



COS824MAT
COS824RVS
COS834MAT
COS834ANT

Notice d'utilisation
Four à vapeur et micro-ondes combiné

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

Nous vous fournissons cette notice détaillée pour vous permettre de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.



Information importante



Conseil, remarque

SOMMAIRE

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4 Avant de raccorder le l'appareil	MISES EN GARDE
6 FOUR À VAPEUR ET MICRO-ONDES COMBINÉ 9 Caractéristiques de l'appareil – plaque signalétique (en fonction du modèle) 10 Bandeau de commandes	PRÉSENTATION
12 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 12 Cuisson à la vapeur 13 Remplissage du réservoir d'eau 14 Fonction des micro-ondes	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
15 PREMIÈRE UTILISATION 16 Vérification de la dureté de l'eau	
17 SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES 18 A) Cuisson par sélection du type d'aliment (Mode automatique - Auto) 20 B) Cuisson par sélection du mode de fonctionnement (Mode professionnel et mode vapeur) 28 C) sauvegarde des programmes définis par l'utilisateur (mes favoris) 29 D) Cuisson à la vapeur (Vapeur - accès rapide aux programmes vapeur) 31 E) Cuisson aux micro-ondes	RÉGLAGES ET CUISSON
32 DÉMARRAGE DE LA CUISSON	
32 FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR	
33 SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES	
35 SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX	
37 ENTRETIEN & NETTOYAGE 38 Nettoyage conventionnel 39 Programme de nettoyage à la vapeur (nettoyage vapeur) 40 Nettoyage du système vapeur 41 Nettoyage du filtre en mousse 42 Démontage et nettoyage des gradins en fil 43 Remplacement de l'ampoule	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
44 GUIDE DE DÉPANNAGE	DÉPANNAGE
45 MISE AU REBUT	

AVANT DE RACCORDER LE L'APPAREIL



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

Utilisation sûre et correcte du four à vapeur

Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, laissez-le quelques temps à la température ambiante pour que les composants puissent s'adapter à la chaleur de la pièce. Si le four est stocké dans un local où la température est proche de 0°C ou inférieure, certaines pièces – en particulier les pompes – risquent d'être endommagées.

N'utilisez pas le four dans une pièce où la température est inférieure à 5°C. Au-dessous de ce seuil, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Si vous mettez le four en marche dans ces conditions, vous pourriez détériorer la pompe.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, déconnectez-le du réseau électrique.

Ne mettez dans le four aucun objet susceptible de provoquer un danger lorsqu'on le met en marche.

N'utilisez pas d'eau distillée, car elle est impropre à la consommation (par exemple l'eau distillée pour batteries à laquelle on ajoute de l'acide).

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

Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, il reste encore de la vapeur dans le four. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution, car la vapeur pourrait occasionner des brûlures. Avant de nettoyer le four, attendez qu'il ait refroidi à la température ambiante.

Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramenée dans le réservoir d'eau ; elle peut donc être brûlante. Soyez prudent lorsque vous videz le réservoir.

Afin d'éviter la formation de tartre, laissez la porte du four ouverte après la cuisson pour que la cavité refroidisse à la température ambiante.

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

Utilisation sûre du four à micro-ondes

Les métaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Pour cette raison, n'utilisez pas de récipients en métal. Les ustensiles de cuisine conçus pour les micro-ondes peuvent être employés en toute sécurité. Pour plus d'informations sur les récipients appropriés, consultez les instructions ci-dessous et servez-vous toujours du plat en verre inséré sur le gradin n°1 lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Barquettes jetables en carton ou polyester	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques 	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peuvent prendre feu. Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> • Plats allant au four • Verrerie fine • Bocaux en verre 	✓ ✓X ✓X	Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé 	✓ X	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ : Recommandé

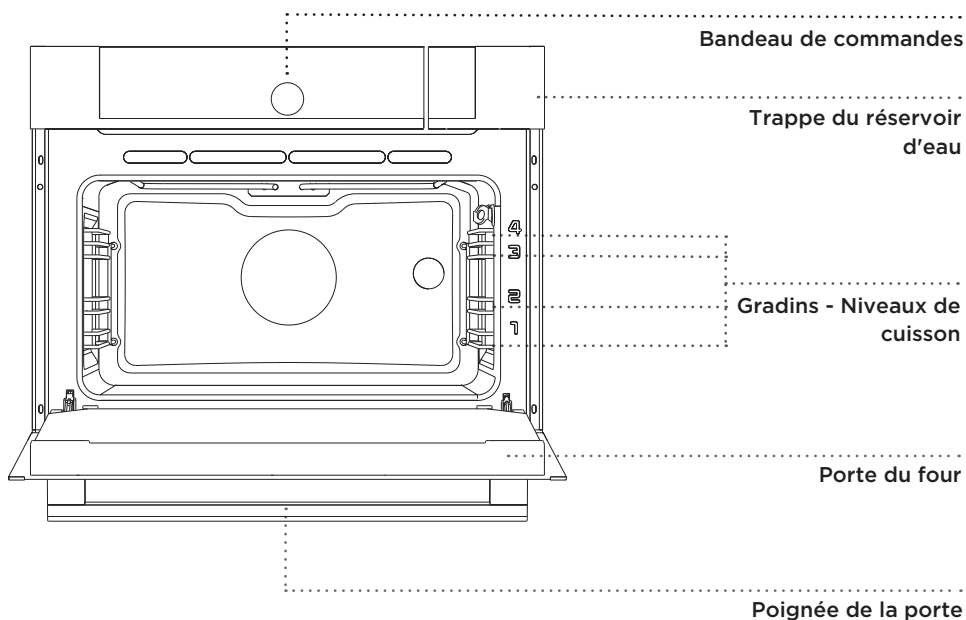
✓X : Prudence

X : Dangereux

FOUR À VAPEUR ET MICRO-ONDES COMBINÉ

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

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



GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur quatre niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au grill ; la 1ère glissière accueille le plat en verre lors de la cuisson en mode micro-ondes.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive les résistances, le ventilateur et les micro-ondes ; il les remet en marche lorsqu'on referme la porte.

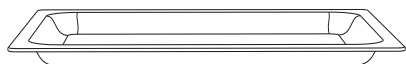
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte.

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES DU FOUR (en fonction du modèle)



Le **PLAT EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson, y compris les micro-ondes ; il peut aussi faire office de plat de service.



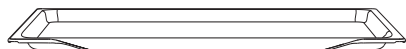
N'utilisez pas la grille, la lèchefrite profonde, le kit vapeur, ou tout autre ustensile en métal avec un mode de cuisson incluant les micro-ondes.



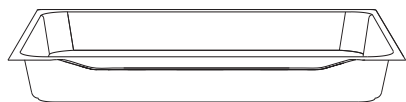
La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.



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



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



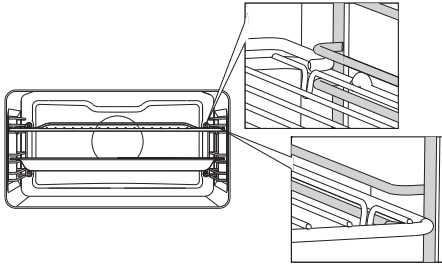
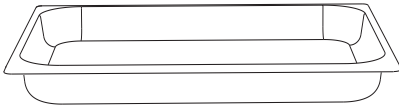
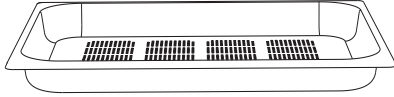
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.



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

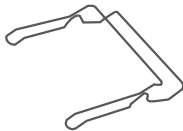


Comme les accessoires du four chauffent, leur forme est susceptible de changer. Ceci n'affecte pas leur fonctionnalité et ils reprennent leur forme d'origine en refroidissant.



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

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



La **POIGNÉE POUR PLAQUE À PÂTISSERIE** permet de tirer facilement les plaques hors du four lorsque la cuisson est terminée.

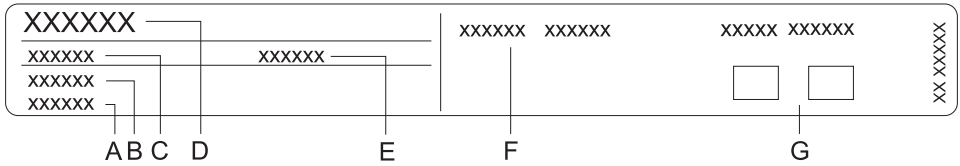
PRODUIT DÉTARTRANT pour nettoyer le circuit de vapeur.

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



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

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

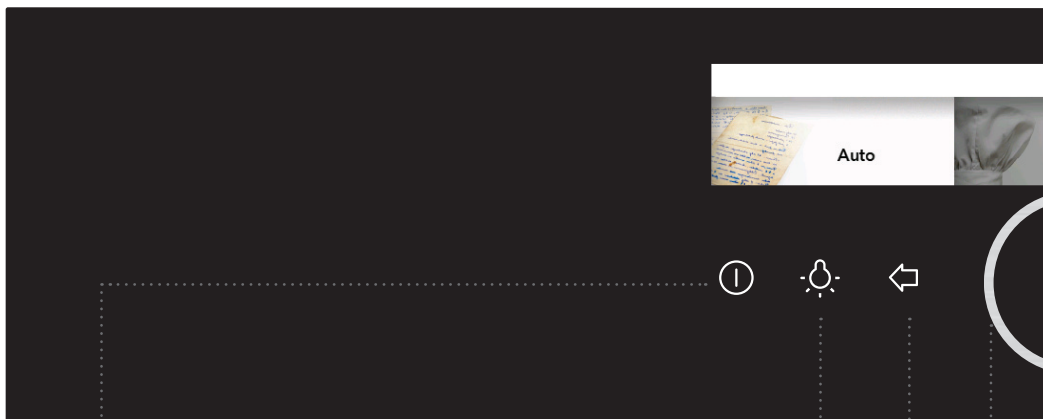


- A N° de série
- B Code
- C Type
- D Marque
- E Modèle
- F Caractéristiques techniques
- G Symboles de conformité

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

BANDEAU DE COMMANDES

(en fonction du modèle)



1 TOUCHE
MARCHE/ARRÊT

2 TOUCHE
MARCHE/
ARRÊT DE
L'ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR

3 TOUCHE
RETOUR

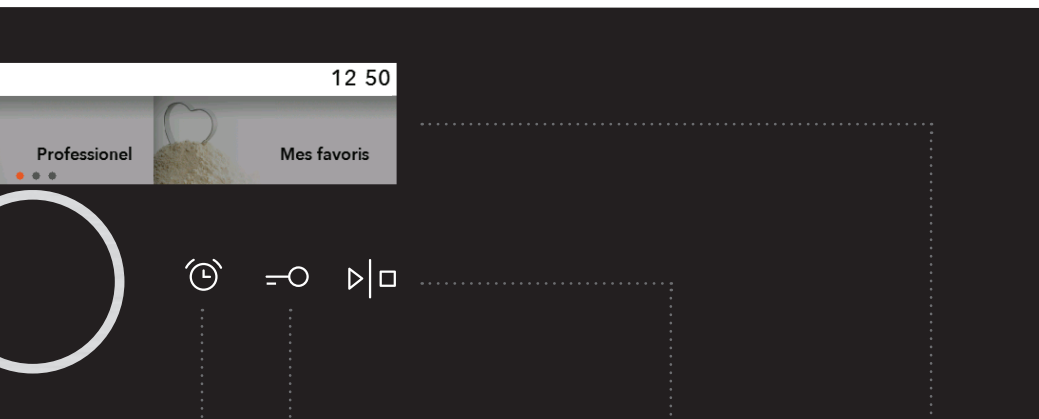
Appui bref: retour
au menu précédent.

Appui long : retour
au menu principal.

4 BOUTON de
sélection et de
VALIDATION

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

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



5 COMPTE-MINUTES / ALARME

6 TOUCHE SÉCURITÉ ENFANTS

7 TOUCHE DÉPART/STOP

Appui long: START

Appui long durant l'opération: STOP

8 ÉCRAN - affiche tous les réglages

NOTE:

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

CUISSON À LA VAPEUR

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

Avantages de la cuisson à la vapeur :

La cuisson commence avant que la température du four soit montée à 100°C. La cuisson lente est également possible à basse température.

Elle est diététique : elle préserve les vitamines et minéraux, car seule une faible proportion d'entre eux se dissout dans l'eau de condensation qui touche les aliments.

Il est inutile d'ajouter des matières grasses. La vapeur respecte les qualités organoleptiques des aliments. Elle n'y ajoute aucune odeur, et pas davantage le goût du gril ou de la poêle. De plus, elle n'enlève rien aux aliments, puisqu'ils ne baignent pas dans l'eau.

La vapeur ne diffuse ni les odeurs, ni les saveurs, et cela signifie que l'on peut cuire en même temps la viande, le poisson et les légumes.

La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler, réchauffer, ou garder les préparations au chaud.

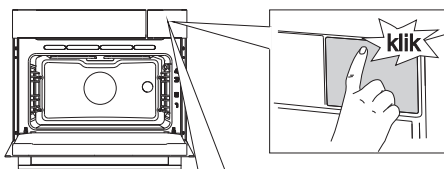
REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Le RÉSERVOIR D'EAU fournit au générateur de vapeur une alimentation en eau autonome. Il contient environ 1,3 litre (rempli au niveau maximum indiqué par un repère). Cette quantité suffit pour 3 heures de cuisson avec le programme vapeur le plus long (Chaleur tournante et vapeur avec option "élevée").

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



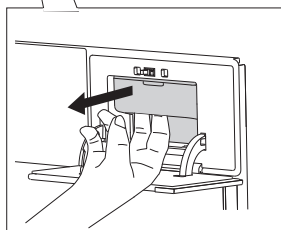
Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau propre et fraîche (eau du robinet, eau embouteillée sans additif, ou eau distillée à usage alimentaire). Cette eau doit être à une température de 20°C (+/-10°C).



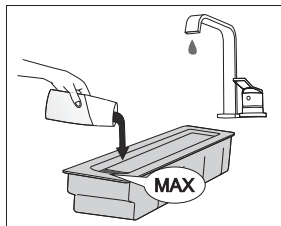
1 Ouvrez la trappe du réservoir en appuyant sur l'autocollant.



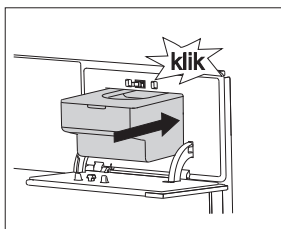
Vous pourrez l'enlever plus tard.



2 Retirez le réservoir de son logement en le saisissant par sa poignée en creux.



3 Enlevez le couvercle, puis nettoyez le réservoir à l'eau claire et remettez le couvercle en place. Avant utilisation, remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au repère MAX.



4 Remettez le réservoir dans son logement et poussez-le vers le fond jusqu'à ce que vous entendiez un petit "clic". Ensuite, refermez la trappe en appuyant dessus.



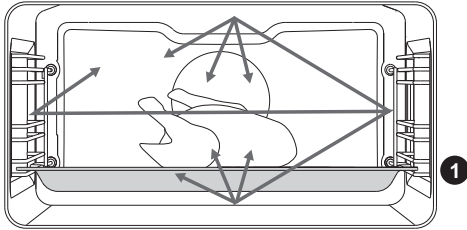
Après la cuisson, l'eau qui reste dans les circuits de vapeur est pompée pour être ramené dans le réservoir. Vous pouvez nettoyer le réservoir et son couvercle dans le lave-vaisselle, ou à la main avec un détergent liquide usuel non abrasif.

FONCTION DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou l'aspect des produits.

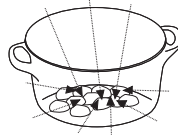
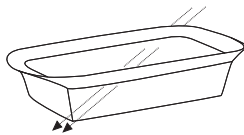
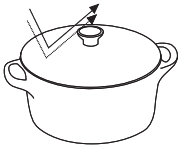
Les micro-ondes servant à la cuisson sont des ondes électromagnétiques. On les rencontre couramment dans notre environnement sous forme d'ondes radio-électriques, de lumière, ou de rayonnement infrarouge.

Leur fréquence moyenne est de 2450 MHz.



Leurs propriétés sont les suivantes :

- elles sont réfléchies par le métal,
- elles traversent les autres matériaux,
- elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.



Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes, ses molécules s'agitent rapidement, ce qui élève sa température.

Les ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur de 2,5 cm environ ; si les aliments sont plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction, comme en cuisson traditionnelle.



Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes si le four est vide.

PREMIÈRE UTILISATION

SÉLECTION DE LA LANGUE

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

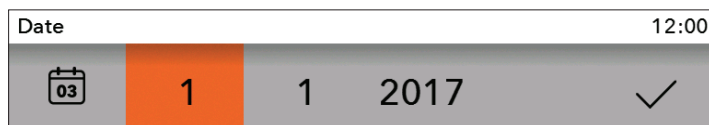


Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



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

RÉGLAGE DE LA DATE



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

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



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



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

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

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

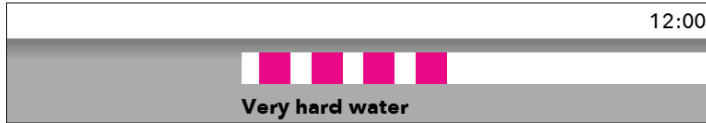
VÉRIFICATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

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

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



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



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

Trempez dans l'eau une bandelette de papier réactif (fourni avec l'appareil) pendant une (1) seconde. Attendez une minute, puis comptez le nombre de barres sur le papier. Entrez le nombre de barres dans l'appareil. Tournez le BOUTON.

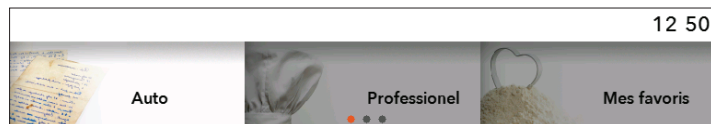
MODIFICATION DU RÉGLAGE RELATIF À LA DURETÉ DE L'EAU

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



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

SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES



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



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.

A) Auto

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

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

B) Pro

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

C) Mes favoris

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

D) Vapeur

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

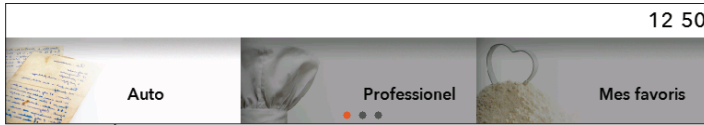
E) Micro-ondes

Ce mode convient à la cuisson et à la décongélation des aliments.

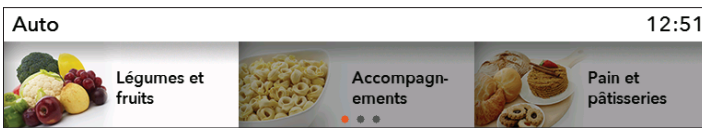
A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (Mode automatique - Auto)



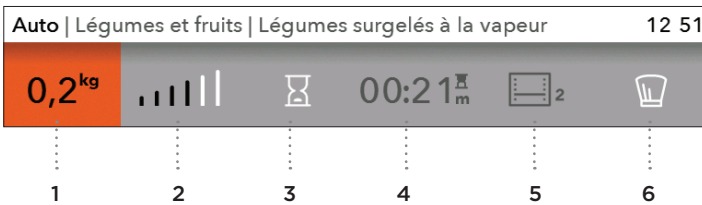
Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



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




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



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

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



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

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

PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

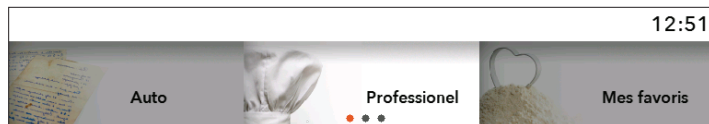
Le message suivant s'affiche alors à l'écran : "**Préchauffage terminé.**" Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.



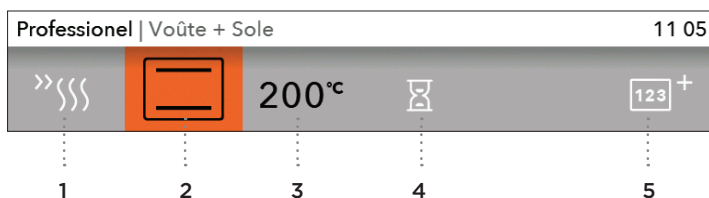
Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

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

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



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



Choisissez vos propres **réglages de base**.

RÉGLAGES DE BASE


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

RÉGLAGES COMPLÉMENTAIRES

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

PRÉCHAUFFAGE











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


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

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

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






MODES DE CUISSON (selon les modèles)




MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
	CHALEUR DE VOÛTE + SOLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul gradin à la fois.	200	30-230
	CHALEUR DE VOÛTE Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	150	30-230
	CHALEUR DE SOLE Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	160	30-230
	PETIT GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités.	230	30-230
	GRAND GRIL La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses.	230	30-230
	GRAND GRIL + VENTILATEUR Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée.	170	30-230
	AIR PULSÉ + CHALEUR DE SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs gradins à la fois.	200	30-230
	AIR PULSÉ La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs gradins à la fois.	180	30-230
	AIR PULSÉ ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation électrique durant la cuisson. Il convient à la cuisson de la viande et des pâtisseries.	180	120- 230
	CHALEUR DE SOLE + VENTILATEUR Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180	30-230

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
	RÔTISSAGE La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.	180	30-230

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


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

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
	VAPEUR		
	CHALEUR TOURNANTE ET VAPEUR Ce mode sert à la cuisson et à la décongélation. Il permet une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments. Trois options sont disponibles :		
	ÉLEVÉ : cuisson des escalopes, steaks et petits morceaux de viande.	160	30-230
	MOYEN : réchauffage des préparations froides/surgelées, cuisson des filets de poisson et légumes au gratin.		
	FAIBLE : Cuisson des grosses pièces de viande (rôtis, poulet entier), de la pâte levée (pain et petits pains), des lasagnes, etc.		
	VAPEUR Utilisez ce mode pour tout type de viandes, plats mijotés, légumes, tartes, gâteaux, pains et gratins (c'est à dire toutes les préparations qui cuisent longtemps)	100	30-100
	SOUS VIDE La cuisine SOUS VIDE consiste à cuire les aliments dans un emballage étanche dont on a retiré l'air ; la cuisson a lieu à une température spécifique maintenue avec précision pendant une période prolongée. Cette méthode convient à la cuisson de la viande, du poisson, et de tous les fruits et légumes. Les aliments cuits sous vide gardent leur jus et développent pleinement leurs arômes.	50	30-95

MODE DE CUISSON	DESCRIPTION MIKROVALOVI	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)	PUISSANCE DES MICRO-ONDES (W)
	MICRO-ONDES Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments.	-	1000
	AIR PULSÉ + MICRO-ONDES Utilisez ce programme pour tout type de viande, les plats mijotés, légumes, tartes, gâteaux, pains et gratins (c'est-à-dire toutes les préparations qui doivent cuire longtemps).	160	600
	GRIL + VENTILAT. + MICRO-ONDES Utilisez ce mode combiné pour la viande coupée en tranches, le poisson et les légumes. La cuisson est rapide et les aliments seront appétissants et bien dorés.	200	600

PUISSANCE DES MICRO-ONDES	UTILISATION
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage rapide des liquides (boissons, eau) et des plats contenant beaucoup de liquide. • Cuisson des préparations contenant beaucoup de liquide (soupe, sauce, etc.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des légumes frais ou surgelés.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Faire fondre le chocolat. • Cuisson des poissons et fruits de mer ; réchauffage sur 2 niveaux. • Cuisson douce des haricots secs. • Réchauffage et cuisson des préparations délicates à base d'œufs.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson à basse température des produits laitiers ou des confitures.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation manuelle, ramollir le beurre ou les crèmes glacées.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation des pâtisseries à la crème.

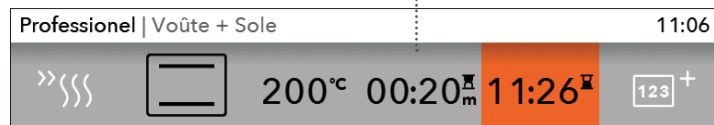
Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.
Tous les réglages sont affichés à l'écran.

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

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON



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



Durée de cuisson

Départ différé




Réglage de la durée de cuisson

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

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



Réglage du départ différé

 Le départ différé n'est pas possible avec les modes de cuisson Petit gril, Gril double et Gril ventilé.

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

Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : 12.00

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

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

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

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



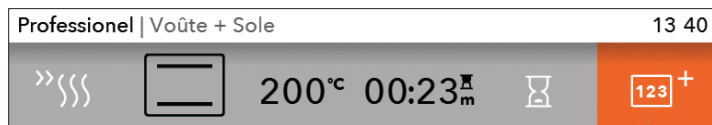
À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore bref retentit et le menu Fin apparaît.

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

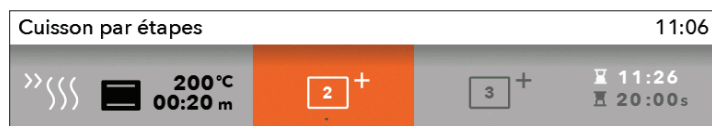
CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de combiner plusieurs réglages en trois étapes successives qui constituent un seul programme de cuisson.

En choisissant différents réglages qui vont s'enchaîner au cours de la cuisson, vous cuisinerez vos préparations exactement à votre goût.

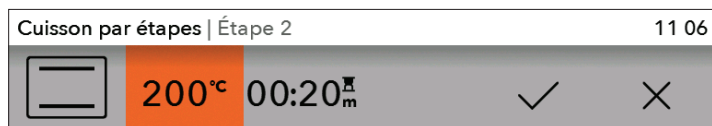


En mode Pro de base, les programmes Cuisson par étapes et Vapeur sont disponibles. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.



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

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



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

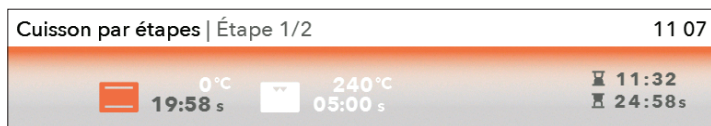



Durée de cuisson totale - fin

Progression de l'étape en cours

Température et durée de l'étape sélectionnée

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



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

INJECTION DE VAPEUR

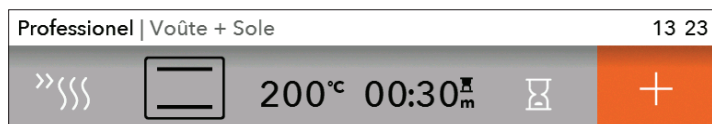
L'injection de vapeur est recommandée pour la cuisson des préparations suivantes :

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

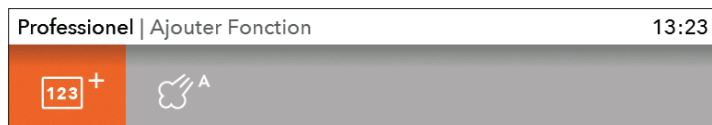
Vous pouvez activer l'injection de vapeur en **mode Professionnel** lorsque vous sélectionnez la durée de cuisson. Cette dernière doit être assez longue pour permettre l'injection de vapeur.



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



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




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


A) INJECTION DE VAPEUR PAR ÉTAPES

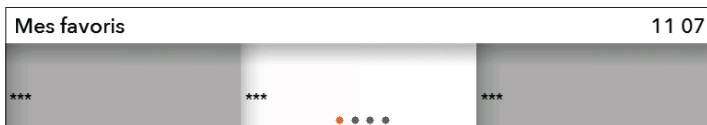
Réglez les étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES). Pour l'injection de vapeur, sélectionnez le **signe +**. Le programme calcule automatiquement l'intervalle entre les injections en fonction de la durée de cuisson totale. Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer l'opération.

B) INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

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

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

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



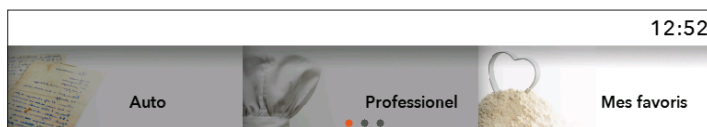
Dans le menu principal, sélectionnez **Mes favoris** en tournant le BOUTON.



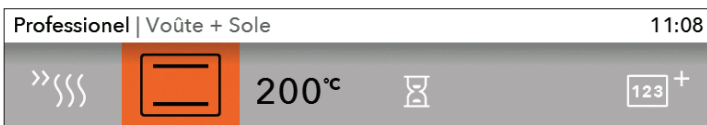
Vous pouvez enregistrer jusqu'à 12 combinaisons de réglages.




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



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



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

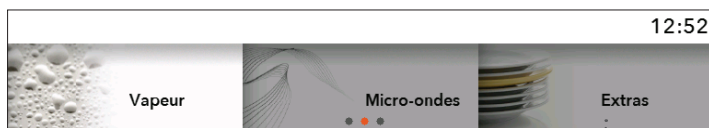
Lorsque le programme est terminé, le menu **Fin** apparaît. Si vous avez effectué des modifications, vous pouvez les enregistrer en sélectionnant l'icône . Sélectionnez le nom de la combinaison de réglages utilisée. Le message «**Le programme va être écrasé**» s'affiche à l'écran.

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

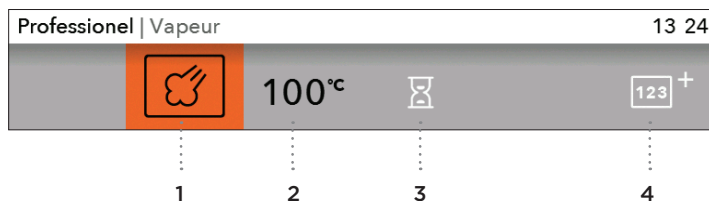
D) CUISSON À LA VAPEUR

(Vapeur - accès rapide aux programmes vapeur)

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



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





Sélectionnez vos réglages de base :

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

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

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

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

SOUS VIDE (CUISSON À LA VAPEUR)

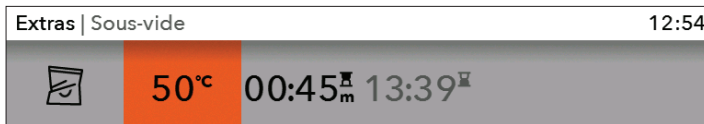
Assaisonnez les aliments et placez-les dans un sachet pour mise sous vide et cuisson sous vide. Placez dans le plat perforé le sachet soudé contenant les aliments et insérez le plat sur le gradin à mi-hauteur du four.



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



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



Sélectionnez la température et la durée de cuisson. Choisissez une longue durée à basse température.

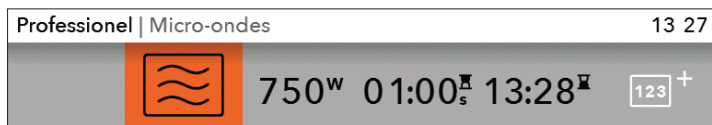
Lorsque la cuisson est terminée, enlevez les aliments du sachet. Pour développer leur saveur, vous pouvez les faire revenir rapidement dans de l'huile chaude.

E) CUISSON AUX MICRO-ONDES

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et sélectionnez **Micro-ondes**. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez les réglages en tournant le BOUTON, puis appuyez dessus pour valider.

1 2 3 4 5

- 1 Mode micro-ondes
- 2 Puissance des micro-ondes / température (pour les modes combinés)
- 3 Durée de cuisson
- 4 Départ différé
- 5 Cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)

En modes micro-ondes, la fonction du programmeur Départ différé n'est pas disponible.


Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer l'opération. Les réglages choisis et le compte à rebours s'affichent à l'écran.

 Si vous avez choisi un mode de cuisson combiné aux micro-ondes, l'icône °C clignote jusqu'à ce que le four ait atteint la température réglée.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON



La touche DÉPART/STOP clignote avant le démarrage de la cuisson. Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer la cuisson. Si vous voulez modifier les réglages durant la cuisson, appuyez sur le BOUTON et tournez-le.

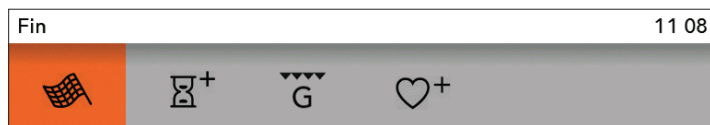
 La cuisson s'arrête quand on ouvre la porte et repart quand on la referme. Vous avez 3 minutes pour refermer la porte ; passé ce délai, la cuisson est interrompue et le message "Fin" s'affiche.

 Vous pouvez mettre la cuisson en pause ou l'arrêter définitivement en appuyant sur la touche DÉPART/STOP.

"Programme en Pause. Voulez-vous l'arrêter ?" Après une pause, effacez le message en validant avec une CROIX. Pour arrêter la cuisson, validez avec une COCHE ; le menu Fin apparaît.

FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR

Lorsque la cuisson est terminée, le menu **Fin** apparaît.



Fin

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



Ajouter durée

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




Au gratin

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

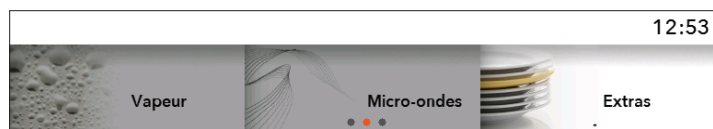


Ajouter à Mes favoris

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

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

SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



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



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

Nettoyage à la vapeur

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

(Voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.)

Décongélation

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

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

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

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

Maintien au chaud

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

Chauffe-plats

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

Régénération

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

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

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

Préchauffage rapide

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

Shabbat

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



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

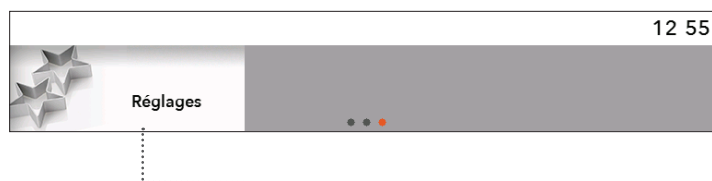


Attention : le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation inappropriée du mode Shabbat.

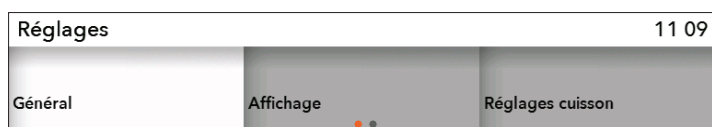
Sous vide

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

SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX



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



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

Réglages généraux

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

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

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

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

Volume - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

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

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

Affichage

Dans ce menu, vous accédez aux réglages suivants :

Luminosité - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

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

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

Réglages cuisson

Mes réglages aux micro-ondes

Intensité par défaut

Vapeur

- Détartrage.
- Dureté de l'eau.

Mode de cuisson

Informations sur l'appareil

Réglages par défaut

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

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



SÉCURITÉ ENFANTS

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



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

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

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



RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Pour l'activer, effleurez la touche COMPTE-MINUTES. Le réglage maximum est de 24 heures. À l'expiration du temps réglé, un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.



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

ENTRETIEN & NETTOYAGE



Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four du réseau électrique et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges grattantes. Note : les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)


Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez jamais les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux et un détergent liquide. Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.

 Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Porte du four

La porte est fixée au four et n'est pas amovible. Il ne faut donc pas essayer de la démonter.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL

Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incruster pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

"Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc."

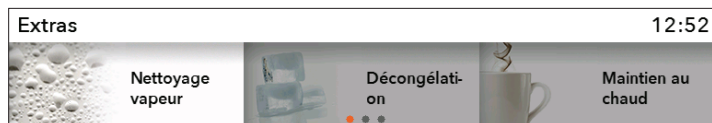
Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

PROGRAMME DE NETTOYAGE À LA VAPEUR (NETTOYAGE VAPEUR)

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

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



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




Effleurer la touche DÉPART.

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

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

Essayez les taches avec une éponge humide.

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



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

NETTOYAGE DU SYSTÈME VAPEUR

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

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

Pendant la cuisson à la vapeur, des minéraux peuvent s'accumuler dans le circuit vapeur. Il faut éliminer ces dépôts de temps en temps. Le message suivant apparaît alors à l'écran: **"Veuillez exécuter la procédure de détartrage."**

Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi. Le processus de détartrage comprend le détartrage et le rinçage. Des messages fournissant des informations et vous indiquant ce que vous devez faire s'affichent à l'écran pendant tout le processus.

Nous vous conseillons d'utiliser le produit NOKALK pour le détartrage. C'est un détartrant extrêmement efficace, fabriqué exclusivement à base d'ingrédients naturels et entièrement biodégradables. La solution est non corrosive, non agressive et respectueuse de l'environnement.

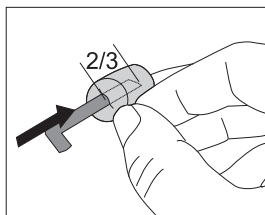
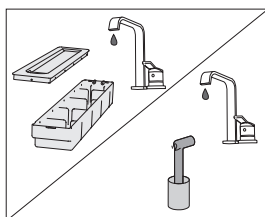
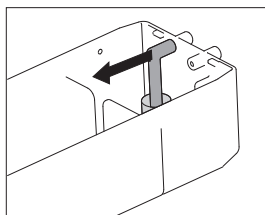
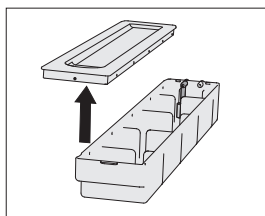
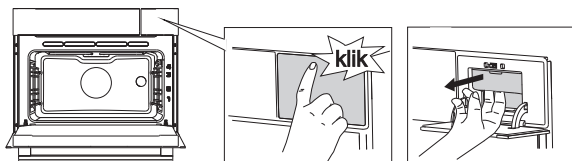
Ce produit a également un effet nettoyant et antibactérien, garantissant que les composants internes de l'appareil seront maintenus à un niveau d'hygiène optimal. Par conséquent, le bon goût des aliments seront préservé et la durée de vie de l'appareil sera prolongée.

1. Versez le détartrant dans le réservoir d'eau.
2. Détartrage en cours.
3. Le détartrage est terminé. Videz le liquide, rincez le réservoir et remplissez-le d'eau propre pour la procédure de rinçage.
4. Le rinçage est terminé. Nettoyez le réservoir et essuyez le four.

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

NETTOYAGE DU FILTRE EN MOUSSE


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



1 Enlevez le couvercle du réservoir d'eau.

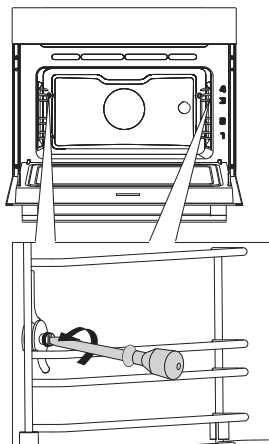
2 Détachez la tubulure d'arrivée d'eau de sa fixation.

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

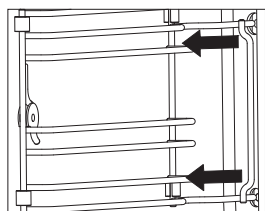
 Si le filtre en mousse s'est détaché de la tubulure d'arrivée d'eau, remettez-le en place en enfonçant la tubulure jusqu'aux deux tiers de la longueur totale de la mousse.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

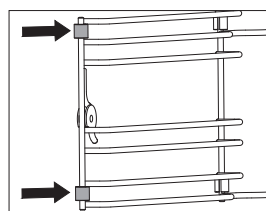
Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlevez les vis avec un tournevis.



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



Ne perdez pas les entretoises fixées aux gradins. Après le nettoyage, remettez les entretoises en place, sinon des étincelles pourraient se produire.

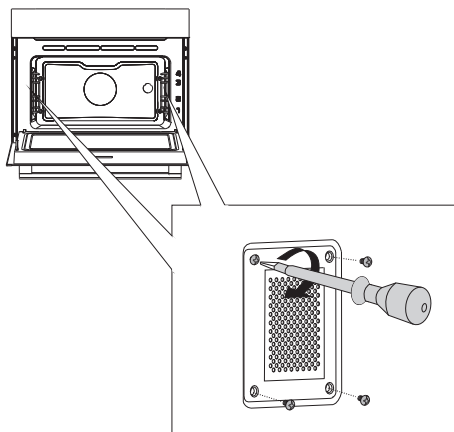


Lorsque le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.

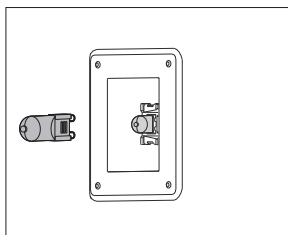
Lorsque vous remettez les gradins en place, veillez à les remonter sur le côté où ils étaient installés à l'origine.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

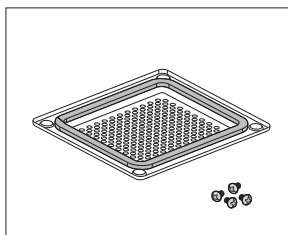



1 Dévissez les 4 vis du couvercle. Enlevez le couvercle et la vitre.



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

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.



 Le couvercle est entouré d'un joint qu'il ne faut pas enlever. Veillez à ce qu'il ne se détache pas du couvercle. Lors du remontage, le joint doit adhérer correctement à la paroi du four.



Revisssez fermement le couvercle avec un tournevis, sinon des étincelles pourraient se produire.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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



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

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

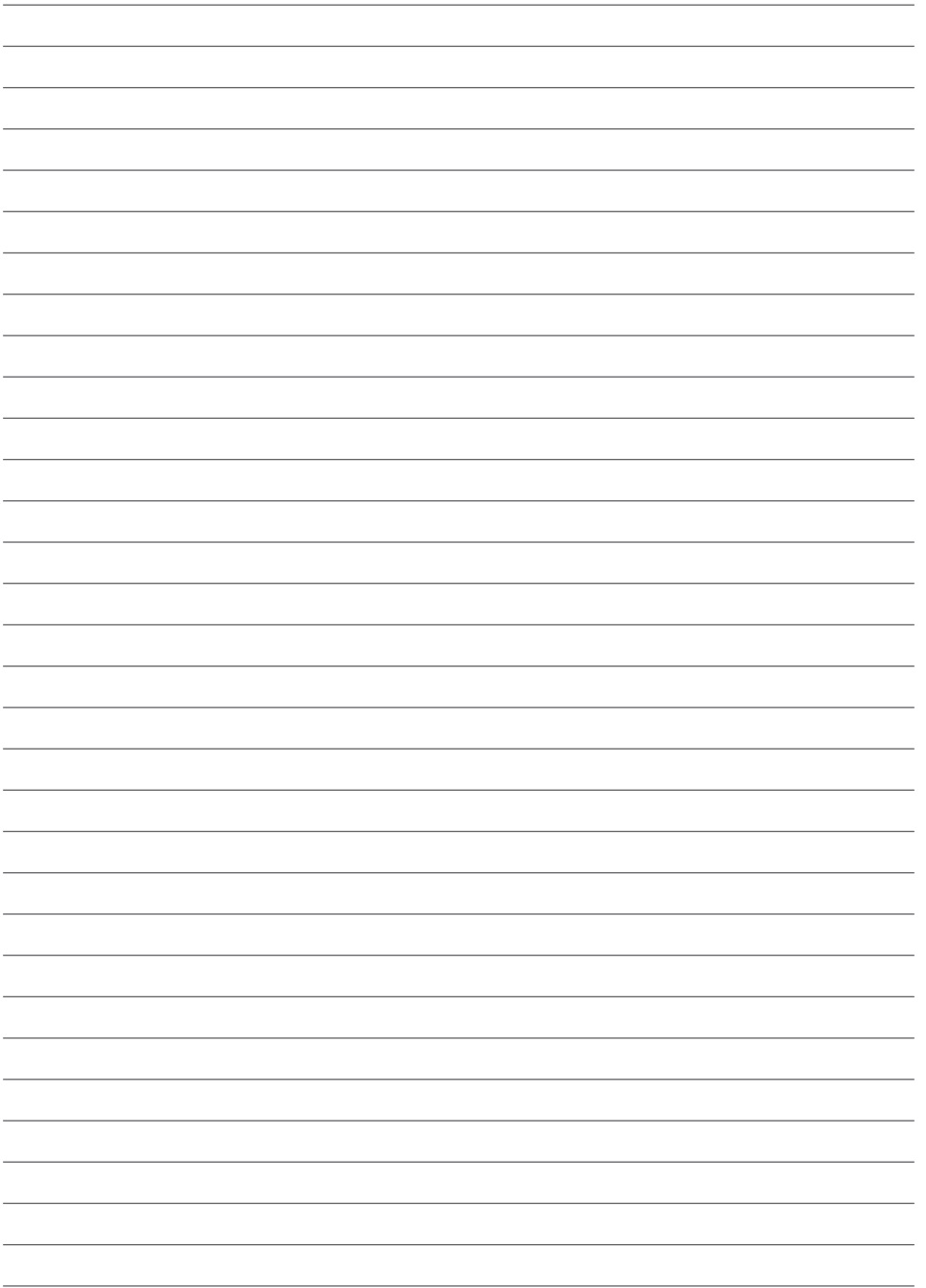
Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

CE

Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.





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

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

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



Pelgrim

fr (01-21)

803705 / VER 2 / 21.01.2021