



FR	Four vapeur	Notice d'utilisation
----	-------------	----------------------

TABLE DES MATIÈRES

Information sur la sécurité	2	Programmes automatiques	21
Consignes de sécurité	4	Utilisation des accessoires	21
Installation	7	Fonctions supplémentaires	26
Description de l'appareil	9	Conseils et astuces	28
Bandeau de commande	9	Entretien et nettoyage	44
Avant la première utilisation	11	Dépannage	49
Utilisation quotidienne	12	Rendement énergétique	51
Fonctions de l'horloge	20		

Sous réserve de modifications.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation.

Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.

- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

Raccordement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT! Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT! Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes

dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

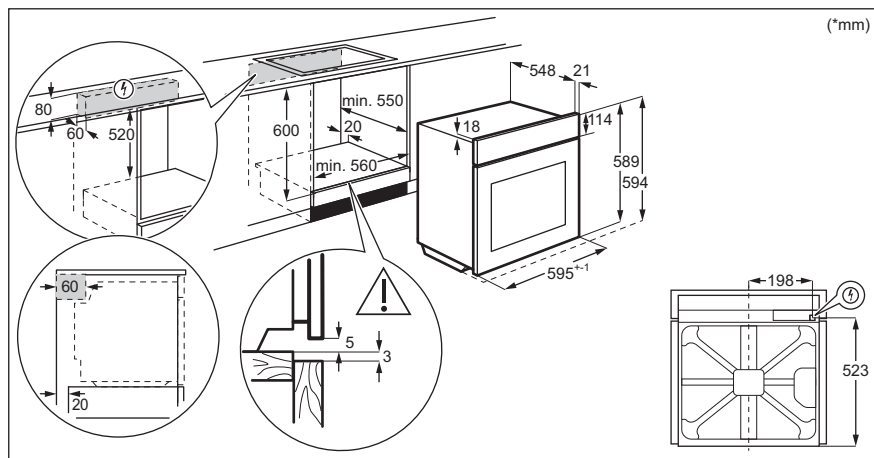
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

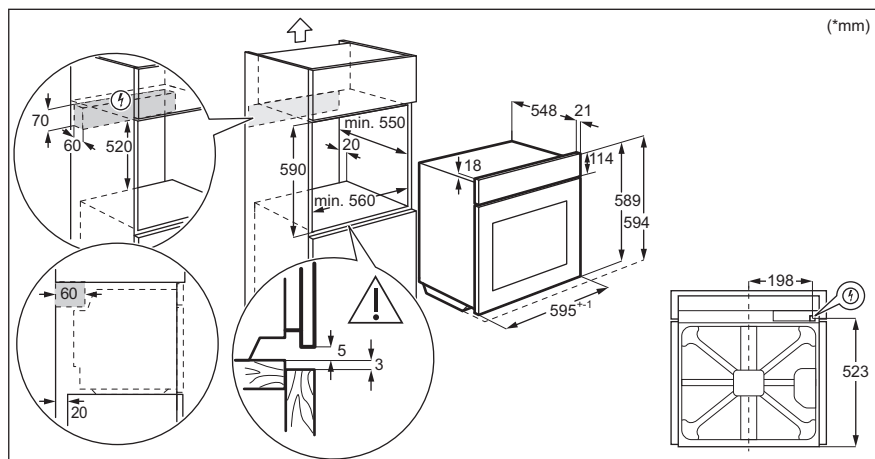
INSTALLATION



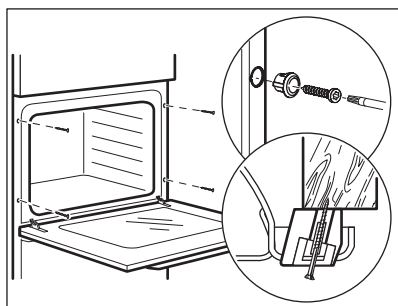
AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement



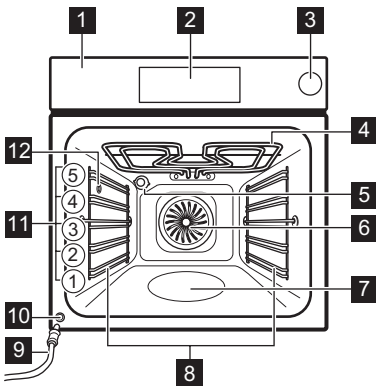


Fixation du four au meuble



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Présentation générale



- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmeur électronique
- 3** Bac à eau
- 4** Élément chauffant
- 5** Éclairage
- 6** Ventilateur
- 7** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 8** Support de grille, amovible
- 9** Tuyau de vidange
- 10** Vanne de vidange de l'eau
- 11** Position des grilles
- 12** Tuyau d'arrivée de la vapeur

Accessoires

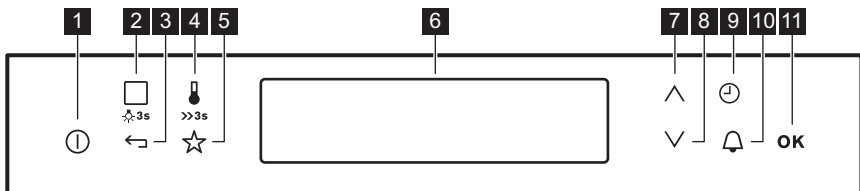
- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Easy2Clean : Plateau de cuisson anti-adhésif**

Pour la cuisson sans papier sulfurisé.

- **Rails télescopiques**
Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

BANDEAU DE COMMANDE

Programmeur électronique

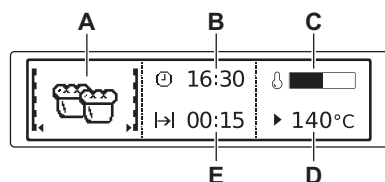


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1		MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre le four.

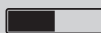
	Touche sensi- ve	Fonction	Commentaire
2		Modes de cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes de cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
3		Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
4		Sélection de la température/ Préchauffage rapide	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
5		Programmes préférés	Pour enregistrer et accéder à vos programmes favoris.
6	-	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
7		Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8		Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
9		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Verrouillage des touches, Programmes préférés, Chaleur et tenir, Set + Go.
10		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.
11	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.

Affichage



- A. Mode de cuisson
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour réinitialiser la durée.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
	Préchauffage rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est activée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

Premier raccordement

Avant la première utilisation, vous devez régler :			
Langue	Contraste de l'affichage	Affichage luminosité	Heure

Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

Étape 1 Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Étape 2 Réglez la température maximale pour la fonction : .
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

Étape 3 Réglez la température maximale pour la fonction : .
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Navigation dans les menus

1. Allumez le four.
2. Appuyez sur ou pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.



À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .

Réglage d'un mode de cuisson

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Réglage d'une fonction de vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.



AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Versez 900 ml d'eau dans le bac à eau.
La quantité d'eau est suffisante pour environ 55 à 60 minutes d'utilisation.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.
5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction :
Durée ou : Fin .



Lorsque le générateur de vapeur est vide, un signal sonore retentit.

Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.

7. Éteignez le four.

8. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur. Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange du réservoir.



ATTENTION! Le four est chaud. Risque de brûlure ! Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

9. Après une cuisson à la vapeur, la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.



AVERTISSEMENT! Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

Voyant « Réservoir vide »

L'affichage indique : Niveau d'eau bas et un signal sonore retentit lorsque le réservoir est vide et qu'il doit être rempli.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », paragraphe « Réglage d'une fonction de vapeur ».

Voyant « Réservoir plein »

Lorsque l'affichage indique : Réservoir d'eau plein, vous pouvez utiliser la cuisson à la vapeur.

Un signal sonore retentit lorsque le réservoir est plein.



Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond du four. Épongez l'excédent d'eau.

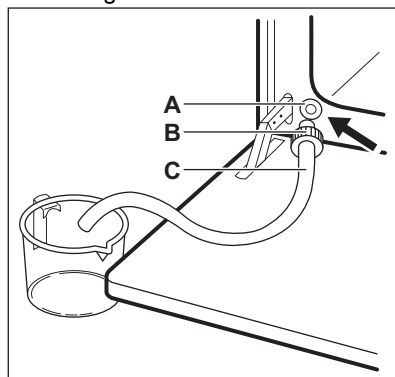
Vidange du réservoir d'eau



ATTENTION! Assurez-vous que le four a refroidi avant de commencer à vider le réservoir d'eau.

Videz le réservoir après chaque cuisson à la vapeur.

1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le même sachet que le mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.



2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).
3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau.



Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque l'affichage indique : Niveau d'eau bas. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.

5. Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.



N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.

Indicateur de préchauffage

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre indique que la température augmente. Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

Utilisation : Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction avant de mettre les aliments dans le four.

Cette fonction réduit le temps de chauffe. Elle n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

 - appuyez et maintenez enfoncé.

Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Présentation des menus

Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
 Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Préchauffage rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
 Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.

Symbole / Élément de menu	Description
 Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Langue	Règle la langue de l'affichage.
 Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
 Son alarme/ erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Humidité Faible	Pour cuire du pain, rôti de grosses pièces de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.
 Fonction Pizza	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas / Nettoyage Aqua Clean	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Utilisation
 Turbo gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Circulation d'air humide.

Mode de cuisson	Utilisation
 Régénération	Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.

Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
  Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.

Mode de cuisson	Utilisation
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

Cuisson Assistée

Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits de mer

Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets de poisson
	Filets de poisson, surgelés
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
Saumon entier	-

Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Volaille désossée	-
Poulet	Ailes de poulet, fraîches
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, fraîches
	Cuisses de poulet, surgelées
	Poulet, 2 moitiés

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Viande braisée 
	Pain de viande
	Saignant
Rôti de bœuf	À point
	Bien cuit
	Côtes levées
Porc	Jarret de porc, pré-cuit
	Noix de porc
	Longe de porc
	Cou de porc
	Épaule de porc
	Jarret de veau
Veau	Longe de veau
	Rôti de veau 
	Gigot d'agneau
Agneau	Selle d'agneau
	Souris d'agneau, à point
Gibier	Lièvre • Cuisse de lièvre • Râble de lièvre
	Chevreuil • Cuissot de chevreuil • Selle de chevreuil
	Rôti de gibier 

Catégorie d'aliments : Plat au four

Plat	
Lasagnes/Cannelonis, surgelés	-
Gratin de légumes	-

Plat	
Plats sucrés	-

Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

Plat	
Pizza	Pizza, fine
	Pizza, garniture supplémentaire
	Pizza, surgelée
	Pizza épaisse, surgelée
	Pizza, fraîche
	Bouchées de pizza, surgelées
Gratin de baguettes	-
Tarte flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche lorraine	-
Flan salé	-

Catégorie d'aliments : Gâteau/Pâtisserie

Plat	
Savarin	-
Gâteau aux pommes, couvert	-
Génoise	-
Tarte aux pommes	-
Cheesecake, moule	-
Brioche	-
Quatre-quarts	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-

Plat	
Muffins	-
Pâtisserie	-
Lamelles de pâtisserie	-
Choux à la crème	-
Pâte feuilletée	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits à pâte brisée	-
Christstollen	-
Strudel aux pommes, surgelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise
	Pâte levée
Cheesecake, plateau	-
Brownies	-
Gâteau roulé	-
Gâteau à la levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Base de flan	Base de flan à pâte brisée
	Fond de tarte en mélange de génoise

Plat	
Flans aux fruits	Flan aux fruits à pâte brisée
	Flan aux fruits en mélange de génoise
	Pâte levée

Catégorie d'aliments : Pain/Petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains, surgelés
Ciabatta	-
Pain	Pain en forme de couronne
	Tresse à base de levure
	Pain sans levain

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Quartiers	-
Röstis	-



Lorsque vous devez changer le poids, utilisez $\wedge$ ou $\vee$ pour choisir une nouvelle valeur.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).
 Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.

Durée, Fin - avant d'utiliser les fonctions, vous devez sélectionner un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement.

Durée, Fin - vous pouvez utiliser les fonctions en même temps si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four automatiquement au bout d'un certain temps.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Sélectionnez un mode de cuisson.
2.  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. ,  - appuyez pour régler l'heure.
4. Appuyez sur : OK.
À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'éteint. L'écran affiche un message.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

Prolongement de la cuisson

La fonction : Prolongement de la cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.

1. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit.
Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  pour l'activer ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur OK.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Recettes avec Recettes automatiques

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.
Appuyez sur la touche OK pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat.
Appuyez sur OK pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur OK pour confirmer.

Cuisson Assistée avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il faut entrer le poids de l'aliment.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson Assistée. Appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le plat avec la fonction : Cuisson par le poids. Appuyez sur OK.
4. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler le poids des aliments. Appuyez sur OK. Le programme automatique démarre.
5. Vous pouvez changer le poids à tout moment. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour modifier le poids.
6. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

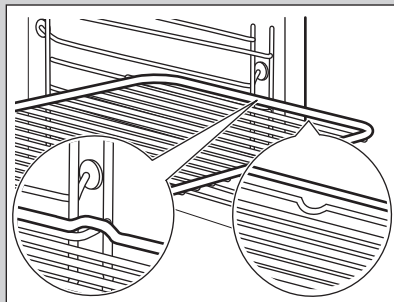
Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations

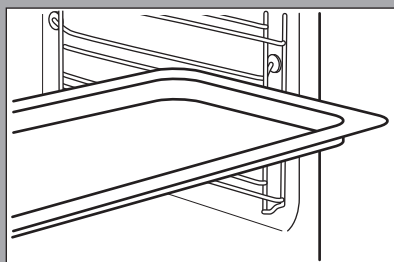
sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

Grille métallique:

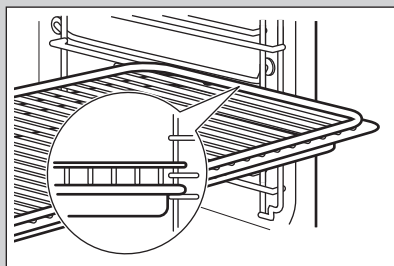
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

**Plateau de cuisson:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



Utilisation des rails télescopiques

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

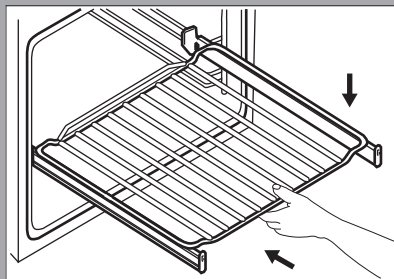
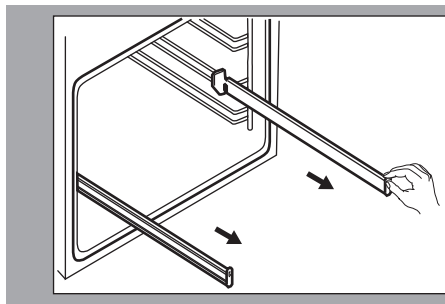
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Étape 1

Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.

Étape 2

Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.



Accessoires pour la cuisson à la vapeur

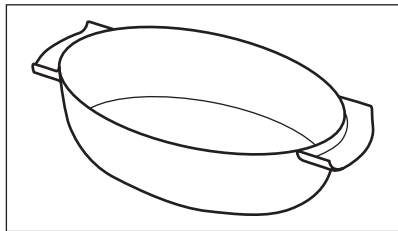


Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec le four. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

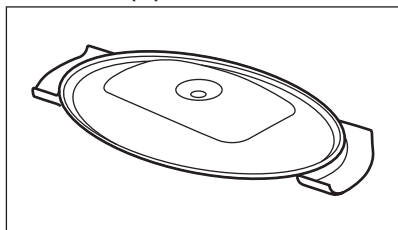
Le plat de cuisson diététique pour les fonctions de cuisson à la vapeur.

Le plat est composé d'un récipient en verre, d'un couvercle doté d'un orifice pour le tube de l'injecteur (C) et d'une grille en acier à placer au fond du plat de cuisson.

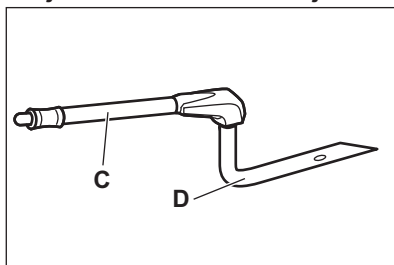
Récipient en verre (A)



Couvercle (B)

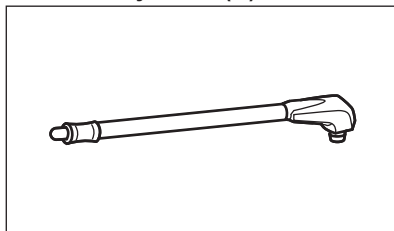


L'injecteur et le tube de l'injecteur

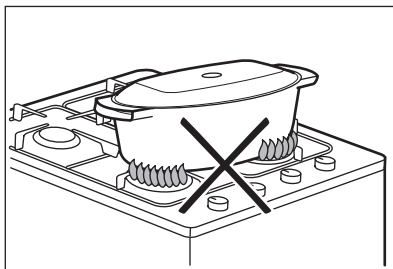
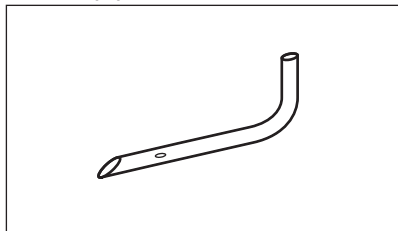


« C » est le tube de l'injecteur pour la cuisson à la vapeur, « D » est l'injecteur pour la cuisson à la vapeur directe.

Tube de l'injecteur (C)

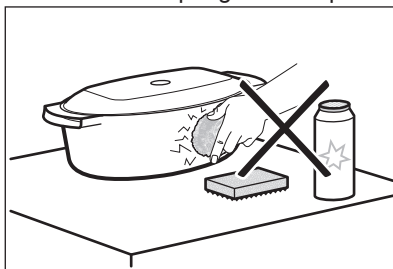
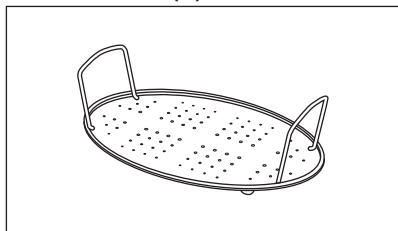


Injecteur pour une cuisson directe à la vapeur (D)

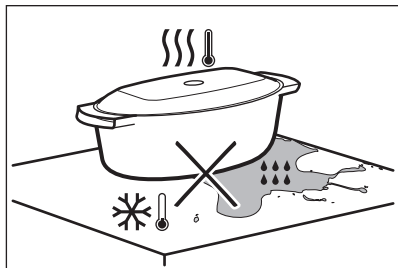


- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des produits ou poudres abrasifs, ni avec une éponge métallique.

Grille en acier (E)



- Ne posez pas de plat de cuisson chaud sur une surface froide ou mouillée.



- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.

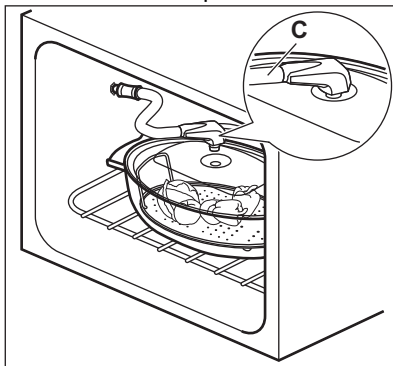


- N'utilisez pas le plat de cuisson sur une table de cuisson chaude.

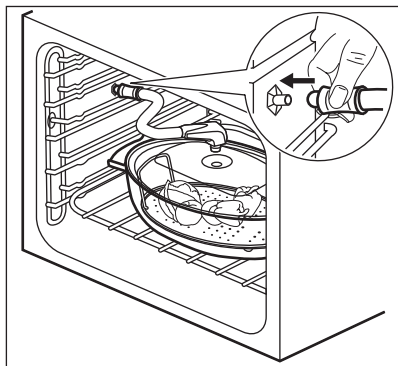
Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson diététique

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson puis couvrez-le.

1. Insérez le tube de l'injecteur dans l'orifice spécial du couvercle du plat de cuisson diététique.



2. Placez le plat de cuisson sur le 2e niveau en partant du bas.
3. Insérez l'autre extrémité du tube de l'injecteur dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.



Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four.

4. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Cuisson à la vapeur directe

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau.



ATTENTION! N'utilisez pas le couvercle du plat.

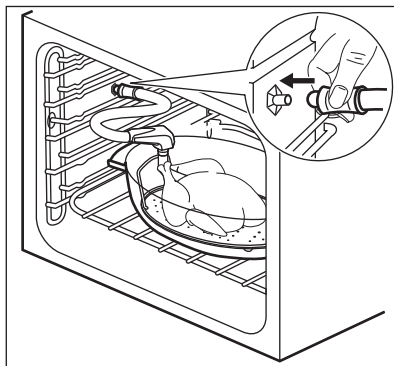


AVERTISSEMENT! Soyez prudent lorsque vous utilisez l'injecteur tandis que le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler l'injecteur lorsque le four est chaud. Démontez toujours l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.



Le tube de l'injecteur est spécialement conçu pour la cuisson d'aliments et ne contient pas de substances nocives.

1. Insérez l'injecteur (D) dans le tube de l'injecteur (C). Insérez l'autre extrémité dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.

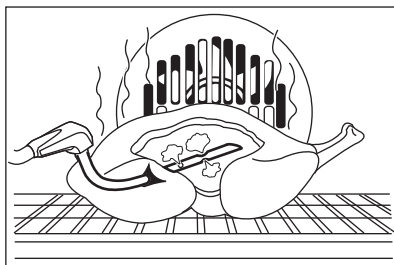


2. Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e niveau en partant du bas.

Assurez-vous de ne pas écraser le tube de l'injecteur et de ne pas le laisser toucher la voûte du four.

3. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Pour cuire des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde, du chevreau ou de gros poissons, insérez l'injecteur (D) directement dans la partie vide de la viande. Veillez à ne pas boucher les trous.



Pour plus d'informations sur la cuisson à la vapeur, reportez-vous aux tableaux de cuisson à la vapeur dans le chapitre « Conseils ».

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Programmes préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.
8. Appuyez sur OK. La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , et appuyez sur OK pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programmes préférés.

3. Appuyez sur OK pour confirmer.

4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.

5. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez appuyer sur  pour passer directement au menu : Programmes préférés.

Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.

1. Appuyez sur  pour activer l'affichage.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message .
Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque le four est en fonctionnement.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Verrouillage des touches.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur OK pour confirmer.



Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur OK pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.



- Verrouillage des touches est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Durée, Fin.

Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

 Luminosité « jour »	 Luminosité « nuit »
Il s'allume lorsque le four est en fonctionnement.	Lorsque le four est à l'arrêt, l'afficheur est en mode de luminosité « nuit » entre 22 h 00 et 6 h 00.
Il s'allume pendant 10 secondes lorsque vous appuyez sur une touche sensitive en mode de luminosité « nuit ».	
Il s'allume lorsque le four est à l'arrêt et vous sélectionnez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».	

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Conseils de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

Chaleur tournante + Vapeur

Préchauffez le four à vide.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

 GÂTEAUX/ PÂTISSERIES	 (°C)	 (min)		
Tartes, le préchauffage n'est pas nécessaire	175	30 - 40	2	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire	160	80 - 90	2	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes	160	40 - 50	2	Moule à pain

 GÂTEAUX/ PÂTISSERIES	 (°C)	 (min)		
Biscuits, le préchauffage n'est pas nécessaire	150	20 - 35	3 (2 et 4)	Plateau de cuisson
Petits pains sucrés	180 - 200	12 - 20	2	Plateau de cuisson
Brioques	180	15 - 20	3 (2 et 4)	Plateau de cuisson

Utilisez le moule à gâteaux.

 PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS	 (°C)	 (min)	
Légumes farcis	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Gratin dauphinois	160 - 170	50 - 60	1 (2 et 4)

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

 VIANDE	 (°C)	 (min)
Rôti de porc, 1 kg	180	90 - 110
Veau, 1 kg	180	90 - 110
Rôti de bœuf, saignant, 1 kg	210	45 - 50
Rôti de bœuf, à point, 1 kg	200	55 - 65
Rôti de bœuf, à point, 1 kg	190	65 - 75

	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau, 1 kg	175	110 - 130
Poulet entier, 1 kg	200	55 - 65
Dinde entière, 4 kg	170	180 - 240
Canard entier, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Lapin, en morceaux	170 - 180	60 - 90

Utilisez le premier niveau de la grille.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Oie entière, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 POISSON	 (°C)	 (min)
Truite, 3 - 4 poissons, 1,5 kg	180	25 - 35
Thon, 4 - 6 filets, 1,2 kg	175	35 - 50
Colin	200	20 - 30

Cuisson dans le plat de cuisson diététique

Utilisez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Réglez la température sur 130 °C.

 LÉGUMES	 (min)
Tomates	15
Aubergines	15 - 20
Brocoli, fleurons	20 - 25
Courgette, tranches	20 - 25
Poivron, lamelles	20 - 25
Chou-fleur, fleurons	25 - 30
Chou-rave	25 - 30
Asperges, blanches	25 - 35
Céleri, rondelles	30 - 35
Fenouil	30 - 35
Asperges, vertes	35 - 45
Carottes	35 - 40

Réglez la température sur 130 °C.

 VIANDE	 (min)
Blanc de poulet poché	25 - 35

 VIANDE	 (min)
Jambon cuit	55 - 65
Kasseler	80 - 100

Réglez la température sur 130 °C.

 POISSON	 (min)
Truite / Filet de saumon	25 - 30

Réglez la température sur 130 °C.

 GARNITURES	 (min)
Riz	35 - 40
Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers	35 - 45
Polenta	40 - 45
Pommes de terre non épluchées, moyennes	50 - 60

Régénération

Préchauffez le four à vide.

Réglez la température sur 130 °C.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 GARNITURES	 (min)
Pâtes avec sauce	10 - 15
Garnitures	10 - 15
Plat complet en une seule assiette	10 - 15
Viande	10 - 15
Légumes	10 - 15

	 (min)
Cocottes/Gratins	15 - 25

Rôtissage et cuisson

 GÂ- TEAUX	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recettes avec un fouet	170	2	160	3 (2 et 4)	45 - 60	Moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	3 (2 et 4)	20 - 30	Moule à gâteau
Cheesecake au babeurre	170	1	165	2	80 - 100	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	165	2	30 - 40	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Gâteau de Noël, préchauffer le four à vide	160	2	150	2	90 - 120	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau aux prunes, préchauffer le four à vide	175	1	160	2	50 - 60	Moule à pain
Biscuits	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plateau de cuisson
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	Plateau de cuisson
Meringues, préchauffer le four à vide, deux niveaux	-	-	120	2 et 4	80 - 100	Plateau de cuisson

 TEAUX	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Petits pains, préchauffer le four à vide	190	3	190	3	12 - 20	Plateau de cuisson
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Plateau de cuisson
Éclairs, deux niveaux	-	-	170	2 et 4	35 - 45	Plateau de cuisson
Tartes sur plateau	180	2	170	2	45 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Gâteau avec beaucoup de fruits	160	1	150	2	110 - 120	Moule à gâteau, Ø 24 cm
Génoise Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Moule à gâteau, Ø 20 cm

Préchauffez le four à vide.

 PAIN ET PIZZA	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	190	1	190	1	60 - 70	-
Pain de seigle, le préchauffage n'est pas nécessaire	190	1	180	1	30 - 45	Moule à pain
Petits pains, 6 - 8 petits pains	190	2	180	2 (2 et 4)	25 - 40	Plateau de cuisson

 PAIN ET PIZZA	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plateau de cuisson / Plat à rôtir
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Plateau de cuisson

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le moule à gâteaux.

 PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Flan de pâtes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	180	2	40 - 50
Flan de légumes, le préchauffage n'est pas nécessaire	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannellonis	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez la grille métallique.

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante	 (min)
	 (°C)		 (°C)	
Bœuf	200		190	50 - 70
Porc	180		180	90 - 120
Veau	190		175	90 - 120

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tournante	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Rôti de bœuf, saignant	210	200	50 - 60
Rôti de bœuf, cuit à point	210	200	60 - 70
Rôti de bœuf, bien cuit	210	200	70 - 75

 VIANDE	Chauffage Haut/ Bas		Chaleur tournante		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Palette de porc, avec couenne	180	2	170	2	120 - 150
Jarret de porc, 2 morceaux	180	2	160	2	100 - 120
Gigot d'agneau	190	2	175	2	110 - 130
Poulet entier	220	2	200	2	70 - 85
Dinde entière	180	2	160	2	210 - 240
Canard entier	175	2	220	2	120 - 150
Oie entière	175	2	160	1	150 - 200
Lapin, en morceaux	190	2	175	2	60 - 80
Lièvre, en morceaux	190	2	175	2	150 - 200
Faisan entier	190	2	175	2	90 - 120

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 POISSON	Chauffage Haut/ Bas	Chaleur tournante	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Truite / Dorade, 3 - 4 poissons	190	175	40 - 55
Thon / Saumon, 4 - 6 filets	190	175	35 - 60

Cuisson du pain

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

 PAIN	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pain blanc, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	1	180 - 190	45 - 60	-
Petits pains, 6 - 8 petits pains	0,5	190 - 210	20 - 30	Plateau de cuisson, utilisez les deuxième et quatrième niveaux de la grille
Pain de seigle, 1 à 2 pièces, 0,5 kg chacune	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Plateau de cuisson

Cuisson croustillante avec la fonction : Fonction Pizza

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le premier niveau de la grille sauf indication contraire.

 PIZZA	 (°C)	 (min)	
Pizza, croûte fine	200 - 220	15 - 25	Plateau de cuisson
Pizza, croûte épaisse	200 - 220	20 - 30	Plateau de cuisson
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	Plateau de cuisson
Tarte aux pommes	150 - 170	50 - 70	Moule à gâteau, Ø 20 cm
Tartes	170 - 190	35 - 50	Moule à gâteau, Ø 26 cm
Tarte à l'oignon, utilisez le deuxième niveau de la grille	200 - 220	20 - 30	Plateau de cuisson

Gril

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

Réglez le gril à la température maximale.

 GRIL	 (kg)	 (min) 1ère face	 (min) 2e face
Filets de bœuf, tranches, 4 morceaux	0,8	12 - 15	12 - 14
Steak de bœuf, 4 morceaux	0,6	10 - 12	6 - 8
Saucisses, 8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc, 4 morceaux	0,6	12 - 16	12 - 14
Poulet, demi, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes, 4	-	10 - 15	10 - 12
Blanc de poulet, 4 morceaux	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburgers, 6	0,6	20 - 30	-
Filet de poisson, 4 morceaux	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés, 4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Turbo grill

Préchauffez le four à vide.

Utilisez le premier ou le deuxième niveau de la grille.

Pour calculer le temps de rôtissage, multipliez le temps indiqué dans le tableau ci-dessous par l'épaisseur de la viande en cm.

 BŒUF	 (°C)	 (min)
Rôti ou filet de bœuf, saignant	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit	170 - 180	8 - 10

 PORC	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côte levée, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pain de viande, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VEAU	 (°C)	 (min)
Rôti de veau, 1 kg	160 - 180	90 - 120

 VEAU	 (°C)	 (min)
Jarret de veau, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 AGNEAU	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 VOLAILLE	 (°C)	 (min)
Volaille, por- tions 0,2 - 0,25 kg chacune	200 - 220	30 - 50
Poulet, demi 0,4 - 0,5 kg chacune	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Canard, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Oie, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Dinde, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

 VOLAILLE	 (°C)	 (min)
Dinde, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 POIS- SON (À LA VA- PEUR)	 (°C)	 (min)
Poisson entier, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée : à la volaille, aux rôtis de porc gras, au bœuf braisé.

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse.
Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
3. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C.
4. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.



Réglez la température sur 120 °C.



(kg)



(min)



Steaks	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Filet de bœuf	1 - 1,5	90 - 150	3
Rôti de bœuf	1 - 1,5	120 - 150	1
Rôti de veau	1 - 1,5	120 - 150	1

Décongélation

	 (kg)	 Durée de dé- congélation (min)	 Décongélation complémentaire (min)	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse re- tournée, posée sur une grande assiet- te. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moi- tié du temps.
	0,5	90 - 120		
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut aussi être bat- tue même si elle n'est pas complète- ment décongelée.
Truite	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gâteau	1,4	60	60	-

Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.

Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

 BAIES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45

 FRUITS À NOYAU	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Pêches / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15

 LÉGUMES	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Cornichons mélangés	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.

Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plateaux, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

 LÉGUMES	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 à 6
Légumes pour soupe	60 - 70	5 à 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 à 3

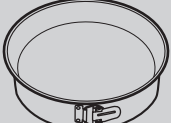
Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 FRUITS	 (h)
Prunes	8 à 10
Abricots	8 à 10

 FRUITS	 (h)
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 à 9

Circulation d'air humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuis- son	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuis- son	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffa- ge Haut/ Bas	Plateau de cuis- son	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 à 6 mor- ceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 mi- nutes sur la première face ; 2 à 3 mi- nutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

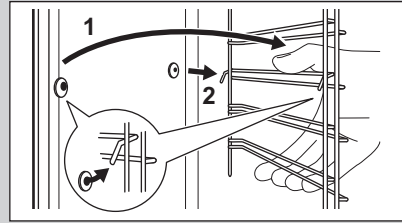
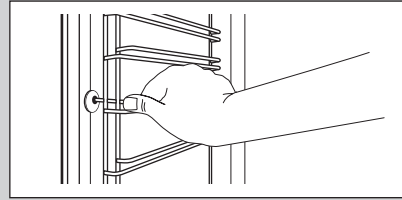
Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Éta- pe 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
Éta- pe 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
Éta- pe 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.
Éta- pe 4	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

Éta- pe 1	Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 200 ml.
Éta- pe 2	Réglez la fonction :
Éta- pe 3	Réglez la température sur 90 °C.

Éta- pe 4	Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.
Éta- pe 5	Éteignez le four.
Éta- pe 6	Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

Comment nettoyer : réservoir d'eau

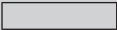
Éta- pe 1	Éteignez le four.
Éta- pe 2	Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
Éta- pe 3	Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez de l'acide citrique : 5 cuillère à café. Attendez 60 minutes.

Étape 4	Allumez le four et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse.
Étape 5	Allumez le four et sélectionnez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.
 Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.	

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.	Videz le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».	Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.	Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.
-------------------	---	--	---

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

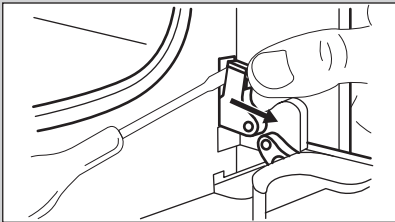
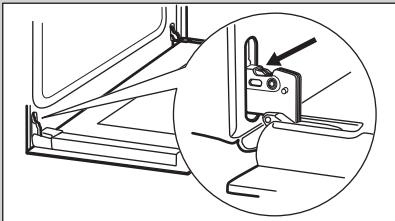
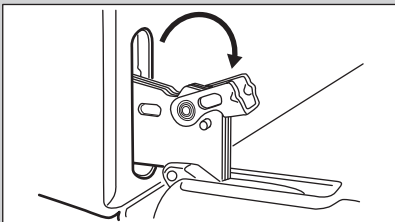
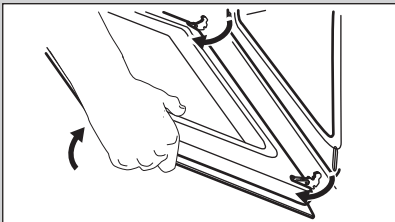
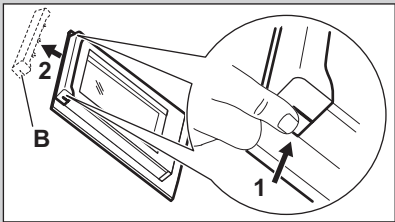
Dureté de l'eau		Bande de test	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	dH				
1	0 - 7	 	0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

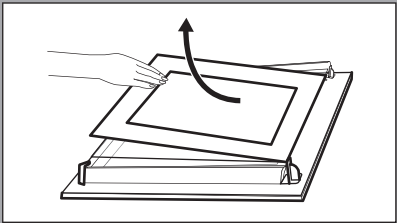
Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



ATTENTION! N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

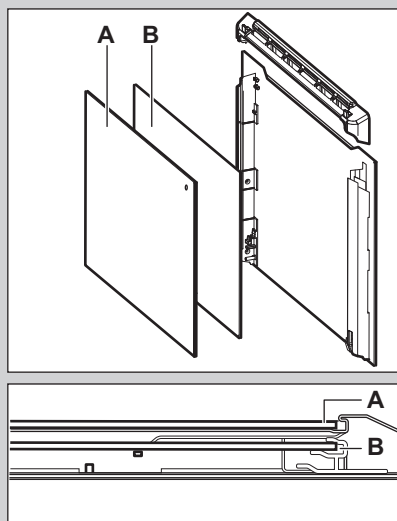
Étape 1	Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.	
Étape 2	Servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.	
Étape 3	Identifiez la charnière à gauche de la porte.	
Étape 4	Soulevez et faites complètement tourner le levier sur la charnière gauche.	
Étape 5	Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.	
Étape 6	Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.	
Étape 7	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 8	Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.	
Étape 9	Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	

Étape 10	Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.	
Étape 11	Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.	

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Remettez en place le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le dispositif d'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

Problème	Cause possible	Solution
Il y a de l'eau à l'intérieur du four.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Éteignez le four et essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Des dépôts de calcaire obstruent l'orifice.	Vérifiez l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur. Éliminez le calcaire.
Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau s'écoule par l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des dépôts calcaires dans le four.	Nettoyez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau ».
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	- Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. - Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo" .	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne, Paramètres de base ».
Le joint de la porte est endommagé.	-	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.

Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)	
Référence du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Arthur Martin
Identification du modèle	AOCBH20X 949494264
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.0 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas

la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la

fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Circulation d'air humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez rallumer la lampe, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



867360530-B-172021