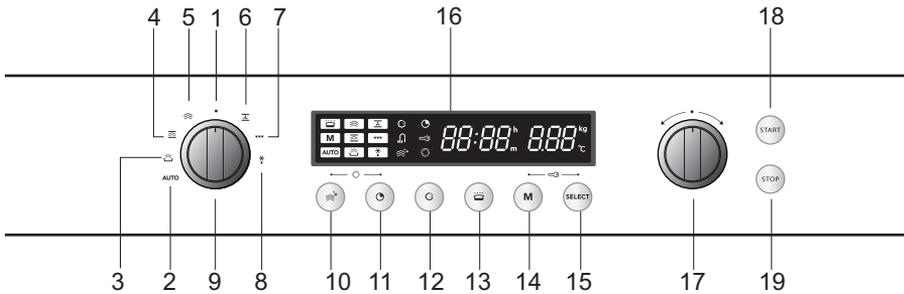
SQ4311B

SQ4392B

Table des matières

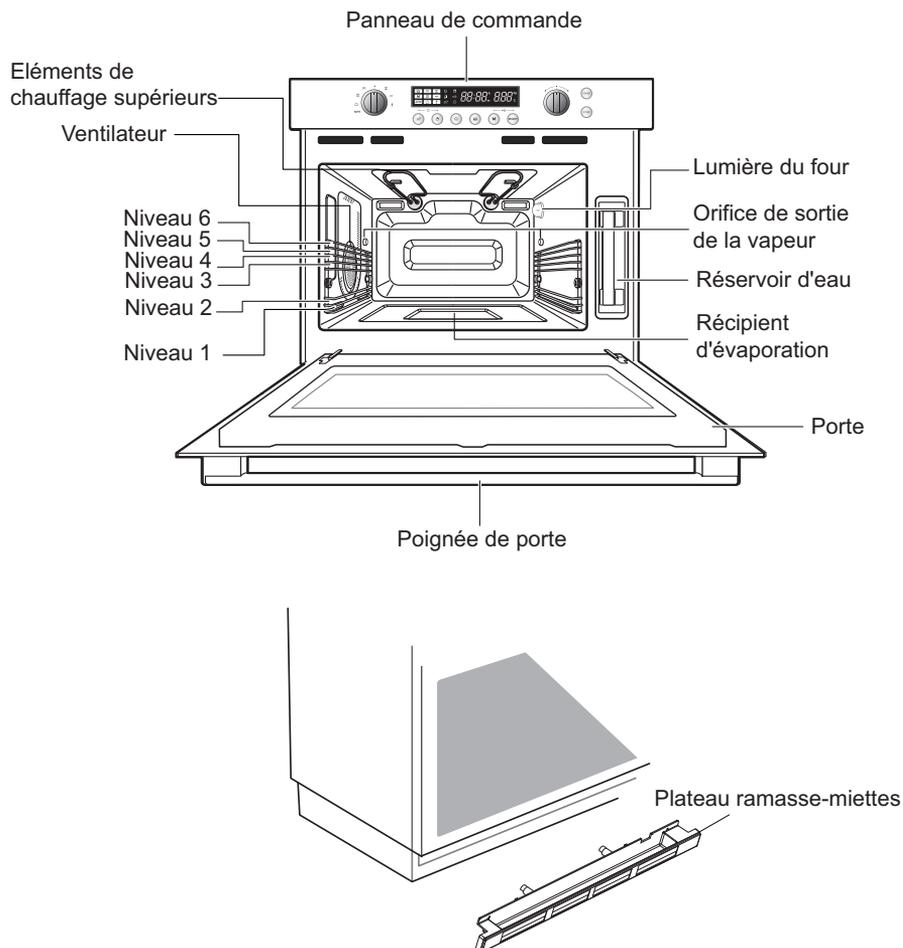
Panneau de commande	4
Caractéristiques du four	5
Accessoires	6
Utilisation du manuel	7
Avant l'installation	7
Précautions de sécurité	8
Informations importantes sur l'utilisation de l'appareil	9
Causes d'endommagement	10
Informations importantes sur l'installation du combiné four/ cuiseur vapeur	10
Remplissage du réservoir d'eau	11
Réglage de l'horloge	12
Modes et paramètres	13
Paramètres par défaut	15
Utilisation du mode Steam (Vapeur)	16
Utilisation du mode Combi Steam (Combiné vapeur)	20
Utilisation du mode Reheat (Réchauffage)	22
Utilisation du mode Convection	23
Utilisation du mode Grill (Gril)	25
Fonction de réservation du temps de cuisson	27
Utilisation du mode Auto Cook (Cuisson automatique)	28
Utilisation du mode Defrost (Décongélation)	33
Utilisation du mode Keep Warm (Maintenir au chaud)	35
Utilisation du mode Memory (Mémoire)	36
Définir la dureté de l'eau	38
Détartrage	39
Utilisation de la fonction Steam Clean (Nettoyage vapeur)	41
Nettoyage	42
Désactivation de l'alarme / Affichage de la température	44
Verrouillage de sécurité enfant	45
Nettoyage et entretien	46
Remplacement de la lampe du four	47
Codes d'erreur	48
Caractéristiques techniques	49

Panneau de commande



- | | |
|---|---|
| 1. OFF (Arrêt) | 12. HEURE DE DEPART |
| 2. PROGRAMMES AUTOMATIQUES | 13. MODE KEEP WARM (maintenir au chaud) |
| 3. MODE REHEAT (Réchauffage) | 14. MEMOIRE |
| 4. MODE COMBI STEAM (Combiné vapeur) | 15. SELECTIONNER |
| 5. MODE STEAM (Vapeur) | 16. AFFICHAGE |
| 6. MODE CONVECTION | 17. BOUTON DE SELECTION |
| 7. MODE GRILL (Grill) | 18. START (DEMARRER) |
| 8. MODE DEFROST (décongélation) | 19. STOP / CANCEL (STOP / ANNULER) |
| 9. BOUTON DE FONCTION | 10+11. DETARTRAGE |
| 10. MODE STEAM CLEAN (Nettoyage vapeur) | 14+15. VERROUILLAGE SECURITE ENFANT |
| 11. MINUTERIE | |

Caractéristiques du four

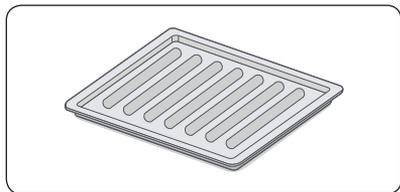


Remarque

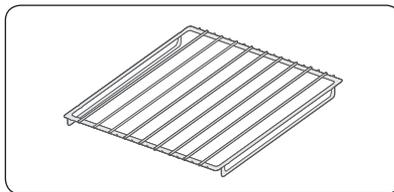
- Les niveaux des étagères sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4, 5 et 6 sont généralement utilisés pour la fonction Gril.
- Le niveau 1 est généralement utilisé pour la cuisson et le rôtissage.
- Consultez les guides de cuisson fournis dans la présente notice afin de déterminer le niveau d'étagère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

Accessoires

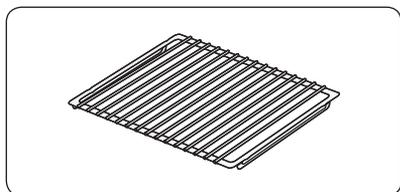
Les accessoires suivants vous sont livrés avec le combiné four/ cuisEUR vapeur :



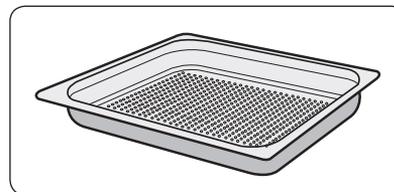
1 Récipient multifonction (niveau 1 ou 6)



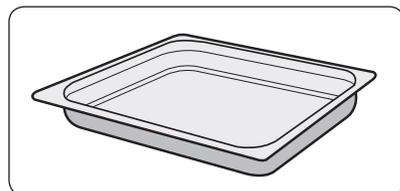
2 Support de grill pour récipient multifonction ou panier du cuisEUR, non perforé



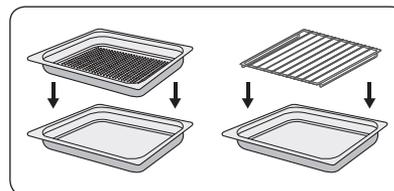
3 Grille (toutes les niveaux)



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

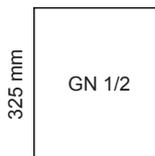


5 Grand panier du cuisEUR, non perforé, profondeur : 40 mm, GN 2/3 (conçu pour récupérer l'eau de condensation pendant le mode vapeur, niveau 2, 3, 4, et 5)

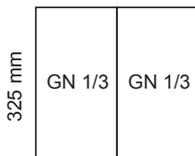


En mode vapeur, placez le panier du cuisEUR perforé ou le support de grill sur le panier du cuisEUR non perforé.

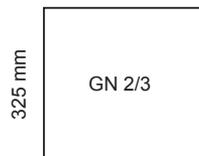
Vous pouvez acheter les accessoires sur www.atag.nl. Utilisez uniquement les accessoires fournis avec le produit ou disponibles auprès du service après-vente. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil.



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



Déballez l'appareil et mettez 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

Veillez 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.

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 cuiseur vapeur

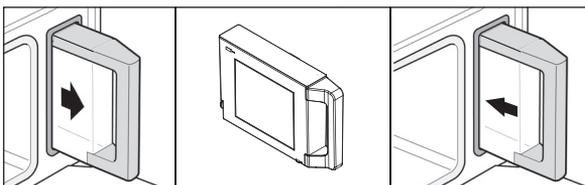
- Cet appareil n'est PAS conçu pour un usage commercial.
- Veuillez suivre les instructions d'installation fournies et noter que l'appareil ne peut être installé que par un technicien qualifié.
- L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être branché qu'à une prise correctement installée et mise à 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**
Une fois l'appareil branché pour la première fois, tous les segments s'allument durant une seconde. Après 3 secondes, l'heure 12:00 clignote à l'écran pour vous inviter à régler l'horloge. N'oubliez pas de reconfigurer l'horloge lorsque vous passez en mode Été ou Hiver (voir les instructions à la page 12).

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. Renforcez 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.

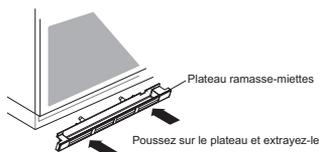
Message "Remplissage du réservoir d'eau"

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 le bouton **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.



Réglage de l'horloge

La première fois où l'appareil est branché, l'écran s'allume.

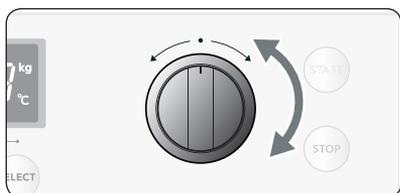
Réglage de l'horloge (exemple 15:15)



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



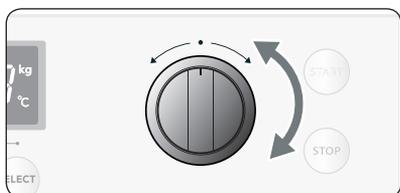
2 Appuyez sur **SELECT**. Le chiffre "12" commence à clignoter.



3 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler l'heure.



4 Appuyez de nouveau sur **SELECT**. Le chiffre "00" commence à clignoter.



5 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler les minutes.



6 Appuyez de nouveau sur **SELECT**. L'horloge se règle d'elle-même au bout de 5 secondes.

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 Steam Combi (Combiné vapeur)

Les aliments sont cuits par convection 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 Convection

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



Grill

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 parmi 40 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.



Steam Clean (Nettoyage vapeur)

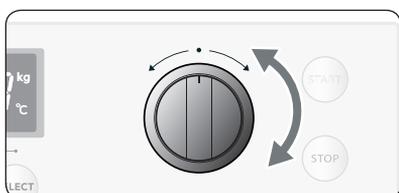
La surface de l'enceinte du four est humidifiée par la vapeur chaude et vous pouvez ainsi facilement nettoyer votre appareil. Le programme de nettoyage vapeur ne prend que 10 minutes.

Paramètres par défaut

Quand le temps de cuisson par défaut ou la température par défaut clignote (une fois que vous les avez configurés à l'aide du **BOUTON DE FONCTION**), vous pouvez modifier le temps ou la température en tournant ce bouton.



- 1** Tournez le **BOUTON DE FONCTION** pour choisir la fonction à utiliser.
- 2** Le temps par défaut ou la température par défaut commence à clignoter.



- 3** Tandis que le temps/température par défaut clignote : Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler le temps/température souhaité(e).

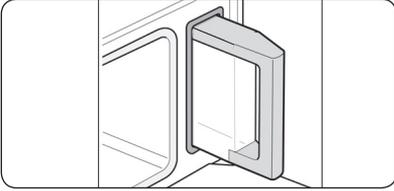
Si le clignotement s'arrête, vous pouvez modifier les paramètres en suivant les étapes décrites ci-après dans le présent manuel.

Le **TEMPS DE CUISSON** ou la **TEMPERATURE** peuvent toujours être modifiés en cours de cuisson.

- ▶ Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuterie) puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
- ▶ Température appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.

Utilisation du mode Steam (Vapeur)

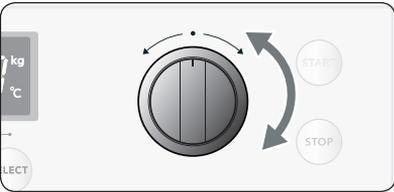
Configuration du mode Steam (Vapeur)



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 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Steam (Vapeur) (temps de cuisson par défaut 20 min. température 100 °C). Le temps clignote.



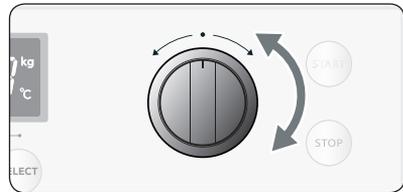
3 Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



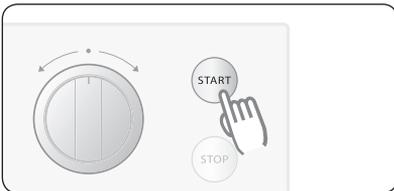
Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuterie) puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



4 Appuyez sur **SELECT**. La température clignote.

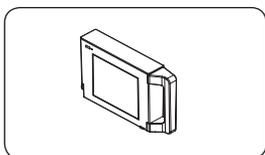


5 Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez la température.



6 Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer).
► L'indicateur de température (°C) à l'écran clignote. Une fois la température atteinte, l'indicateur arrête de clignoter.

Utilisation du mode Steam (suite)



S'il y a trop peu d'eau en cours de cuisson, le symbole s'affiche  à l'écran et un signal sonore retentit. Ajouter de l'eau dans le réservoir et appuyez sur **START** pour poursuivre l'étuvage.

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

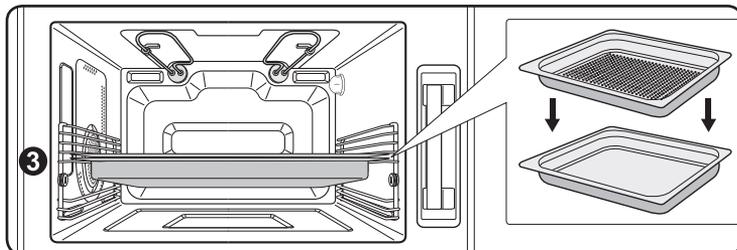
Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de cuisson.
 - ▶ Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
 - ▶ Température : appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
- 2) En mode Steam, les éléments de chauffage par vapeur du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.
- 3) Sortez le plat avec précaution car il est chaud. **Ouvrez tout d'abord légèrement la porte afin de permettre à la vapeur chaude de s'échapper**. Faites également attention les orifices de sortie de la vapeur.
- 4) Une fois la cuisson terminée, évacuez l'eau du récupérateur et videz le réservoir.
- 5) Séchez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon sec s'il reste de l'eau.
- 6) Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours pendant 3 minutes après un processus d'étuvage. Cela est normal.

Utilisation du mode Steam (suite)

Configuration du mode Steam (Vapeur)

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 (cruës)	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.

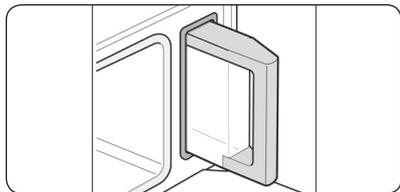
Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Si différents aliments ont le même temps de préparation, vous pouvez tous les placer en même temps dans le four. Dans le cas contraire, placez les aliments dont le temps de préparation est le plus long.

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

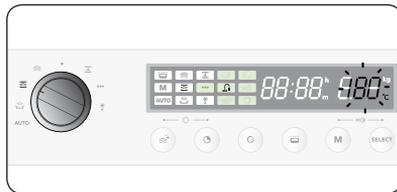
Aliment	Mode Steam (°C)	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Cuisson à deux niveaux : Préparations doubles (filets de poisson/ légumes coupés en tranches)	100 °C	Panier du cuiseur non perforé (5) / support de gril avec récipient multifonction (1)	15-20
Cuisson à deux niveaux : Préparations doubles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

Utilisation du mode Combi Steam (Combiné vapeur)

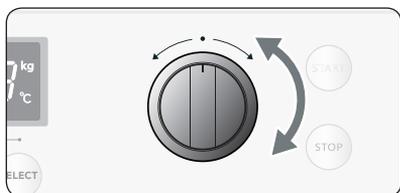
Configuration du mode Combi Steam



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 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Combi Steam  (par défaut : 180 °C). La température clignote.



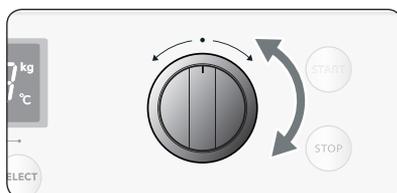
3 Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez la température souhaitée.



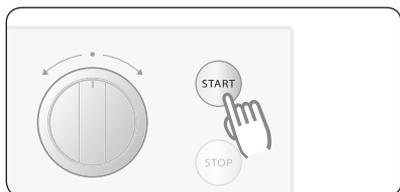
Si la température a cessé de clignoter avant que vous ayez pu la régler, appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.



4 Appuyez sur le bouton **TIMER** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



5 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



6 Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer).
▶ L'indicateur de température (°C) à l'écran clignotera. Une fois la température atteinte, l'indicateur arrête de clignoter.

Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de cuisson.
 - ▶ Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
 - ▶ Température : appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
- 2) En mode Combi steam, les éléments de chauffage par vapeur du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.

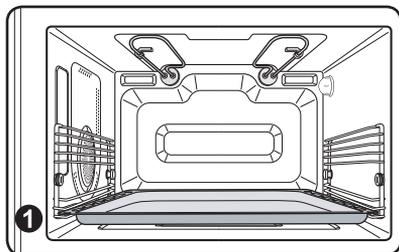
Important

En mode Combi Steam, assurez-vous que les plats sont conçus pour supporter une température de cuisson de 100-230 °C.

Utilisation du mode Combi Steam (suite)

Configuration du mode Combi 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

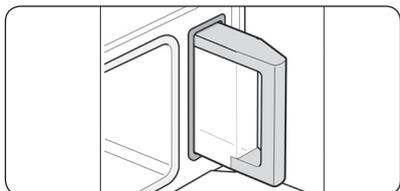
Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour la pâtisserie et le rôtissage.

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

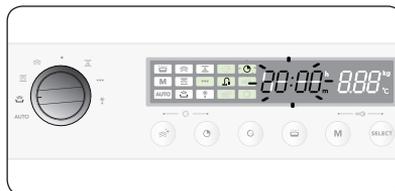
Aliment	Mode Combi Steam (°C)	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Bandes de pâte à chou (ajoutez du fromage râpé)	200 °C	Moule multiple (1)	15-20
Pain maison	180 °C (préchauffage)	Grille (1)	30-35
Gratin de légumes / Gratin de pommes de terre	170-180 °C	Grille (1)	35-50
Rôti de porc (bien cuit) (1,0 kg)	1. étape : 200 °C mode Convec- tion 2. étape : 170 °C mode Combi steam	Support de gril avec réci- pient 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	Moule multiple (1)	17-23

Utilisation du mode Reheat (Réchauffage)

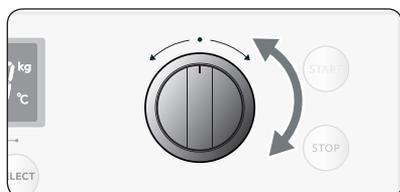
Configuration du mode Reheat



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



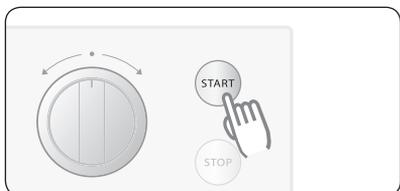
2 Mettez le **BOU-
TON DE FONCTION** sur le mode Reheat (par défaut : (20 min). Le temps clignote.



3 Quand il clignote, tournez le **BOU-
TON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOU-
TON DE SÉLEC-
TION**.



4 Appuyez sur le bouton **START**.
▶ Le réchauffage démarre. Une fois le réchauffage terminé, le four émet un signal sonore et le mot "Fin" clignote quatre fois. Le four émet un signal sonore une fois par minute.

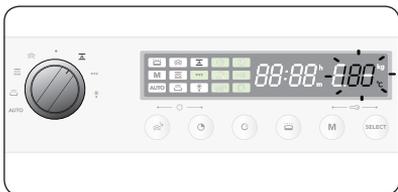
Réchauffer les plats

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.

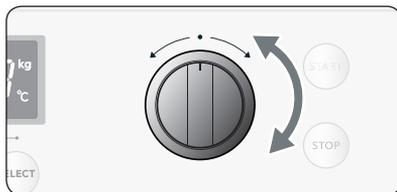
Aliment	Mode	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Plateau-repas (250-500 g)	Réchauffer	Grille (3)	13-19
Réchauffage à deux niveaux : Plateaux-repas (deux plateaux-repas, de 250-500 g chacun)	Réchauffer	Grille (4) / support de gril avec récipient multifonction (1)	17-23

Utilisation du mode Convection

Configuration du mode Convection



- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Convection  (par défaut : 180 °C). La température clignote.



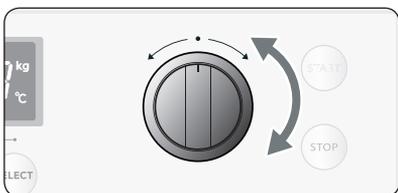
- 2** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez la température souhaitée.



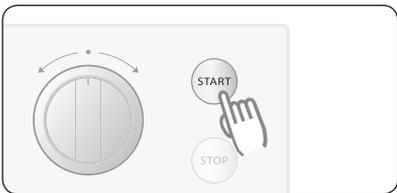
Si la température a cessé de clignoter avant que vous ayez pu la régler, appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.



- 3** Appuyez sur le bouton **TIMER** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



- 4** Tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (le maximum est 10:00).



- 5** Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer).
► L'indicateur de température (°C) à l'écran clignotera. Une fois la température atteinte, l'indicateur arrêtera de clignoter.

Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de cuisson.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
 - Température appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
- 2) En mode Convection, les éléments de chauffage du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.

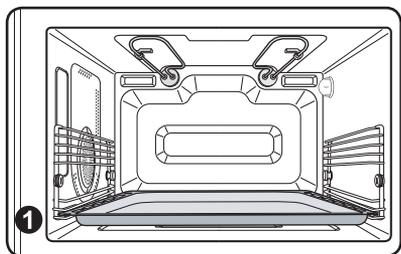
Important

En mode Convection, assurez-vous que les plats sont conçus pour supporter une température de cuisson de 40 - 230 °C.

Utilisation du mode Convection (suite)

Configuration du mode Convection

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 ①.

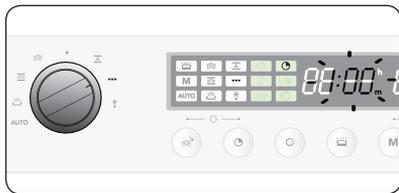
Guide de cuisson

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

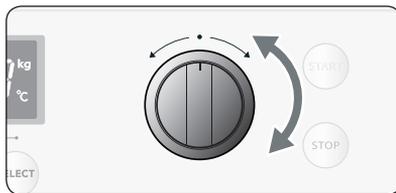
Aliment	Mode Convection (°C)	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Pizza congelée (350 g)	220 °C	Moule multiple (1)	14-15
Frites congelées (450 g)	200 °C	Moule multiple (1)	21-26
Petits pains congelés (250 g)	180 °C (préchauffage)	Grille (1)	8-12
Tarte aux pommes congelée	180 °C	Moule multiple (1)	30-40
Pizza maison (1300 g)	220 °C	Moule multiple (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 Grill (Gril)

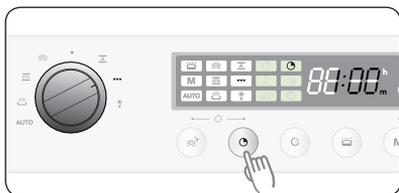
Configuration du mode Grill



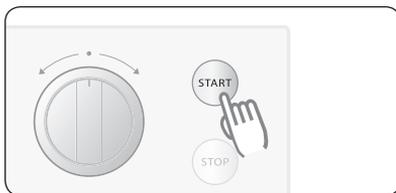
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Grill ▼▼ (par défaut : 1:00 min.). Le temps clignote.



- 2** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (le maximum est 1:30).



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 3** Appuyez sur le bouton **START**.

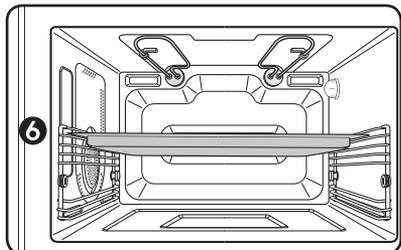
Important

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

Utilisation du mode Grill (suite)

Configuration du mode Grill

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



Pour le grill, 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.

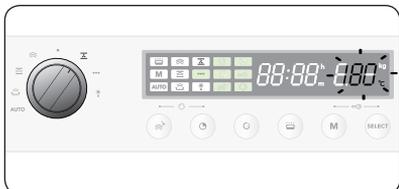
Aliment	Mode	Accessoire (niveau d'étagère)	Temps (min.)
Toast (4 tranches)	Grill	Support de grill avec récipient multifonction (6)	1 ^{er} côté : 4-6 2 nd côté : 2-3
Toast au fromage (4 morceaux, mettez du fromage sur le 2 nd côté)	Grill	Moule multiple (6)	1 ^{er} côté : 4-6 2 nd côté : 3-5
Steaks de 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

Fonction de réservation du temps de cuisson

Exemple avec utilisation du mode Convection : Heure actuelle : 12:05

Temps de cuisson : 2:00

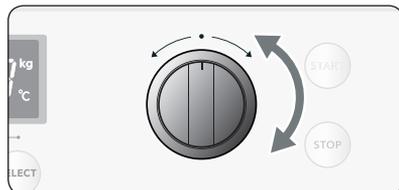
Heure de départ : vous souhaitez commencer la cuisson à 16:00



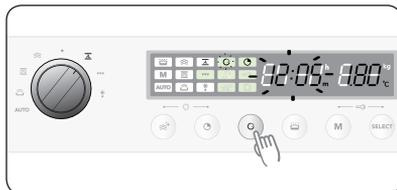
1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Convection .



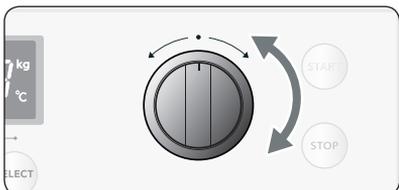
2 Appuyez sur le bouton **TIMER** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



3 Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (2:00).



4 Appuyez sur le bouton **START TIME** (HEURE de départ). L'heure actuelle s'affiche.



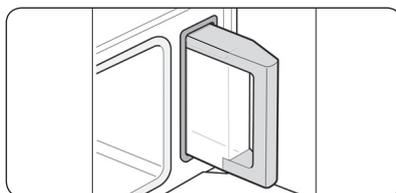
5 Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler l'**HEURE DE DÉPART** (16:00:00). L'heure de départ s'affiche.

Utilisation du mode Auto Cook (Cuisson automatique)

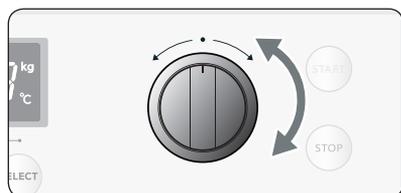
Les 40 fonctions de cuisson automatique incluent/offrent des temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de configurer les temps de cuisson ou la température.



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "AUTO".



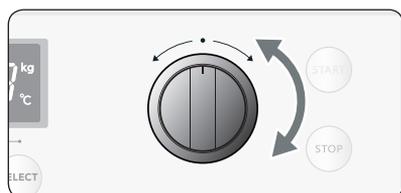
2 Si le symbole  s'affiche à l'écran, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



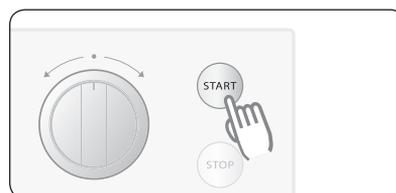
3 Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** afin de choisir une fonction de cuisson automatique (voir le tableau à la page 29, 30, 31 et 32).



4 Appuyez sur **SELECT**. La plage de poids commence à clignoter. (si possible, en fonction du programme choisi).



5 Si vous souhaitez modifier le poids; tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



6 Appuyez sur le bouton **START**.
► La cuisson automatique commence. Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal sonore et le mot "Fin" clignote quatre fois. Le four émet un signal sonore une fois par minute.

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Le tableau suivant présente 40 programmes de cuisson automatique différents. Il contient les quantités, les temps de repos après cuissons et les recommandations correspondantes.

Les programmes de S-1 à S-12 servent à l'étuvage. Les programmes de b-1 à b-8 servent pour la pâtisserie.

Les programmes de G-1 à G-6 servent au grill. Les programmes de r-1 à r-6 servent au rôtissage.

Les programmes de C-1 à C-3 servent pour les plats préparés. Les programmes de D-1 à D-5 servent à la décongélation.

Code	Aliments	Quantité (kg)	Recommandations
Etuvage			
S-1	Légumes coupés en tranches	0.2-0.6	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Placez des légumes coupés en tranches, comme des courgettes, des bouquets de brocoli, des poivrons, des carottes dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3.
S-2	Légumes entiers	0.2-0.6	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Placez des légumes entiers ou de gros morceaux de légumes, comme des choux-fleurs, des brocolis, du maïs en épi et des artichauts dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3.
S-3	Filets de poisson	0.2-1.0	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Placez des filets de poisson (\pm 2 cm d'épaisseur), comme du lieu noir, du loup de mer ou du poisson d'eau froide, les uns à côté des autres dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3.
S-4	Steaks de poisson	0.2-1.0	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Placez des steaks de poisson (\pm 3 cm d'épaisseur), comme des steaks de saumon et de thon, les uns à côté des autres dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3.
S-5	Crevettes (Crues)	0.2-0.5	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Placez des crevettes (crues, décortiquées ou non) dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3.
S-6	Escalope de poulet	0.2-1.0	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Placez des escalopes de poulet dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3.
S-7	Œufs	0.1-0.6	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Percer un trou dans les œufs de taille moyenne (M). Placez 2 à 10 œufs dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3.
S-8	Pommes de terre épluchées	0.2-0.8	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en quartiers ou prenez des petites pommes de terre. Placez-les dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3.
S-9	Riz blanc (Basmati ou Pandan)	0.1-0.5	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Répartissez du riz blanc (basmati ou pandan) uniformément dans un récipient plat en verre Pyrex. ajoutez 2 fois le volume en eau (pour 250 g de riz, ajoutez 500 ml d'eau) Placez le récipient sur la grille, niveau 1.

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

Code	Aliments	Quantité (kg)	Recommandations
S-10	Flan	0.4-0.6	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Placez la préparation dans 6 petits moules à flan (100 ml par moule). Couvrez-les de film plastique. Placez les moules dans le panier du cuiseur non perforé, niveau 4/5 .
S-11	Compote de fruits	0.2-0.5	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Placez de petits morceaux de pommes, de poires ou d'abricots dans un récipient plat en verre Pyrex. Ajoutez 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau. Placez le récipient dans le panier du cuiseur non perforé, niveau 4/5 .
S-12	Faire fondre du chocolat	0.1-0.3	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Cassez le chocolat (chocolat à croquer ou chocolat pâtissier) en morceaux, placez-les dans un petit récipient en verre Pyrex et couvrez-le de film plastique ou avec un couvercle. Placez le récipient sur la grille, niveau 1 . Maintenir couvert durant le programme. Sortez le récipient et mélangez bien. (Pour du chocolat blanc ou au lait, diminuez de 5 minutes).
Pâtisserie			
b-1	Gâteau	0.7-0.8	Préchauffez le four, en mode Convection, à 150 °C. Versez la pâte fraîche dans un moule à pâtisserie rectangulaire en métal de taille adéquate. Placez-le parallèlement à la longueur de la porte, sur la grille, niveau 1 . Ce programme sert pour les gâteaux comme le gâteau au citron, le gâteau aux noisettes et le marbré.
b-2	Préparation pour tarte aux fruits (basée sur la pâte à gâteau)	0.3-0.5	Préchauffez le four, en mode Convection, à 150 °C. Versez la pâte fraîche dans le plat en métal pour préparation de flan sur la grille, niveau 1 .
b-3	Muffins	0.5-0.7	Préchauffez le four, en mode Convection, à 170 °C. Versez la pâte à muffins dans des moules à muffins en papier. Placez les moules en papier au centre du récipient multifonction, niveau d'étagère 1 . Ou utilisez un moule à muffins assez grand pour faire 12 muffins, placez-le sur la grille, niveau 1.
b-4	Gâteau de Savoie	0.3-0.6	Préchauffez le four, en mode Convection, à 160 °C. Versez 300 g de pâte dans un moule à pâtisserie rond en métal noir de 18 cm de diamètre, 400 g à 500 g dans un moule de 24 cm de diamètre et 600 g dans un de 26 cm de diamètre. Placez le moule au milieu de la grille, niveau 1 .
b-5	Pain	0.7-0.8	Préparez la pâte en suivant les instructions des fabricants du domaine alimentaire. Préchauffez le four, en mode Convection, à 180 °C. Puis versez la pâte dans un moule à pâtisserie rond en métal noir (longueur 30 cm). Placez le moule parallèlement à la largeur de la porte sur la grille, niveau 1 .
b-6	Fermentation de pâte levée	0.3-0.6	Préparez la pâte levée à pizza, à gâteau ou à pain. Versez-la dans un grand moule rond résistant à la chaleur. Ne le couvrez pas. Placez le moule sur la grille, niveau 1 .
b-7	Tarte aux pommes	1.2-1.4	Préchauffez le four, en mode Convection, à 180 °C. Préparer la tarte aux pommes dans un moule rond en métal noir de 20 cm de diamètre pour 1300 g et de 24 cm de diamètre pour 1400 g. Placez le moule sur la grille, niveau 1 .

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

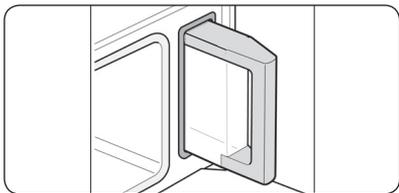
Code	Aliments	Quantité (kg)	Recommandations
b-8	Pizza maison	0.6-1.0	Préparez 300 g de pâte à pizza et étalez-la. Placez du papier sulfurisé sur le réceptacle multifonction, niveau d'étagère 1 .
Grill			
G-1	Steak de bœuf	0.3-0.6 0.6-0.8	Préchauffez le four, en mode Grill, à 10 min. Placez les steaks de bœuf côte à côte au centre du support de grill avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 5 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson. La première taille de plat sert pour les steaks fins et la seconde pour les steaks épais.
G-2	Morceaux de poulet	0.4-0.6 0.7-0.9	Badigeonnez les morceaux de poulet (pilons, pattes et ailes) d'huile et d'épices. Placez-les, la peau tournée vers le bas, sur support de grill avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson.
G-3	Steaks de poisson	0.3-0.6	Faites mariner des steaks de poisson (saumon ou thon) de \pm 3 cm d'épaisseur. Placez-les côte à côte sur le réceptacle multifonction, niveau 6 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson.
G-4	Filet de poisson	0.3-0.6	Faites mariner des filets de poisson (lieu noir, loup de mer, poisson d'eau froide ou gambas) de \pm 2 cm d'épaisseur. Placez-les côte à côte sur le réceptacle multifonction, niveau 6 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson.
G-5	Saucisses	0.3-0.6	Placez les saucisses côte à côte sur le support de grill avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 4 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson.
G-6	Hamburger	0.5-1.0	Placez les hamburgers crus côte à côte sur le support de grill avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 4 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson.
Rôtissage			
r-1	Poulet entier	1.2-1.3 1.4-1.5	Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez-le avec la poitrine tournée vers le bas, au centre du support de grill avec réceptacle multifonction, niveau 1 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson.
r-2	Rôti de bœuf (Moyen)	1.1-1.3	Badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel ne doit être ajouté qu'une fois la viande rôtie). Placez-le sur le support de grill avec réceptacle multifonction, niveau 1 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson. Une fois rôtie et durant le temps de pose, enveloppez la viande dans de l'aluminium et laissez-la reposer pendant 15 minutes.

Utilisation du mode Auto Cook (suite)

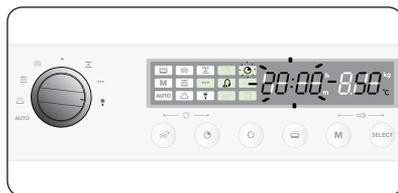
Code	Aliments	Quantité (kg)	Recommandations
r-3	Rôti de porc (Bien cuit)	0.8-1.2	Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal. Placez le rôti de porc, badigeonné d'huile et d'épices, avec la graisse tournée vers le bas, sur le support de gril avec récipient multifonction, niveau 1 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson. Une fois rôti et durant le temps de pose, enveloppez la viande dans de l'aluminium et laissez-la reposer pendant 15 minutes.
r-4	Poisson entier	0.4-0.8	Badigeonnez la peau du poisson d'huile et ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte, tête-bêche, parallèlement à la largeur du panier du cuiseur non perforé, niveau 5 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson.
r-5	Légumes rôtis	0.2-0.5	Coupez des légumes (courgettes, poivrons, aubergines et oignons) en tranches. Ajoutez des tomates cerises et des champignons. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olives, d'herbes, de sel et de poivre. Placez les légumes sur le récipient multifonction, niveau 6 .
r-6	Pommes de terre au four	0.4-0.8	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne à grosse (200 g chacune). Lavez et nettoyez les pommes de terre. Badigeonnez leur peau d'un mélange d'huile d'olives, d'herbes, de sel et de poivre. Placez-les côte à côte sur le récipient multifonction, niveau 1 . Retournez-les dès que le four émet un signal sonore. Appuyez sur le bouton Start pour poursuivre la cuisson.
Plats préparés			
C-1	Pizza congelée (-18 °C)	0.3-0.35 0.4-0.45	Placez une pizza congelée sur le récipient multifonction, niveau 1 .
C-2	Frites au four congelées (-18 °C)	0.4-0.45	Disposez uniformément des frites congelées (spéciales cuisson au four) sur le récipient multifonction, niveau 1 .
C-3	Bâtonnets de poisson congelés (-18 °C)	0.3-0.5	Disposez uniformément des bâtonnets de poisson sur le récipient multifonction, niveau 1 .
Décongélation			
d-1	Décongélation Viande (-18 °C)	0.3-0.5 0.8-1.5	Ce programme est utilisé pour le bœuf, l'agneau, le porc, les côtelettes et la viande hachée. Placez la viande sur le support de gril avec récipient multifonction, niveau 1 (couvrez la viande hachée avec du film plastique pour la faire décongeler).
d-2	Décongélation Volailles (-18 °C)	0.3-0.6 0.9-1.3	Ce programme est utilisé pour les poulets entiers ainsi que pour le poulet en morceau. Placez la volaille sur le support de gril avec le récipient multifonction, niveau 1 .
d-3	Décongélation Poisson (-18 °C)	0.3-0.8	Ce programme est utilisé pour les poissons entiers ainsi que pour les filets de poisson. Placez le poisson dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3 .
d-4	Décongélation Pain (-18 °C)	0.1-0.3 0.4-0.6	0.1-0.3 est utilisé pour des tranches de pain (étalées) 0.4-0.6 est utilisé pour tous les types de pain, complet, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Placez le pain dans un morceau de papier sulfurisé, puis posez-le sur le récipient multifonction, niveau 1 .
d-5	Décongélation Fruits (-18 °C)	0.2-0.6	Disposez uniformément des fruits dans le panier du cuiseur perforé avec le panier du cuiseur non perforé, niveau 3 . Ce programme est utilisé pour tous les types de fruits coupés en tranches ou de baies.

Utilisation du mode Defrost (Décongélation)

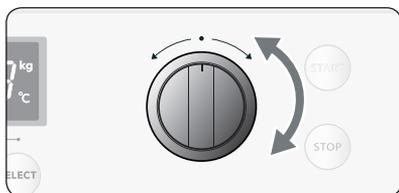
Configuration du mode Defrost



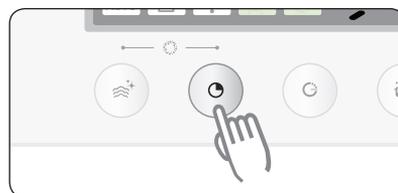
- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



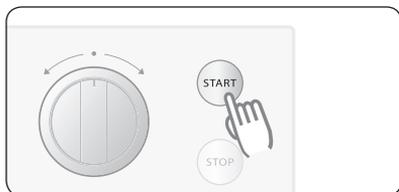
- 2** Mettez le **BOU-
TON DE FONCTION** sur le mode Defrost  (par défaut : 20:00 min.). Le temps clignote.



- 3** Quand il clignote, tournez le **BOU-
TON DE SÉLECTION** et réglez le temps de décongélation souhaité (le maximum est 10:00:00).



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 4** Appuyez sur le bouton **START**.

Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de décongélation.
 - ▶ Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
 - ▶ Température appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
- 2) Une fois la décongélation terminée, évacuez l'eau de la cuvette de récupération d'écoulement et rincez le réservoir.
- 3) Séchez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon sec s'il reste de l'eau.
- 4) Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours pendant 3 minutes après une décongélation. Cela est normal.

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

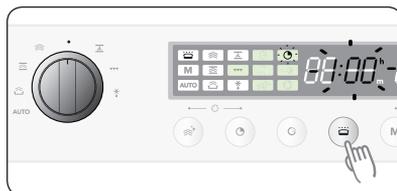
- 1) Après avoir décongelé la viande (en particulier les volailles), laissez l'appareil tourner à vide pendant environ 10 minutes en mode Convection (200 °C) afin de détruire les bactéries dans l'enceinte.
- 2) Ne recongelez pas les aliments une fois qu'ils sont décongelés.

Utilisation du mode Keep Warm (Maintenir au chaud)

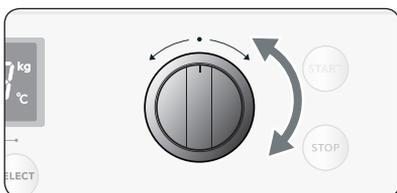
Configuration du mode Keep Warm



1 Mettez le **BOU-
TON DE FONCTION**
sur la position "OFF".



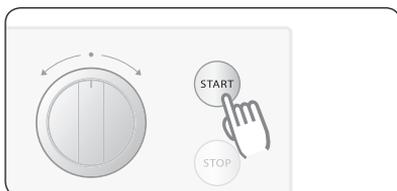
2 Appuyez sur le bouton **KEEPING
WARM** (Maintenir au chaud) (par
défaut : 1:00 h). Le temps clignote.



3 Quand il clignote, tournez le **BOU-
TON DE SELECTION** et réglez le
temps de cuisson souhaité (le maxi-
mum est 10:00).



Si le temps a cessé de clignoter
avant que vous ayez pu le régler,
appuyez sur le bouton **TIMER** puis
tournez le **BOU-
TON DE SELEC-
TION**.

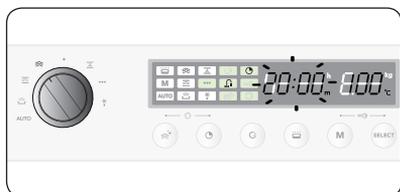


4 Appuyez sur le bouton **START**.

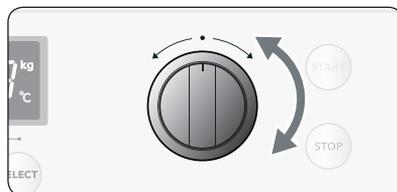
Utilisation du mode Memory (Mémoire)

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 3 programmes différents en mémoire et les retrouver à n'importe quel moment. La mémoire est utile lorsque vous préparez un plat fréquemment. Vous pouvez également enregistrer un plat à partir des programmes automatiques.

Exemple: Vapeur 20 min., 100 °C



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "Steam" (Vapeur).



2 Réglez la température et l'heure comme indiqué plus haut.



3 Appuyez sur le bouton **SELECT**.



4 Appuyez sur le bouton **MEMORY** (appuyez une fois pour le code 1, deux fois pour le code 2 ou trois fois pour le code 3).



5 Appuyez sur le bouton **SELECT** (le code de mémoire est enregistré).

Vous pouvez toujours enregistrer un nouveau programme différent :

- 1) Sélectionnez le mode, la température et l'heure.
- 2) Appuyez sur le bouton **SELECT**.
- 3) Appuyez sur le bouton **MEMORY** (code 1, 2 ou 3).
- 4) Appuyez sur le bouton **SELECT**.
- 5) L' "ancien" programme est à présent remplacé par le nouveau.

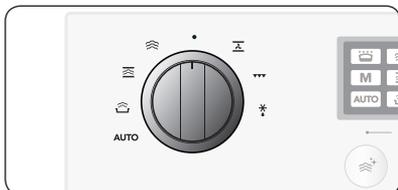
Utilisation du mode Memory (suite)

Lancer la fonction Memory

Il est très simple de lancer le programme enregistré à n'importe quel moment.

Exemple dans l'image : Emplacement de mémoire 1 (vapeur 20 min., 100 °C)

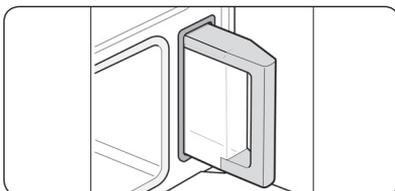
Placez le plateau dans le four.



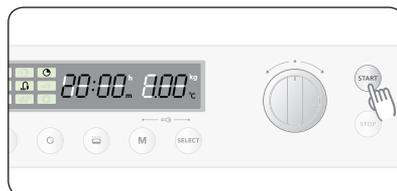
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



- 2** Appuyez sur le bouton **MEMORY** (une fois pour le code 1).



- 3** Si le symbole  s'affiche à l'écran, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position.



- 4** Appuyez sur le bouton **START**.

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.

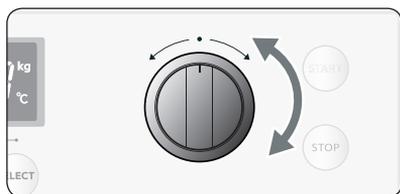
Modifier le paramètre de dureté de l'eau



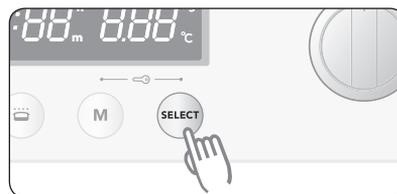
1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



2 Appuyez simultanément sur les boutons **STEAM CLEAN** (Nettoyage vapeur) et **START** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.



3 Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler la dureté d'eau souhaitée.

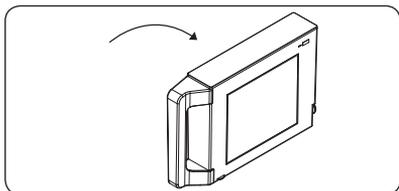


4 Appuyez sur le bouton **SELECT**.
► L'appareil est à présent programmé de façon à émettre un avertissement lorsqu'il est nécessaire de procéder au détartrage, en fonction de la dureté effective de l'eau.

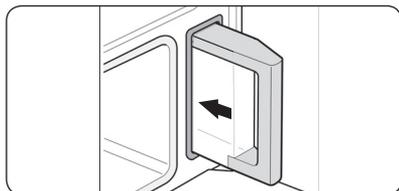
Affi- chage	Type	PPM	Degrés français (°df)	Degrés allemands (°dH)
1	Eau douce	0 - 105	0 - 11	0 - 6
2	Eau moyennement douce	125 - 230	12 - 23	7 - 13
3	Eau moyennement dure	250 - 350	24 - 36	14 - 20
4 (Par défaut)	Eau dure	> 375	> 37	> 21

Détartrage

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



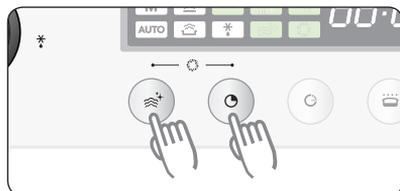
- 1** Versez 100 ml de détartrant fourni avec l'appareil et remplissez le réservoir d'eau avec d'eau froide jusqu'au niveau maximal.



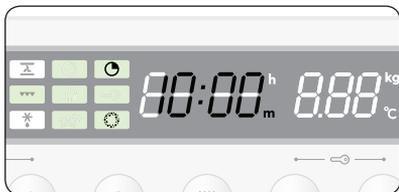
- 2** Verser ce mélange dans le réservoir d'eau et fermer le couvercle avant de l'installer dans l'appareil principal.



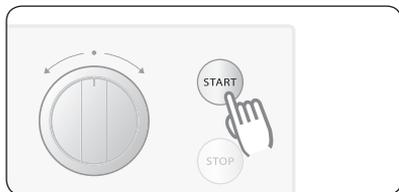
- 3** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



- 4** Fermer la porte, appuyez sur les boutons **TIMER** et **STEAM CLEAN** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. L'appareil affiche "40:00" et le détartrage commence.

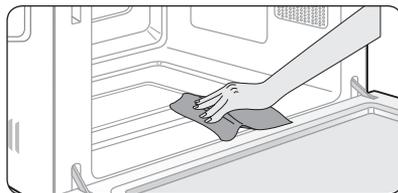


- 5** Au bout d'environ 30 minutes, l'appareil affiche "10:00", un signal sonore retentit et l'appareil arrête de fonctionner. Retirez le réservoir et videz l'eau. Rincez-le avec de l'eau et remplissez avec d'eau froide jusqu'au niveau maximal. Fermez le couvercle et installez-le dans l'appareil principal.



- 6** Appuyez sur le bouton **START**. Le processus de rinçage à l'eau claire se lance.

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.

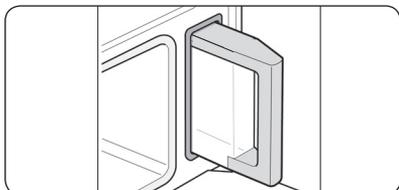
8 Ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec un chiffon sec.

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 imbiber tous les résidus afin que vous puissiez les décoller de la paroi supérieure ou des parois latérales à l'aide d'un chiffon doux.



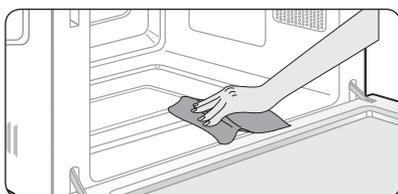
1 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et remplacez-le en position.



2 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



3 Appuyez sur le bouton **STEAM CLEAN**. Le four se met en marche automatiquement.

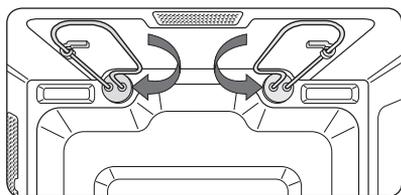


4 Une fois le processus terminé : ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec un chiffon sec.

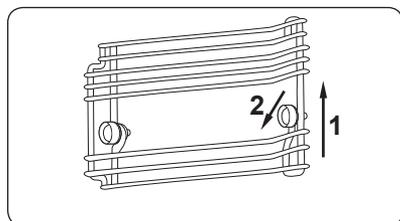
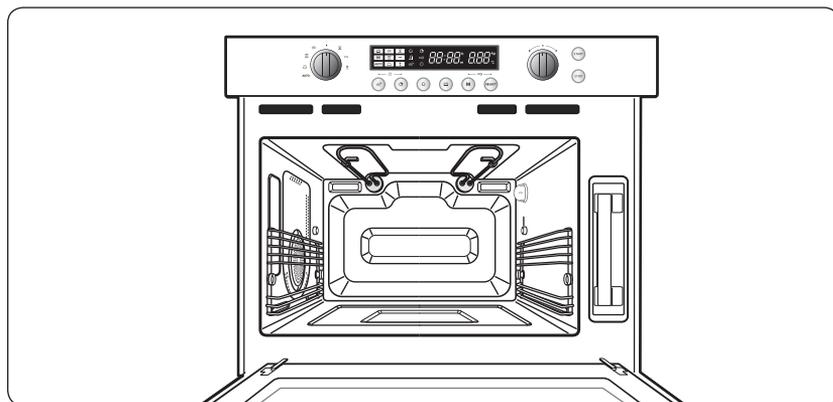
Important

- 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).



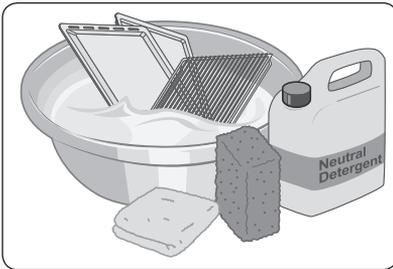
- 2** Nettoyage de l'intérieur de l'**enceinte**.
- ▶ Ôtez les grilles latérales en les soulevant à l'avant (1). Faites-les ensuite glisser vers le milieu (2) pour finalement les tirer vers vous. Nettoyez les résidus présents sur la paroi supérieure ou les parois latérales à l'aide d'un chiffon imbibé 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 :

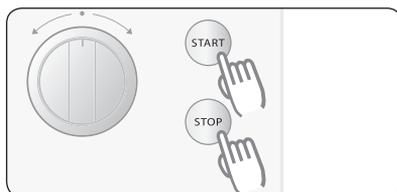
- N'utilisez JAMAIS de benzène, de diluant ou de brosse en métal pour le nettoyage. Cela pourrait décolorer ou endommager la surface.
- Ne vaporisez d'eau sur l'appareil lors du nettoyage. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou incendie.
- Ne placez pas le réservoir d'eau ou le plateau ramasse-miettes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

Désactivation de l'alarme / Affichage de la température

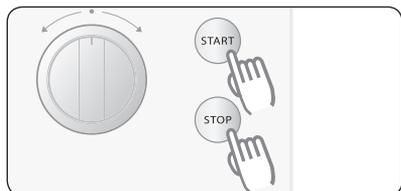
Le four émet un signal sonore à la fin de la cuisson et le mot "Ferme" clignote 4 fois à l'écran.



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



2 Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur **STOP** et **START** et maintenez enfoncé pendant une seconde. "OFF" s'affiche à l'écran.



3 Pour réactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur **STOP** et **START** et maintenez enfoncé pendant une seconde. "ON" s'affiche à l'écran.

Lecture de la température actuelle



1 Si l'indicateur de température (°C) clignote à l'écran, la température programmée n'a pas encore été atteinte. Vous pouvez afficher la température actuelle à l'écran en appuyant simultanément sur les boutons **KEEP WARM** et **MEMORY**.

Verrouillage de sécurité enfant

Le verrouillage de sécurité enfant du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation malencontreuse.

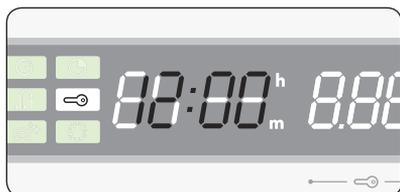
Pour verrouiller le four



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



2 Appuyez simultanément sur les boutons **MEMORY** et **SELECT** et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.

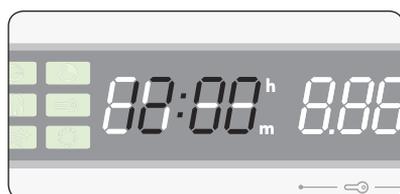


3 Un symbole en forme de verrou  apparaît à l'écran pour indiquer que toutes les fonctions sont bloquées.

Pour déverrouiller le four



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF". Appuyez simultanément sur les boutons **MEMORY** et **SELECT** et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.



2 Le symbole en forme de verrou disparaît de l'écran pour indiquer que toutes les fonctions sont débloquées.

Nettoyage et entretien

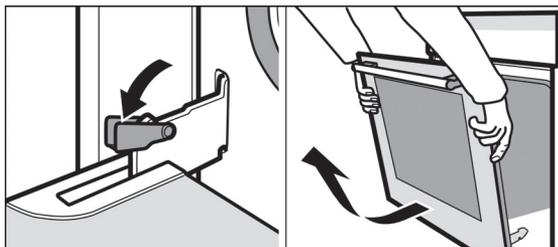
Dépose du compartiment de cuisson

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



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

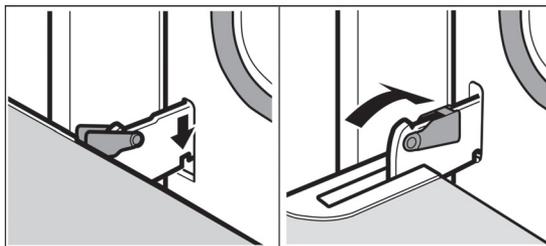
1. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson en entier.
2. Déplacez les deux leviers de blocage vers le haut, à droite et à gauche.
3. Fermez à moitié la porte du compartiment de cuisson. Saisissez à deux mains le haut de la porte par les côtés gauche et droit. Fermez un peu plus la porte et dégagez-la.



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.

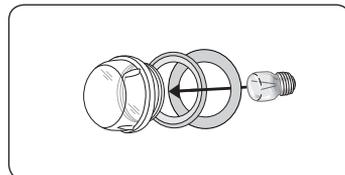
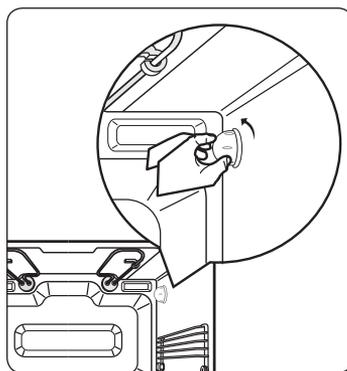


2. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson en entier et repliez le levier de blocage vers le haut.
3. Fermez la porte du compartiment de cuisson.

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 dépasse 250 °C en cours de fonctionnement / annulation.
	CAPTEUR DE TEMP COURT Si la valeur du capteur de température est inférieure à 5 °C en cours de fonctionnement / annulation.
	PRECHAUFFAGE INCOMPLET Si le four n'a pas atteint 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	SQ4211BUU / SQ4292BUU
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Alimentation maximale Grille supérieure Convection vapeur	3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions (W 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

Français



**Les bons gestes de mise au rebut de ce produit
(Déchets d'équipements électriques
et électroniques)**

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

Remarques



Remarques



ATAG

Code N° : DE68-03594R

7000035560002