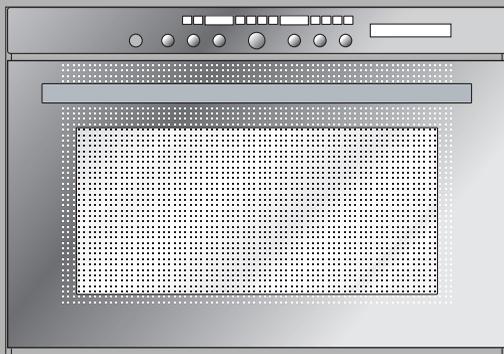




Four combiné à vapeur

FCST-SL



Mode d'emploi

Chère cliente, cher client FORS

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.

Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

- ▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre
 - Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée
- Indication pour une énumération



Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le présent mode d'emploi est valable pour les modèles suivants

Type	N° de modèle	Système de mesure
FCST-SL 55	697	55-381
FCST-SL 60	699	60-381

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte. Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.

© FORS AG/SA, CH-2557 Studen, 2005

Table des matières

Consignes de sécurité	5
Avant la première mise en service	5
Utilisation conforme à l'usage prévu	6
Si vous avez des enfants	6
Utilisation	7
Description de l'appareil	9
Structure	9
Éléments de commande et d'affichage	10
Première mise en service	11
Généralités sur l'utilisation	12
Réglages utilisateur	14
Cuire	18
Modes de fonctionnement	18
Exemple de réglage	23
Sélectionner le mode de fonctionnement	24
Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson	25
Modifier le mode de fonctionnement	25
Déclencher	26
Utilisation optimale	28
Rôtissage doux	31
Sonde de température	35
Température de la sonde	37
Fonctions de l'horloge	39
Réglage et modifier l'heure	39
Minuterie	41
Durée de fonctionnement	43
Démarrage différé	45

Conseils de réglage	48
Cuire à la vapeur	48
Régénérer	51
Cuisiner pro	52
Cuisson avec l'air chaud	53
Cuisson avec l'air chaud humide	53
Rôtissage doux	54
Nettoyage et entretien	55
Nettoyage extérieur	55
Nettoyage de l'espace de cuisson	56
Remplacer le filtre à eau	58
Détartrage	59
Joint de la porte	62
Remplacer la lampe	62
Comment éliminer des dérangements soi-même	63
Que faire lorsque...	63
A la suite d'une coupure de courant	66
Trucs et astuces	67
Accessoires et pièces de rechange	70
Caractéristiques techniques	71
Elimination	72
Index	73
Service après-vente	75
Brèves instructions	76

Consignes de sécurité



L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Éliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.
- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques du chapitre «Première mise en service».
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer ou humidifier une pièce.
- L'appareil ne doit être installé et utilisé qu'en présence d'une température ambiante située entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle peut geler dans les pompes et endommager celles-ci. Contacter notre service après-vente si ce risque est présent.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalies de fonctionnement ou en cas de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant sous «Service de réparation». En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

Si vous avez des enfants

- Les emballages (p.ex. films plastiques, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Tenez les emballages hors de portée des enfants.
- L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants ne peuvent souvent pas discerner les risques encourus par l'utilisation des appareils électriques. Veuillez donc faire preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – ils pourraient se blesser.
- Utilisez la possibilité offerte par la sécurité enfants.

Utilisation

- Si l'appareil présente des détériorations visibles, ne le mettez pas en marche et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès que vous constatez un défaut de fonctionnement, vous devez débrancher l'appareil.
- Veillez bien à ce que le cordon de branchement d'autres appareils ne se trouve pas coincé dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait alors être détériorée.
- Si le cordon de branchement de cet appareil est détérioré, celui-ci devra être remplacé par le service après-vente.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers ou d'animaux familiers dans l'espace de cuisson.
- Ne jamais placer d'objets dans l'espace de cuisson qui pourraient constituer un danger si l'appareil était allumé de façon accidentelle. Ne pas y placer de produits ne résistant pas à la chaleur ou pouvant s'enflammer ou exploser tels que les produits de nettoyage, les aérosols pour nettoyer les fours etc.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation.
- La porte de l'appareil, surtout la partie en verre, peut être très chaude. Risque de brûlures, ne touchez pas le verre et éloignez les enfants!
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur et des gouttes d'eau peuvent s'échapper de l'appareil. En présence de vapeur dans l'appareil, ne placez pas vos mains à l'intérieur!
- Avec le mode cuisiner pro, de la vapeur très chaude peut s'échapper de la fente d'aération au début de la phase air chaud.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau, risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide de chiffons humides, maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Les accessoires tels que la grille, les plaques, etc. chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez par conséquent des gants de protection ou des maniques.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée. Déclenchez l'appareil ou interrompez l'alimentation électrique.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.

Attention, risque de blessures!

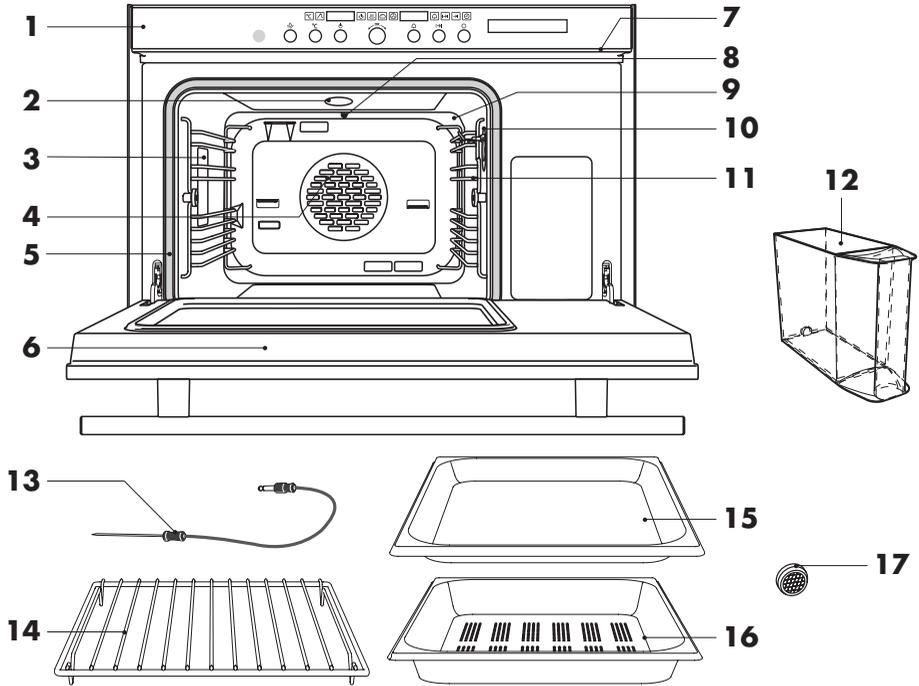
- Lorsque vous nettoyez ou utilisez l'appareil, veillez à ce que personne ne place les doigts dans les charnières de l'appareil. Sinon, il y a risque de coincement lorsque vous refermerez la porte. Soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Comment éviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque en acier inox ou le bac de cuisson perforé entraîne dans tous les cas des dommages visibles.
- Dans l'espace de cuisson, ne pas utiliser d'objets susceptibles de rouiller car cela pourrait engendrer la formation de rouille dans l'espace de cuisson.
- Ne pas utiliser de vaisselle en argent dans l'espace de cuisson.
- Après utilisation, absorber le liquide restant éventuellement sur le fond de l'espace de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et laisser refroidir l'appareil la porte ouverte.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. N'utilisez que des chiffons modérément humides. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil peut y causer des dommages.

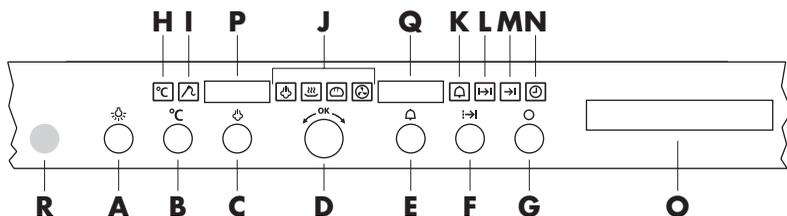
Description de l'appareil

Structure



- | | | | |
|----------|---|-----------|---------------------------------|
| 1 | Éléments de commande et d'affichage | 10 | Prise pour sonde de température |
| 2 | Ventilation de l'espace de cuisson | 11 | Grille de guidage |
| 3 | Eclairage | 12 | Réservoir d'eau |
| 4 | Ventilateur d'air chaud | 13 | Sonde de température |
| 5 | Joint de la porte | 14 | Grille (2 unités) |
| 6 | Porte de l'appareil | 15 | Plaque en acier inox |
| 7 | Fente d'aération | 16 | Bac de cuisson, perforé |
| 8 | Sonde de température de l'espace de cuisson | 17 | Filtres à eau (3 unités) |
| 9 | Entrée de la vapeur | | |

Éléments de commande et d'affichage



Touches

- A** Eclairage
- B** Température de l'espace de cuisson/température de la sonde
- C** Mode de fonctionnement
- D** Bouton de réglage
- E** Minuterie
- F** Durée de fonctionnement et heure d'arrêt
- G** Arrêt

Symboles

- H** Température de l'espace de cuisson
- I** Température de la sonde
- J** Mode de fonctionnement
- K** Minuterie
- L** Durée de fonctionnement
- M** Heure d'arrêt
- N** Heure

Affichages

- O** Affichage de texte en clair
- P** Température
- Q** Heure, durée et minuterie
- R** Interface de communication

Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, vous devez effectuer les opérations suivantes.

- ▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Si, l'affichage de droite,  clignote, tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
 - Au bout de 15 secondes environ, l'affichage cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.
- ▶ Nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires.



Adaptez le cas échéant la dureté de l'eau dans les réglages utilisateur.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère «MAX 1,25L» avec de l'eau fraîche et froide et introduisez-le dans l'ouverture prévue à cet effet.
- ▶ Effleurez 3 fois la touche .
 - L'affichage de texte en clair indique «Cuisiner pro» «Temp. espace de cuisson».
 - Le symbol  est allumé.
 - Le symbol  clignote.
 - Dans l'affichage de température  clignote.
- ▶ Réglez la température de l'espace de cuisson sur 180 °C avec le bouton de réglage .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
- ▶ Au bout de 30 minutes effleurez la touche .
 - L'appareil se déclenche.
- ▶ Eliminez l'eau éventuellement présente sur le fond de l'espace de cuisson.

Généralités sur l'utilisation

Utilisation avec les touches

Les modes de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson et de la sonde ainsi que la durée et diverses autres fonctions peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété des touches correspondantes.

- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Sur l'affichage correspondant, une proposition clignote.
- En tournant le bouton de réglage , vous modifiez la valeur proposée.
- En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement l'appareil.
- Sans pression sur le bouton de réglage, l'appareil démarre automatiquement env. 15 secondes après le dernier réglage.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- En effleurant la touche , vous déclenchez l'appareil.

Utilisation avec l'affichage de texte en clair

Le bouton de réglage  est utilisé – lorsque l'appareil est déclenché – pour appeler le texte en clair, pour feuilleter les différentes possibilités de sélection et pour confirmer une sélection.

- En pressant le bouton de réglage , vous activez l'affichage de texte en clair.
- En tournant le bouton de réglage , vous pouvez feuilleter les sélections.
- En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage , vous confirmez la sélection.
- En effleurant la touche , vous déclenchez l'appareil.



En sélectionnant «retour» et en pressant le bouton de réglage , vous pouvez revenir au niveau d'utilisation supérieur.

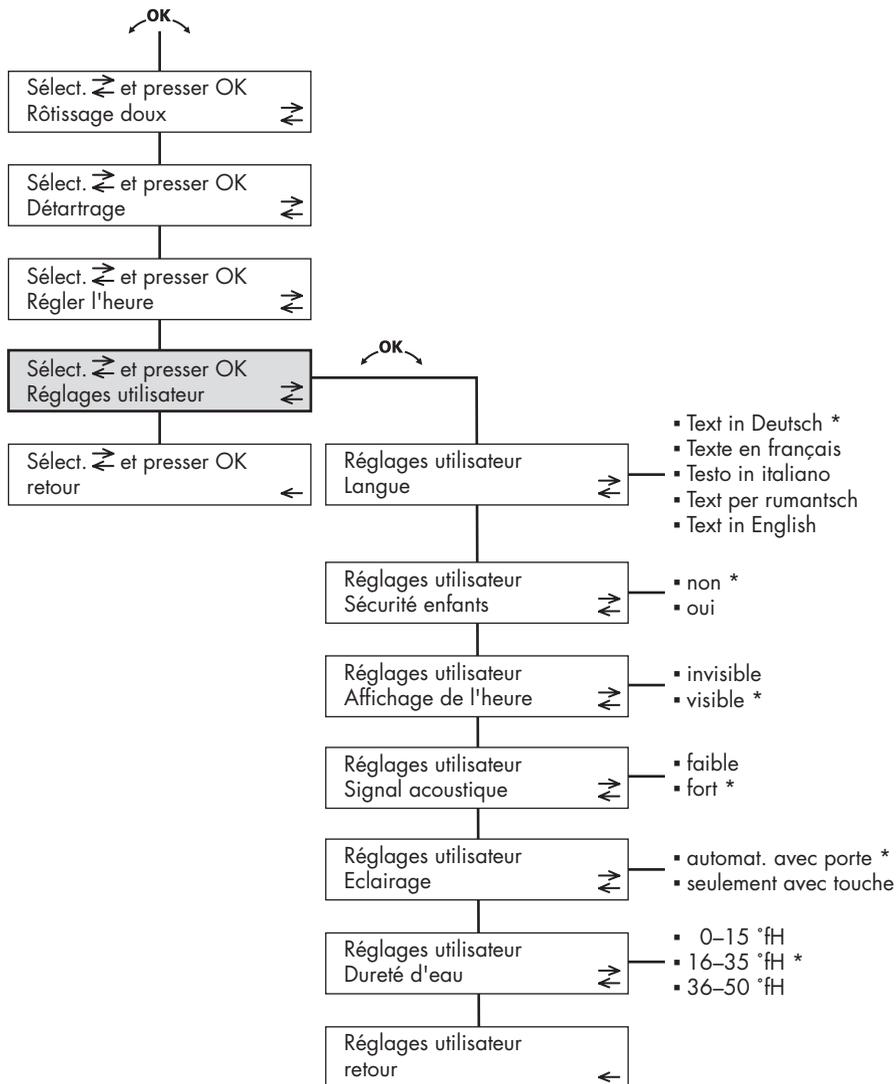


Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter certains réglages de l'appareil à vos besoins. La procédure est fondamentalement la même pour tous les réglages et peut être appliquée par analogie.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» s'affiche.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous ferez s'afficher les possibilités existantes.
- ▶ Sélectionnez les réglages utilisateur souhaités et confirmez en pressant le bouton de réglage .
- ▶ Pour quitter, effleurez la touche .

Le graphique ci-dessous vous donne un aperçu des réglages utilisateur possibles.



* Réglage d'usine

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Si, alors que la sécurité enfants est activée, la touche  /  ou  est effleurée,

- un double signal acoustique retentit
- l'affichage de texte en clair indique «Sécurité enfants»
- l'effleurement de la touche reste sans effet.

► La sécurité enfants activée, gardez la touche  enfoncée et effleurez la touche  /  ou .

- La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.
- 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.



Les touches  /  et  peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

Affichage de l'heure

Sélectionnez entre

- «invisible»
- «visible»



Avec le réglage «invisible», les affichages restent sombres lorsque l'appareil est déclenché. La consommation de courant peut ainsi être réduite. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.

Eclairage

Sélectionnez entre

- «automat. avec porte»
- «seulement avec touche»

Avec le réglage «automat. avec porte», l'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte et s'éteint à sa fermeture.



L'éclairage peut être allumé ou éteint à tout moment en effleurant la touche .

Si l'éclairage n'est pas éteint par un effleurement de la touche , il s'éteint automatiquement 30 minutes après la fin du fonctionnement.

Dureté de l'eau

L'appareil dispose d'un système affichant automatiquement le moment adapté pour le détartrage. Ce système peut encore être optimisé dans les foyers à eau très douce (ou possédant une installation d'adoucissement) et à eau très dure en réglant la plage de dureté de l'eau correspondante dans les réglages utilisateur.

Il existe trois plages de réglage pour la dureté de l'eau

Plage	Dureté de l'eau [°fH]
eau très douce	0 à 15
eau de dureté moyenne	16 à 35
eau très dure	36 à 50

En usine, la plage est réglée sur une eau de dureté moyenne.

Cuire

Modes de fonctionnement

Vous trouverez ci-après une description de tous les modes de fonctionnement disponibles.

Cuire à la vapeur



Température de l'espace de cuisson proposée: 100 °C
(correspond à la température d'ébullition maximum possible)
Domaine d'utilisation: 30 °C à 100 °C

- ▶ Effleurez une fois la touche .
- L'affichage de texte en clair indique «Cuire à la vapeur» «Temp. espace de cuisson».

Avec le mode Cuire à la vapeur, de la vapeur afflue dans l'espace de cuisson depuis le générateur de vapeur. L'appareil est simultanément chauffé avec l'air chaud. La vapeur permet de réchauffer ou de cuire l'aliment.

- Cuisson de légumes à 100 °C
 - ▶ Pour cuire des légumes à la vapeur, utilisez le bac de cuisson perforé.
 - ▶ Il est conseillé de ne saler les légumes qu'après la cuisson.
- Cuisson de riz, de produits céréaliers et de fruits secs, avec ajout de liquide, à 100 °C
 - ▶ Pour la préparation, versez le liquide avec l'aliment dans un récipient en verre ou en porcelaine adapté que vous placerez sur la grille.
- Pochage de viande et de poisson, température de 80 °C à 100 °C
 - ▶ Pour le pochage, utilisez le bac de cuisson perforé légèrement graissé ou la plaque en acier inox.
- Extraction à la vapeur du jus de fruits ou de baies à 100 °C
 - ▶ Pour faciliter l'opération, utilisez le bac de cuisson non perforé à rigole (accessoire) sous le bac de cuisson perforé.
- Préparation de desserts sensibles tels que flans au caramel à 90 °C
 - ▶ Pour la préparation, placez les moules préparés dans le bac de cuisson perforé.

- Confection de yaourts à 40 °C
 - ▶ Pour la préparation, placez les pots ou les récipients dans le bac de cuisson perforé.

Régénérer



Température de l'espace de cuisson proposée: 120 °C

Domaine d'utilisation: 100 °C à 150 °C

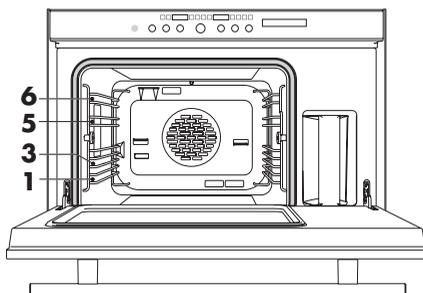
- ▶ Effleurez 2 fois la touche .
- L'affichage de texte en clair indique «Régénérer» «Temp. espace de cuisson».

Avec le mode Régénérer, l'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. Ce mode permet ainsi d'obtenir un réchauffage rapide et homogène de l'aliment sans dessèchement.

- Réchauffage de plats ou de restes, température de 110 °C à 130 °C
 - ▶ Pour le réchauffage, divisez en portions la quantité souhaitée sur une vaisselle adaptée (pas de plastique) et introduisez celle-ci sur la grille au niveau **1** ou 2 portions au niveau **1** et **5**. L'aliment ne doit pas être couvert.
- Préparation de plats semi/tout préparés, de plats surgelés, température de 110 °C à 130 °C
 - ▶ Pour le réchauffage, divisez en portions la quantité souhaitée sur une vaisselle appropriée (pas de plastique) et placez cette dernière sur la grille.

Il est possible de régénérer simultanément quatre assiettes au maximum aux niveaux suivants:

- Pour le réchauffage simultané de trois assiettes
 - ▶ Introduisez la plaque en acier inox au niveau **1** et une grille aux niveaux **3** et **5**.
- Quatre portions
 - ▶ Bac de cuisson au niveau **1**
 - ▶ Première grille au niveau **3**
 - ▶ Plaque en acier inox au niveau **5**
 - ▶ Deuxième grille au niveau **6**



Cuisiner pro



Température de l'espace de cuisson proposée: 210 °C

Domaine d'utilisation: 100 °C à 230 °C

- ▶ Effleurez 3 fois la touche .
- L'affichage de texte en clair indique «Cuisiner pro» «Temp. espace de cuisson».

Avec le mode Cuisiner pro, l'aliment doit être introduit dans l'espace de cuisson froid non préchauffé. Suite au démarrage, l'aliment est cuit à la vapeur dans une première phase puis, après une durée de cuisson dépendant de la quantité de remplissage, l'appareil passe automatiquement à la deuxième phase – la phase air chaud.

- Cuisson de gros pains à base de farine blanche, bise ou complète avec de la levure ou du levain, température de 210 °C à 220 °C
 - ▶ Placez la pâte à pain sur la plaque en acier inox ou dans un moule inoxydable adapté (en verre, céramique, silicone, etc.).
- Cuisson de petits pains à base de farine blanche, bise ou complète avec de la levure ou du levain, température de 220 °C à 230 °C
 - ▶ Placez les petits pains sur la plaque en acier inox. Vous pouvez utiliser du papier sulfurisé comme habituellement.
- Cuisson de kouglof et de couronne en pâte levée, etc., température de 200 °C à 220 °C
 - ▶ Placez la pâte préparée sur la plaque en acier inox ou dans un moule inoxydable adapté (en verre, céramique, silicone, etc.).
- Cuisson d'une pâtisserie en pâte feuilletée fourrée ou non – fraîche ou surgelée – température de 200 °C à 220 °C
 - ▶ Placez la pâtisserie sur la plaque en acier inox – ne pas enduire la surface.



En cas d'utilisations consécutives du mode Cuisiner pro, il n'est pas possible d'obtenir le même bon résultat. Entre deux mode Cuisiner pro, laissez refroidir l'espace de cuisson jusqu'à ce que «Chaleur résiduelle» s'éteigne sur l'affichage de texte en clair. Une nouvelle phase vapeur ne peut fonctionner correctement qu'à cette condition.

Air chaud



Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C
Domaine d'utilisation: 30 °C à 230 °C

- ▶ Effleurez 4 fois la touche .
- L'affichage de texte en clair indique «Air chaud» «Temp. espace de cuisson».

Avec le mode Air chaud, l'air de l'espace de cuisson est chauffé par un corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et est soufflé uniformément dans l'espace de cuisson avec le ventilateur à air chaud. La pâtisserie reçoit alors la même chaleur de tous les côtés, si bien que l'on peut cuire simultanément sur un ou deux niveaux à la fois.

- Cuisson de cake, biscuit, petits fours, tartes rondes
 - ▶ Cuire la pâte ou la pâtisserie dans le moule habituel, sur la plaque en acier inox ou la plaque à gâteaux émaillée (accessoire).

Air chaud humide



Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C
Domaine d'utilisation: 30 °C à 230 °C

- ▶ Effleurez 5 fois la touche .
- L'affichage de texte en clair indique «Air chaud humide» «Temp. espace de cuisson».

Avec le mode Air chaud humide, l'air de l'espace de cuisson est chauffé par un corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et soufflé uniformément dans l'espace de cuisson avec le ventilateur à air chaud. La vapeur se dégageant lors de la cuisson n'est que faiblement évacuée le l'espace de cuisson, l'humidité propre de la pâtisserie est conservée. Il est possible de cuire simultanément sur un ou deux niveaux.

- Cuisson de gratins, soufflés et pâtes levées
 - ▶ Cuire la pâte ou la pâtisserie dans le mode habituel, sur la plaque en acier inox ou la plaque à gâteaux émaillée (accessoire).

Air chaud + vapeur



Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C

Domaine d'utilisation 30 °C à 230 °C

- ▶ Effleurez 6 fois la touche .
- L'affichage de texte en clair indique «Air chaud + vapeur» «Temp. espace de cuisson».

Avec le mode Air chaud + vapeur, l'air de l'espace de cuisson est chauffé par un corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et est soufflé uniformément dans l'espace de cuisson avec le ventilateur à air chaud. Un apport supplémentaire de vapeur peut être réglé à tout moment en pressant le bouton de réglage . L'amenée de vapeur peut alors être arrêtée individuellement par une nouvelle pression du bouton de réglage .

- Préparation individuelle d'aliments avec une chaleur sèche et humide (p.ex. viande)
 - ▶ Avec de la viande, cuire à la vapeur pendant le premier tiers environ de la durée de cuisson.

Exemple de réglage

La procédure est expliquée pour cuire un pain.

Les conseils de réglage indiquent:

Cuisiner pro		°C	Niveau	Durée min
Pain		210–220	1	40–50

- ▶ Placez sur la plaque en acier inox la pâte à pain mise en forme et laissez-la encore lever pendant une courte période.
- ▶ Introduisez la plaque en acier inox au niveau **1** dans l'espace de cuisson froid.

Remplissez le réservoir d'eau



Remplissez uniquement le réservoir avec de l'eau potable et n'utilisez pas de bouillon, de vin ou similaires. N'utilisez pas non plus d'eau déminéralisée (filtrée) ou distillée.

- Avec tous les modes de fonctionnement – excepté  – un réservoir d'eau rempli doit se trouver dans l'appareil.
- Avec le mode de fonctionnement , le réservoir peut rester dans l'appareil sans porter préjudice au résultat de cuisson.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère «MAX 1,25L» avec de l'eau fraîche et froide et introduisez-le dans l'ouverture prévue à cet effet.

Ajout d'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.

Si vous devez ajouter de l'eau:

- ▶ Remplissez le réservoir de 0,5 l d'eau au maximum afin que l'eau ne déborde pas lors du pompage.

Sélectionner le mode de fonctionnement



Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. Risque de brûlures! Lisez tout d'abord le chapitre «Consignes de sécurité».

- ▶ En effleurant une ou plusieurs fois la touche , sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité – dans cet exemple Cuisiner pro .
 - Le symbole  est allumé.
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Cuisiner pro» «Temp. espace de cuisson».
 - Dans l'affichage de la température, la température de l'espace de cuisson proposée clignote .



La température proposée correspond à la température de la phase air chaud. La température de la phase vapeur est réglée de façon ferme.

- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche – dans cet exemple .
- La température de l'espace de cuisson proposée peut être modifiée aussi longtemps que le symbole  ainsi que l'affichage de la température  clignotent. Si les affichages ne clignotent déjà plus, effleurez la touche .



Si la température de l'espace de cuisson n'est pas modifiée dans les 15 secondes environ, l'appareil s'enclenche automatiquement.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement l'appareil.
 - L'affichage de texte en clair indique «Cuisiner pro» «Phase vapeur».
 - Tant que la température de l'espace de cuisson est inférieure à 30 °C, l'affichage de la température indique .



A l'aide de l'affichage de la température, on peut observer la manière dont la température de l'espace de cuisson augmente.

Après le mode de fonctionnement  uniquement, un signal acoustique unique retentit à l'atteinte de la température de l'espace de cuisson réglée.

Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson réglée peut être contrôlée ou modifiée au cours du fonctionnement.

- ▶ Effleurez la touche °C.
 - Pendant env. 15 secondes, le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Cuisiner pro» «Temp. espace de cuisson».
 - Dans l'affichage de la température, la température de l'espace de cuisson réglée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de l'espace de cuisson.

Modifier le mode de fonctionnement

Le mode de fonctionnement réglé ne peut être modifié au cours du fonctionnement. Il doit d'abord être arrêté en effleurant la touche , un nouveau mode de fonctionnement peut alors être sélectionné.

Fin de la cuisson



A l'ouverture de la porte de l'appareil, une vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'appareil.

Le pain est cuit quand il sonne creux lorsque vous frappez sur le dessous.

- ▶ Sortez le pain cuit de l'espace de cuisson.

Déclencher

- ▶ Effleurez la touche .
- Les symboles  et  s'éteignent.
- Avec tous les modes de fonctionnement (excepté Air chaud), une élimination de la vapeur peut avoir lieu à la fin du processus.
- Durant cette élimination de la vapeur, la vapeur est évacuée de l'espace de cuisson vers le milieu ambiant pendant 1 minute environ. Ce processus permet d'éviter un fort échappement de vapeur à l'ouverture de la porte de l'appareil. Si vous le souhaitez, vous pouvez également ouvrir la porte de l'appareil immédiatement après la fin du fonctionnement.
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner un certain temps après le déclenchement de l'appareil, l'affichage de texte en clair indique «Chaleur résiduelle».



L'appareil est totalement déclenché lorsque tous les symboles sont éteints et que l'affichage de texte en clair est sombre.

- ▶ Si de l'eau s'est accumulée sur le fond de l'espace de cuisson, absorbez celle-ci à l'aide d'un chiffon doux.

Vider le réservoir d'eau



L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude.

Suite au déclenchement de l'appareil, l'eau restante est repompée dans le réservoir d'eau.

– L'affichage de texte en clair indique «Evacuation» «de l'eau brûlante».

► Après cette opération, retirez et videz le réservoir d'eau.



Si l'affichage reste identique pendant une durée prolongée et que l'eau résiduelle n'est pas pompée, la cause est la suivante:

Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est évacuée que lorsque sa température est inférieure à 80 °C.

Vous pouvez démarrer à tout moment un nouveau mode de fonctionnement.

► Essayez le réservoir d'eau et replacez-le dans l'appareil.

► Laissez la porte de l'appareil ouverte afin que l'espace de cuisson puisse refroidir.

Utilisation optimale

Il est possible que dans des livres de recettes assez anciens, les températures de cuisson et de rôtissage recommandées soient trop élevées et que les niveaux indiqués ne soient pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez des indications pour une utilisation optimale dans les conseils de réglage.

En cas de doute, basez-vous sur ces indications. Tenez toutefois compte du fait que les valeurs figurant dans ces tableaux se rapportent à des modes de préparation typiques et qu'elles ne peuvent donc être fournies qu'à titre indicatif.

Remarques concernant l'air chaud

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, le mode air chaud est interrompu. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le mode air chaud reprend.



Avec des températures de l'espace de cuisson inférieures à 100 °C, le mode air chaud peut également être utilisé avec la porte ouverte, pour la dessiccation d'aliments par exemple.

Température de l'espace de cuisson avec l'air chaud

Pour la cuisson et le rôtissage avec l'air chaud, il convient d'utiliser une température de l'espace de cuisson inférieure d'env. 20 °C à celle utilisée avec le mode chaleur voûte et sole. Les recettes indiquent souvent uniquement les températures pour la chaleur voûte et sole. Comparez les indications avec celles figurant dans le livre de recettes séparé. En cas de doute, sélectionnez une température inférieure.



Si votre gâteau ou votre rôti est bien doré à l'extérieur mais encore cru ou pâteux à l'intérieur, cela est généralement la conséquence d'une température de l'espace de cuisson trop élevée.

Cuisson avec l'air chaud et cuisiner pro

Placez un moule adapté (plaques rondes, moules démontables, moules à cake, etc.) sur la grille. Enfoncez bien la plaque en acier inox jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson pour garantir une circulation optimale de l'air.

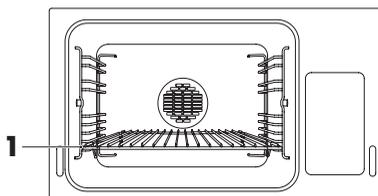
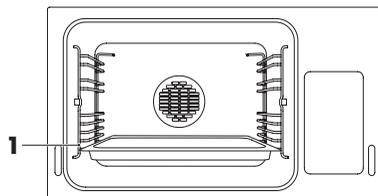
Avec les modes Air chaud, Air chaud humide, Air chaud + vapeur et Cuisiner pro, le choix du niveau adapté est particulièrement important.

Sur un niveau

- Une plaque en acier inox

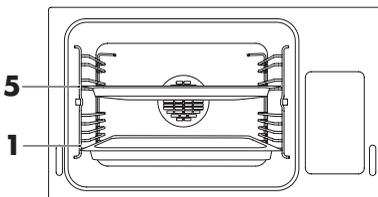
ainsi que

- moules plats et hauts, tels que moules démontables ou à kouglof ainsi qu'aliment haut, au niveau **1**



Sur deux niveaux

- plaques d'acier inox aux niveaux **1** et **5**



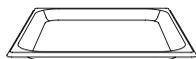
Economiser de l'énergie

- Evitez d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil. Avec la cuisson à la vapeur en particulier, la durée de cuisson peut être prolongée de façon notable.
- N'allumez l'éclairage que lorsque vous en avez besoin.
- Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson, vous pouvez déclencher l'appareil 10 à 15 minutes avant la fin de la cuisson lors d'une longue durée de cuisson et profiter ainsi de la chaleur résiduelle de l'appareil. Exceptions: soufflé, biscuit, pâte à choux et pâte feuilletée.

Préchauffage

- Ne préchauffez l'espace de cuisson que lorsque cela est indiqué dans la recette ou dans les conseils de réglage.
- Avec les modes de fonctionnement ,  et  ne préchauffez pas.

Utilisation des accessoires



- Il est important de bien placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson. Les conseils de réglage indiquent le niveau adapté.



- La plaque en acier inox et la plaque à gâteaux émaillée servent de moules, par exemple pour les tartes et les petits fours, et de réceptacles en liaison avec la grille ou le bac de cuisson perforé.



- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque en acier inox ou le bac de cuisson entraîne dans tous les cas des dommages visibles.



- La grille sert de support pour les moules ainsi que pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- Le bac de cuisson perforé sert principalement pour la cuisson à la vapeur de légumes frais ou surgelés.

Rôtissage doux

Remarques générales

Le rôtissage doux est une procédure de cuisson brevetée lors de laquelle des morceaux de viande saisis préalablement sont cuits à une température relativement basse pendant une certaine durée. La durée peut être réglée sur une plage de 2½ à 4½ heures. La température de l'espace de cuisson est délibérément maintenue assez basse afin de cuire doucement la viande pour le moment souhaité.

Le réglage de la température de l'espace de cuisson se fait en corrélation avec la température de la viande qui est détectée en permanence par la sonde de température. La température de l'espace de cuisson est alors réglée automatiquement pour un déroulement optimal de sorte que la viande soit cuite au moment réglé. Avec le rôtissage doux, la température mesurée par la sonde dans la viande joue un rôle important. Pour cette raison, il convient de positionner avec soin la sonde de température.

Le rôtissage doux de viande déjà saisie convient particulièrement pour les morceaux de viande maigre de qualité. Le poids devrait se situer entre 500 et 2000 g et pour un résultat optimal, la viande ne doit pas faire moins de 4 cm d'épaisseur. De manière générale, la règle suivante s'applique: plus la viande est rôtie longtemps, plus elle est tendre et juteuse. Cela est particulièrement vrai pour les morceaux de viande assez épais. Les morceaux de viande comportant plus de tissus conjonctifs et de graisse se prêtent moins au rôtissage doux.

- ▶ Assaisonnez ou marinez la viande selon vos souhaits.
- ▶ Ne salez la viande que juste avant de saisir.
- ▶ Retirez les marinades aux herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande car ces ingrédients ont tendance à brûler et à donner un goût amer.

Préparer la viande

- ▶ Dans une poêle, réchauffez un peu de graisse.
- ▶ Saisissez rapidement la viande à feu vif (la durée de saisie ne devrait pas dépasser 5 minutes).
- ▶ Placez ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.
- ▶ Enfoncez la sonde de température à l'endroit le plus épais de la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.
- ▶ Introduisez la grille au niveau **1** et placez sur celle-ci le plat contenant la viande saisie.
- ▶ Enfichez la sonde de température dans la prise femelle.

Sélectionner et démarrer le rôtissage doux

La sélection et le démarrage sont expliqués à l'aide de l'exemple «Collier de porc» «Rôtissage doux».

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affichage de texte en clair indique «Sélect. ➤ et presser OK» «Rôtissage doux».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux» «Filet de veau saignant».
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux» «Collier de porc».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - Les symboles  /  et  sont allumés.
 - L'affichage de texte en clair indique «Collier de porc» «démarrer».
 - La température de la sonde préenregistrée  s'affiche.
 - L'affichage de droite indique .



Si vous souhaitez modifier la température de la sonde préenregistrée:

- ▶ Effleurez la touche °C.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , modifiez la température de la sonde.

Si vous souhaitez modifier la durée préenregistrée:

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , modifiez la durée de fonctionnement.

Si vous souhaitez régler un démarrage différé:

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l'heure d'arrêt.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - Le rôtissage doux démarre.
 - Les symboles  /  et  sont allumés.
 - L'affichage de droite indique la durée de fonctionnement qui s'écoule.
 - L'affichage de la température indique la température de la sonde.

Interrompre

- ▶ Si, pendant le fonctionnement, vous effleurez la touche , le rôtissage doux sera seulement interrompu.
 - L'affichage de texte en clair indique «Collier de porc» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous reprenez le fonctionnement.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .

Fin

A la fin du rôtissage doux, un long signal acoustique retentit par intervalles pendant une minute.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Sonde de température



**Seule la sonde de température fournie doit être utilisée.
Ne pas laver la sonde de température au lave-vaisselle.**



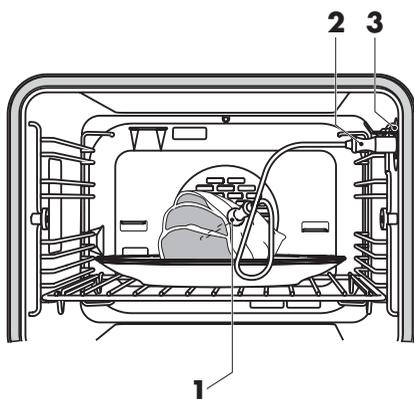
- A l'aide de la sonde de température, vous pouvez faire se déclencher l'appareil lorsque la température de la sonde souhaitée est atteinte dans l'aliment. Vous trouverez les températures de la sonde appropriées dans les conseils de réglage.
- Vous pouvez également utiliser uniquement la sonde de température pour la mesure de la température de la sonde et déclencher l'appareil manuellement.
- La sonde de température peut être utilisée avec tous les modes de fonctionnement.
- Si vous laissez l'aliment dans l'espace de cuisson après le déclenchement, la température de la sonde augmente encore légèrement sous l'effet de la chaleur résiduelle. Ce fait doit être pris en compte, en particulier pour la cuisson de viande.



La sonde de température convient uniquement pour la mesure de la température dans des aliments sur une plage de 30 °C à 99 °C.

Positionner la sonde de température

- ▶ Pour la cuisson à la vapeur, placez les légumes sur le bac de cuisson perforé, la viande sur la grille ou sur la plaque en acier inox.
- ▶ Enfoncez la sonde de température **1** le plus horizontalement possible dans l'aliment. La pointe devrait se trouver à peu près au milieu de la partie la plus épaisse. La sonde de température **1** doit alors être recouverte au maximum par l'aliment. La mesure ne sera correcte qu'à cette condition.



La température de la viande ne pourra être mesurée de façon fiable que s'il s'agit de morceaux solides et compacts; au besoin, ficelez le morceau de viande.

La sonde de température ne doit pas être en contact avec des os ni être enfoncée dans des tissus gras.

La prise femelle **3** pour la sonde de température se trouve sur la paroi droite de l'espace de cuisson. La fiche mâle et la prise femelle ne sont pas sous tension. Gardez toujours propres la fiche mâle et la prise femelle.

- ▶ Soulevez le cache et branchez la fiche mâle **2** dans la prise femelle **3**.
 - Après le branchement de la fiche mâle, l'affichage de la température indique  et le symbole  est allumé.

Température de la sonde



La température de la sonde ne peut être réglée que si la sonde de température est enfichée.

Réglage

- ▶ Effleurez 2 fois la touche °C.
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Température de la sonde».
 - La température de la sonde proposée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de la sonde souhaitée. La température de la sonde dépend de l'aliment et du degré de cuisson souhaité. Voir les conseils de réglage.



Si vous souhaitez seulement mesurer la température de la sonde, réinitialisez celle-ci jusqu'à ce que  s'affiche.

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaitée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement l'appareil.
 - Pendant la cuisson, la température de la sonde actuelle est affichée.
 - Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C, l'affichage de la température indique .

Contrôler / modifier

- ▶ Effleurez 2 fois la touche °C.
 - Pendant 15 secondes env., le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Température de la sonde».
 - Dans l'affichage de la température, la température de la sonde réglée  clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier la température de la sonde.

Fin de cuisson

- Lorsque la température de la sonde réglée est atteinte, l'appareil se déclenche automatiquement.
 - Un signal acoustique retentit pendant 1 minute.
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Température de la sonde» «atteinte».
 - L'affichage de la température indique la température de la sonde actuelle, p.ex. .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Fonctions de l'horloge

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles

- heure
- minuterie (vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions)
- durée de fonctionnement (déclenchement contrôlé de l'appareil)
- démarrage différé (enclenchement et déclenchement contrôlés de l'appareil)

Régler et modifier l'heure

Vous disposez de deux possibilités – à l'aide de l'affichage de texte en clair ou d'une combinaison de touches – pour régler ou modifier l'heure. Exemple: il est à présent 10 h 15 et l'horloge doit être avancée d'une heure.

Par l'affichage de texte en clair

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
 - L'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Rôtissage doux».
- ▶ Tournez le bouton de réglage , jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Régler l'heure».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de droite indique l'heure actuelle .
 - L'affichage de texte en clair indique «Régler l'heure» «10:15».
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l'heure sur 11:15.
 - L'affichage de texte en clair indique sur la deuxième ligne l'heure modifiée.
 - Dans l'affichage de droite, l'heure reste sur .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez la nouvelle heure réglée.
 - L'affichage de droite indique .
 - L'affichage de texte en clair indique «Sélect.  et presser OK» «Régler l'heure».
- ▶ Pour quitter, effleurez la touche .

Par la combinaison de touches

- ▶ Effleurez simultanément les touches  et .
- L'heure réglée  et le symbole  clignotent.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous mémorisez l'heure.

Lorsque l'appareil est déclenché, la luminosité de l'affichage de l'heure est réduite de 22 h à 6 h.



L'heure ne peut être réglée lorsque la fonction démarrage différé est en cours. Dans ce cas, l'affichage de texte en clair indique «Heure» «annuler démarr. différé».

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Minuterie».
 - Dans l'affichage de droite, clignote .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Le réglage se fait

- par paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, p.ex.  = 9 min 50 s
- par paliers d'une minute au-delà de 10 minutes, p.ex.  = 1 h 12 min

La durée maximale est de 9 heures 59 min.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez immédiatement la minuterie.
 - Le symbole  est allumé.
 - La durée résiduelle est indiquée (si aucune durée de fonctionnement n'est réglée).

Au terme de la durée réglée,

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute
 - le symbole  clignote
 - l'affichage de texte en clair indique «Minuterie» «Temps écoulé».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Minuterie».
 - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Minuterie».
 - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée sur .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Durée de fonctionnement

La durée de fonctionnement est la durée pendant laquelle un mode de fonctionnement est enclenché. Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s'arrête automatiquement.

Régler

- ▶ Préchauffez l'espace de cuisson le cas échéant.
- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurez la touche .

 - Le symbole  clignote.
 - Le symbole  et le mode de fonctionnement sélectionné sont allumés.
 - L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement».
 - Dans l'affichage de droite, la durée de cuisson proposée pour le mode de fonctionnement sélectionné clignote.

- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée souhaitée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous démarrez l'appareil.
 - Le symbole du mode de fonctionnement sélectionné est allumé.
 - Les symboles  et  sont allumés.
 - L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.
 - L'affichage de droite indique la durée de fonctionnement qui s'écoule.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de fonctionnement  et .

Vous réglez à 9 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.

L'appareil se déclenche à 10 h 15.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

- Au terme de la durée de fonctionnement réglée, l'appareil déclenche automatiquement le mode de fonctionnement sélectionné.
- Pendant une minute, un long signal acoustique retentit par intervalles.
- Le symbole  clignote.
- L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement» «Temps écoulé».
- L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Démarrage différé

Cette fonction vous aide lorsqu'un plat doit être prêt à une heure précise et que vous ne pouvez enclencher et déclencher vous-même l'appareil au bon moment. Pour cela, réglez la durée de fonctionnement et l'heure d'arrêt. L'appareil s'enclenche et se déclenche alors de façon différée.

Si vous utilisez la sonde de température, une durée estimée doit être réglée. Vous trouverez des valeurs indicatives dans les conseils de réglage. L'appareil s'enclenche de façon différée et se déclenche lorsque la température de la sonde réglée est atteinte. Veuillez noter qu'en fonction de la durée estimée, cela peut avoir lieu un peu avant ou après l'heure d'arrêt réglée.



Les aliments s'altérant facilement ne doivent pas rester trop longtemps à température ambiante.

Régler

- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson, sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Effleurez la touche **!→|**.
 - Le symbole **|→|** clignote.
 - Le symbole **°C** et le mode de fonctionnement sélectionné sont allumés.
 - L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement».
 - Dans l'affichage de droite, la durée de cuisson proposée pour le mode de fonctionnement sélectionné clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage **OK**, réglez la durée souhaitée.
- ▶ Effleurez à nouveau la touche **!→|**.
 - Le symbole **|→|** clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Heure d'arrêt».
 - Dans l'affichage de droite, l'heure actuelle et la durée de fonctionnement réglée en plus clignent.

- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l'heure d'arrêt souhaitée et différez ainsi le démarrage.



L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - Les symboles  et  sont allumés.
 - L'affichage de texte en clair indique «Démarrage différé».
 - L'appareil reste déclenché jusqu'au démarrage automatique.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de fonctionnement  et .

Vous réglez à 9 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.

Vous réglez l'heure d'arrêt à 12 h 30.

L'appareil s'enclenche à 11 h 15 et se déclenche à 12 h 30.

Contrôler et modifier

Pendant le démarrage différé, vous pouvez contrôler tous les réglages. Seule l'heure d'arrêt peut être modifiée.

- ▶ Effleurez 2 fois la touche .
- Le symbole  clignote.
- L'affichage de texte en clair indique «Heure d'arrêt».
- Dans l'affichage de droite, l'heure d'arrêt clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , vous pouvez modifier l'heure d'arrêt.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche .

Heure d'arrêt atteinte

- Au terme de la durée réglée, l'appareil se déclenche automatiquement.
 - Pendant une minute, un long signal acoustique retentit par intervalles.
 - Le symbole  clignote.
 - L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement» «Temps écoulé».
 - L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , vous déclenchez le signal acoustique.

Conseils de réglage

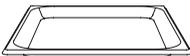
Ci-après, vous trouverez des conseils pour la préparation de plats appréciés. Les valeurs mentionnées pour la durée de cuisson et la température sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction du type et de la qualité de l'aliment à cuire.

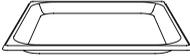
Cuire à la vapeur



Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson non préchauffé.

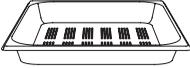
Légumes (frais)		°C	Durée min	Accessoires
Haricots		100	35–45	
Broccoli, chou-fleur			20–30	
Fenouil			25–35	
Carottes			20–30	
Pommes de terre en morceaux, pommes vapeur			20–25	
Pommes de terre entières, en robe des champs			30–45	
Pois mange-tout			10–15	
Chou-rave			15–30	
Epis de maïs			45–60	
Poivrons			10–15	
Choux de Bruxelles			25–30	
Asperges			20–35	
Epinards			7–10	
Céleri en branche			25–30	
Courgettes			10–20	

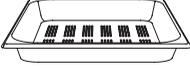
Garnitures		°C	Durée min	Accessoires
Riz + liquide		100	20–40	 
Lentilles + liquide			20–60	
Semoule + liquide			10–15	

Viande		°C	Durée min	Accessoires
Jambon (en fonction de la taille)		100	60–90	
Côtelettes fumées, porc Kassel			45–60	
Saucisson			30–45	

Poisson et fruits de mer		°C	Durée min	Accessoires
Filet de poisson		80	10–20	
Poisson entier			20–30	
Moules		100	20–30	
Seiche			10–30	

Stérilisation/Mise en bocal		°C	Durée min	Accessoires
Cerises		80	30	
Poires		90		
Pêches				
Pruneaux				

Extraction du jus		°C	Durée min	Accessoires accessoires spéciaux
Fruits (cerises, raisin, etc.)		100	max. 90	 
Baies (groseilles, mûres, sureau, etc.)				

Blanchiment		°C	Durée min	Accessoires
Légumes p.ex. haricots, petits pois, etc.		100	ca. 5	

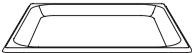
Desserts		°C	Durée min	Accessoires
Flans au caramel		90	25–30	
Flan			20–30	
Yaourt		40	5–6 hrs.	

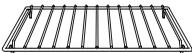
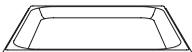
Régénérer



Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson non préchauffé.

Les indications pour  renvoient à la régénération simultanée sur plusieurs niveaux.

Réchauffage		°C	Durée min	Accessoires
Réchauffage de plats (1–2 assiettes)		120	6–8	 
Réchauffage de plats (3–4 assiettes)			8–10	
Préparer de plats cuisinés surgelés			selon indications	

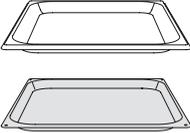
Décongélation		°C	Durée min	Accessoires
Pain		120–130	ca. 20	 
Spätzli, pâtes, riz				
Viande, poisson, volaille		50	en fonction de la taille	 
Légumes		100	selon indications	

Cuisiner pro



Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson non préchauffé.

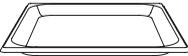
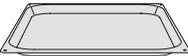
Les indications pour  renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

Cuisiner pro		°C	Niveau	Durée min	Accessoires accessoires spéciaux
Kouglof		190–200	1	30–40	
Pâtisserie en pâte feuilletée (fraîche ou surgelée, fourrée ou non, mais pas des tartes)		200–220	1 1 + 5	20–35	
Pain		210–220	1	40–50	
Petits pains		220–230	1 1 + 5	20–30	

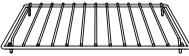
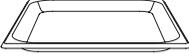
Cuisson avec l'air chaud



Les indications pour  renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

Cuisson avec l'air chaud		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	Accessoires accessoires spéciaux
Bisquit		140–150	oui	1	30–40	
Cake		150–160	oui	1	50–55	
Tarte(s)		180–190	oui	1 1 + 5	40–45 45–50	
Pâte brisée aux fruits		150–160	(oui)	1	50–70	
Pâte à choux		170–180	non	1 1 + 5	20–30	
Pizza	210–220	oui	1 1 + 5	20–30		

Cuisson avec l'air chaud humide

Cuisson avec l'air chaud humide		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min.	Accessoires
Gratin, soufflé	 	160–180	non	1 1 + 5	30–60	 

Rôtissage doux

► Voir également le chapitre «Rôtissage doux».

	Degré de cuisson	Valeur proposée		Plage de réglage	Niveau
		 °C	 heures		
Filet de veau	saignant	58	3½	2½ – 4½	1
	à point	62			
Rumsteak de veau		67			
Carré de veau		67			
Epaule de veau		80			
Collier de veau		81			
Filet de bœuf	saignant	53			
	à point	57			
Entrecôte, Roastbeef	saignant	52			
	à point	55			
Entrecôte parisienne		67			
Epaule de bœuf		72			
Rumsteak de bœuf		67			
Carré de porc		67			
Rumsteak de porc		67			
Collier de porc (fumé également)		85			
Gigot d'agneau	saignant	63			
	à point	67			
Rôtis. doux individuel		70			

Nettoyage et entretien

Nettoyage extérieur

- ▶ Ne frottez en aucun cas la surface avec des produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs ni avec des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- ▶ Éliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants le plus rapidement possible. Nettoyez la surface uniquement avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage) et essuyez-la avec un chiffon doux.

Nettoyage des accessoires



La sonde de température ne doit pas être nettoyée au lave-vaisselle.

Toutes les plaques, le bac de cuisson, la grille et les grilles de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Nettoyage de l'espace de cuisson



La sonde de température située dans l'espace de cuisson peut être légèrement endommagée.

- ▶ N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs comme une éponge à récurer, de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- ▶ Enlevez la saleté humide en frottant si possible dans l'espace de cuisson encore tiède. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.
- ▶ Les saletés sèches s'éliminent plus facilement en enclenchant l'appareil avec le mode de fonctionnement  pendant une courte période (environ 30 minutes) et une température de 80 °C. Les saletés sont alors ramollies.



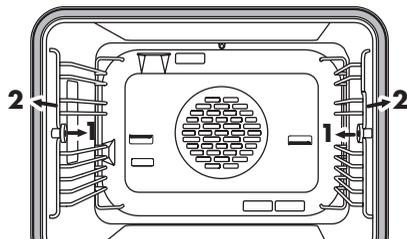
Au bout d'une certaine durée d'utilisation, l'espace de cuisson de l'appareil prend une teinte dorée habituelle pour de l'acier inox. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson ni l'efficacité de l'appareil.

Les taches bleuâtres de buée et de calcaire s'éliminent sans difficulté à l'aide d'un produit nettoyant légèrement acide ou d'un peu d'acide citrique.

Pour un nettoyage plus aisé de l'espace de cuisson, différents éléments peuvent être retirés en quelques gestes.

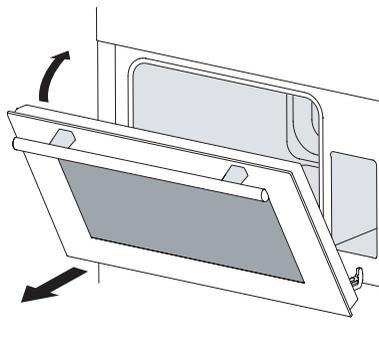
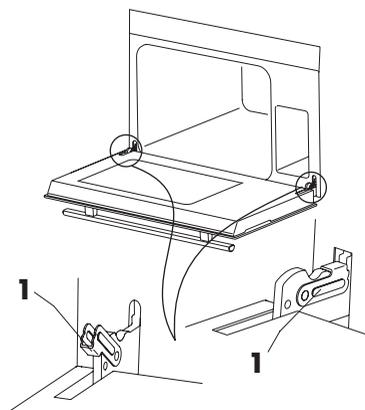
Retirer la grille de guidage

- ▶ Dévissez les écrous moletés **1** à l'avant sur les grilles de guidage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ▶ Tirez la grille de support **2** latéralement en l'éloignant de la vis et la retirez par l'avant.
- ▶ Pour le montage, introduisez la grille de guidage dans les orifices de la paroi arrière de l'espace de cuisson et la placez sur la vis. Vissez les écrous moletés **1** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la vis jusqu'à la butée.



Retirer la porte de l'appareil

- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Aux deux charnières, rabattre totalement vers les bas les étriers **1** à l'avant.
- ▶ Fermez la porte de l'appareil de sorte à pouvoir l'extraire par le haut.
- ▶ Pour la mise en place, introduisez les deux charnières à l'avant dans l'ouverture.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et relever vers l'arrière les étriers **1**.



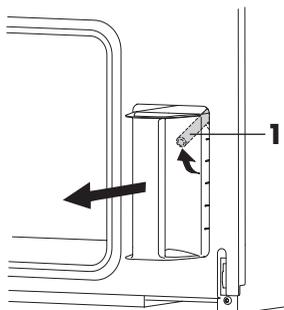
Remplacer le filtre à eau

Avec le temps, le filtre à eau peut s'obstruer en raison des impuretés ou des particules de calcaire naturellement présentes dans l'eau.

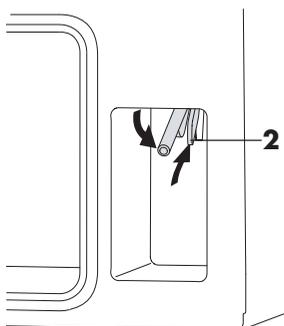
Si le filtre à eau est obstrué, le système pompe trop peu d'eau dans le chauffe-eau.

- Dans ce cas, l'affichage de texte en clair indique «Remplir de l'eau» «et presser OK!», alors que le réservoir d'eau est rempli.

- ▶ Retirer le réservoir d'eau.
 - Le bras pivotant **1** monte vers le haut.



- ▶ Sur la partie arrière **2**, appuyer sur le bras pivotant.
 - Le bras pivotant s'abaisse à nouveau.



- ▶ Maintenir d'une main le bras pivotant.
- ▶ Retirer de l'autre main le filtre à eau **3**.
- ▶ Enfoncer précautionneusement le nouveau filtre à eau sur le bras pivotant.



Détartrage

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau). Un système situé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage s'avère nécessaire.

- L'affichage de texte en clair indique «Chauffe-eau entartré,» «détartrer s.v.p.!».

L'intervalle de détartrage varie en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Avec 4x 30 minutes de cuisson à la vapeur par semaine, il convient de détartrer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage au bout d'environ
Très douce	18 mois
Moyenne	9 mois
Très dure	6 mois

Nous vous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition de l'affichage. Si vous ne détartriez pas l'appareil, vous risquer d'altérer le fonctionnement et d'endommager l'appareil.

Produit de détartrage adapté



Pour le détartrage, utilisez uniquement le détartrant conçu spécialement pour cet appareil – que vous pouvez acheter en droguerie. Ce produit permet un détartrage professionnel et doux de votre appareil.

Les produits détartrants du commerce ne conviennent pas car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces.

Procéder au détartrage



Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le détartrage après le démarrage.



Le détartrage peut être effectué porte ouverte ou fermée. L'appareil doit être déclenché.

- ▶ En pressant le bouton de réglage , activez l'affichage de texte en clair.
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que «Détartrage» s'affiche.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Détartrage» «démarrer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - L'affichage de texte en clair indique «Rajouter 0,5L détartrant» «et presser OK!».
- ▶ Retirez et videz le réservoir d'eau. Versez la totalité du contenu du détartrant spécial non dilué.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.
 - La phase de détartrage est démarrée.
 - L'affichage de texte en clair indique «Détartrage» «en cours».

Au terme de cette phase, qui dure près de 30 minutes, l'affichage de texte en clair indique «Evacuer le détartrant» «Rajouter 1,2L d'eau».

- ▶ Retirez le réservoir d'eau, videz le détartrant et remplissez le réservoir de 1,2 l d'eau froide.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
 - La phase de rinçage démarre automatiquement (même lorsque la porte de l'appareil est ouverte).
 - L'affichage de texte en clair indique «Détartrage» «1. Rinçage».

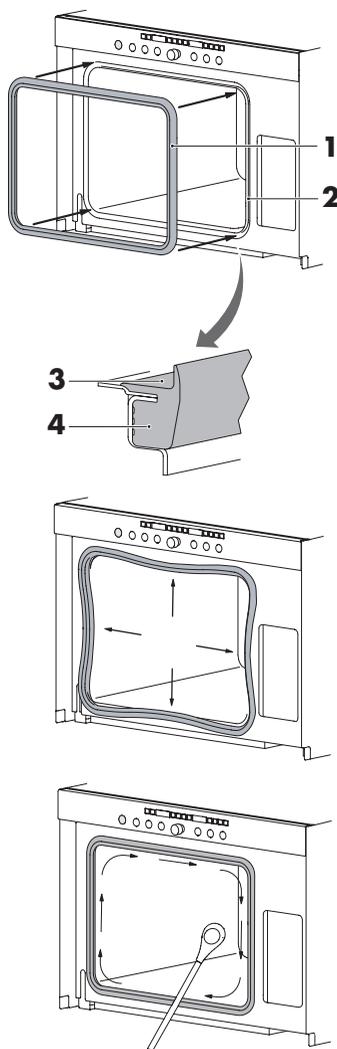
Au terme de la première phase de rinçage, l'affichage de texte en clair indique «Evacuer l'eau» «Rajouter 1,2L d'eau».

- ▶ Retirez le réservoir d'eau, videz l'eau et remplissez le réservoir de 1,2 l d'eau froide.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
 - La phase de rinçage démarre automatiquement (même lorsque la porte de l'appareil est ouverte).
 - L'affichage de texte en clair indique «Détartrage» «2. Rinçage».
- ▶ Au terme de la deuxième phase de rinçage, l'affichage de texte en clair indique «Evacuer l'eau» «Détartrage terminé».
- ▶ Retirez, videz et essuyez le réservoir d'eau.

Joint de la porte

Un joint de porte endommagé peut être remplacé comme suit.

- ▶ Pour simplifier l'opération, retirez préalablement la porte de l'appareil.
- ▶ Otez le joint de porte endommagé **1** et nettoyez l'encadrement du joint **2**.
- ▶ Pressez le nouveau joint **1** aux quatre coins dans l'encadrement **2**. Veillez à ce que la partie plus étroite **3** du joint soit pressée au-dessus du cadre. Seule la partie la plus épaisse **4** doit se trouver dans l'encadrement du joint **2**.
- ▶ Fixez le joint au milieu des quatre côtés.
- ▶ Pressez alors le joint sur tout le pourtour tous les 3 cm environ de sorte à ce qu'il soit réparti le plus uniformément possible sur l'encadrement.
- ▶ A l'aide d'un objet arrondi solide – p.ex. le manche d'une cuillère en bois – passez sur le joint avec une légère pression afin que celui-ci soit bien réparti dans l'encadrement.
- ▶ Remettez en place la porte de l'appareil.



Remplacer la lampe

Pour des raisons de sécurité, contactez notre service après-vente en cas de lampe défectueuse.

Comment éliminer des dérangements soi-même

Que faire lorsque...

... **l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres**

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.■ Interruption de l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none">▶ Changez le fusible.▶ Enclenchez le coupe-circuit automatique.▶ Contactez le service après-vente.▶ Contrôlez l'alimentation électrique.

... **des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement**

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant l'ensemble du fonctionnement (p.ex. par le pompage du générateur de vapeur).	<p>Ces bruits sont normaux. Vous ne devez rien entreprendre.</p>

... l'affichage de texte en clair indique «Remplir de l'eau» «et presser OK!»

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Le réservoir d'eau ne contient pas d'eau.■ Le filtre à eau est obstrué.	<ul style="list-style-type: none">▶ Remplir le réservoir d'eau et le mettre en place dans l'appareil.▶ Remplacer le filtre à eau.

... à la fin d'un processus de cuisson, l'affichage de texte en clair indique «Evacuation» «de l'eau brûlante» mais que l'eau n'est pas évacuée pendant une durée prolongée

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Pour des raisons de sécurité, l'eau du générateur de vapeur n'est pompée que lorsque sa température est inférieure à 80 °C.	<ul style="list-style-type: none">▶ S'il reste encore suffisamment d'eau froide dans le réservoir, celle-ci est pompée automatiquement dans le générateur de vapeur. Cette opération permet de refroidir le générateur de vapeur.▶ S'il ne reste pas assez d'eau froide dans le réservoir, il faut attendre le refroidissement autonome du générateur de vapeur (cela peut prendre jusqu'à 30 minutes). Vous pouvez sans aucun problème poursuivre l'utilisation si vous le souhaitez.

... l'affichage de texte en clair indique «Chauffe-eau entartré,» «détartrer s.v.p.!»

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Le chauffe-eau de l'appareil est entartré.■ Le filtre à eau peut être partiellement obstrué.	<ul style="list-style-type: none">▶ Lancer le détartrage.▶ Si le dernier détartrage a été réalisé il n'y a pas très longtemps, remplacer le filtre à eau et lancer le détartrage.

... l'affichage de texte en clair indique «F.. voir mode d'emploi»

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Diverses situations peuvent entraîner un message «F».	<ul style="list-style-type: none">▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche .▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute.▶ Rétablir l'alimentation électrique.▶ Si le message s'affiche à nouveau, noter le numéro d'erreur, puis interrompre l'alimentation électrique.▶ Appeler le service après-vente.

... dans l'affichage de texte en clair «F1 voir notice» s'affiche

Cause possible	Remède
■ La sonde de température n'est pas dans l'aliment.	▶ Retirer la sonde de température de la prise (à l'aide de gants ou de maniques). ▶ Acquitter le message de dérangement en effleurant la touche  .
■ La sonde de température est dans l'aliment et dans la prise.	▶ La sonde de température est défectueuse et doit être remplacée.

A la suite d'une coupure de courant

A la suite d'une coupure de courant,  clignote dans l'affichage de droite.

Régler l'heure

- ▶ Effleurez simultanément les touches  et .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez l'heure.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

■ Les réglages utilisateur sont conservés.



- Si une coupure de courant a lieu au cours de l'exécution d'une recette, celle-ci ne peut être poursuivie.
- Si une coupure de courant a lieu pendant le Détartrage:
 - ▶ Tournez ou effleurez le bouton de réglage .
 - Le Détartrage est poursuivi automatiquement avec la reprise de la phrase interrompue.

Trucs et astuces

Pour la cuisson à la vapeur

Avec  et 100 °C, il est possible de cuire plusieurs aliments simultanément. Ainsi, vous pouvez par exemple préparer simultanément du riz ou des légumes secs en même temps que des légumes dotés d'une durée de cuisson similaire, ce qui vous permet d'économiser de l'énergie et de la vaisselle.

Les céréales (p.ex. le riz ou le millet) et les légumes secs (p.ex. les lentilles ou les haricots) peuvent être cuits directement dans un plat de service adapté avec la quantité de liquide requise.

Aliment	Poids aliment	Ajout de liquide approx. (selon la consistance souhaitée)
Riz	100 g	1½ dl (eau salée, bouillon, etc.)
Millet	100 g	1½–2 dl
Semoule	100 g	2–3 dl
Lentilles	100 g	2–3 dl
Haricots	100 g	3 dl

Pour la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, l'introduction de la plaque en acier inox permet de réduire la condensation et l'encrassement sur le fond de l'espace de cuisson.

Il est recommandé de saler les légumes seulement après la cuisson à la vapeur.

Pour le mode régénérer

Les plats réchauffés avec  peuvent être divisés en portions directement sur une assiette résistant à la chaleur (généralement de la porcelaine, du verre adapté ou similaire, pas de plastique).

Avec ce mode de fonctionnement, les plats ne doivent pas être couverts. Lors de la régénération, de la vapeur est ajoutée, ce qui empêche le dessèchement des aliments.

Plus les aliments cuits à régénérer sont volumineux, plus la température de l'espace de cuisson doit être basse. Un léger dessèchement superficiel (en présence d'une durée prolongée) est ainsi évité.

 permet de décongeler sans difficulté du pain et autres aliments contenant de l'amidon tels que le riz ou les pâtes. La viande ou le poisson ne peuvent être décongelés qu'à très basse température p.ex.  50 °C sans cuire les bords.

Pour le mode cuisiner pro

Laissez encore brièvement lever le pain, les petits pains ou autres pâtisseries en pâte levée. 10 minutes suffisent dans la plupart des cas. Introduisez dans l'espace de cuisson froid la pâte placée sur la plaque en acier inox et cuisez-la avec .

Les pâtisseries en pâte levée ou feuilletée cuites avec le mode cuisiner pro n'ont pas besoin d'être enduites (par exemple d'œuf, de crème, etc.). Avec le mode Cuisiner pro, il se forme une belle croûte brillante.

La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte durant la phase vapeur. L'afflux d'air froid prolonge la phase vapeur et le pain peut alors recevoir trop de vapeur. Il présente alors une forme assez plate.

Pour obtenir une belle croûte croustillante, la règle suivante s'applique: plus la pâtisserie est petite, plus la température de la phase air chaud doit être élevée. Le réglage optimal de température pour les petits pains est donc souvent supérieur à celui d'un pain isolé.

Pour le mode air chaud

La durée de cuisson ne peut être réduite que de façon minimale par des températures de l'espace de cuisson plus élevées. L'aliment est alors cuit à l'extérieur, mais encore cru ou pâteux à l'extérieur. Dans ce cas, réduisez légèrement la température de l'espace de cuisson et prolongez la durée de cuisson.

Vérifiez avec  si le niveau utilisé correspond aux recommandations des conseils de réglage. Ne placez pas les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson. De façon générale, des températures basses permettent d'obtenir un brunissage plus homogène.

Pour le mode air chaud + vapeur

Pour la préparation d'aliments qui font des éclaboussures tels que la viande, la volaille, etc. le réglage de la température de l'espace de cuisson ne devrait pas dépasser 180 °C. A des températures plus élevées, la graisse gicle davantage sur les parois de l'espace de cuisson et y forme des taches sombres bien visibles qui ne peuvent être éliminées.

Accessoires et pièces de rechange

Accessoires

	N° d'article	Longueur × Largeur × Hauteur [mm]
Plaque en acier inox $\frac{2}{3}$ GN	K2.3210	354 × 325 × 20
Plaque à gâteaux émaillée $\frac{2}{3}$ GN	K2.3211	354 × 325 × 20
Bac de cuisson non perforé, en acier inox $\frac{2}{3}$ GN	K2.3214	354 × 325 × 40
Bac de cuisson perforé, en acier inox $\frac{2}{3}$ GN	K2.3213	354 × 325 × 40
Bac de cuisson non perforé avec rigole, en acier inox $\frac{2}{3}$ GN	K2.4099	354 × 325 × 40
Grille	K2.3096	354 × 325 × 23
Plaque en acier inox $\frac{1}{3}$ GN	K2.3224	177 × 325 × 20
Bac de cuisson non perforé, en acier inox $\frac{1}{3}$ GN	K2.3223	177 × 325 × 40
Bac de cuisson perforé, en acier inox $\frac{1}{3}$ GN	K2.3208	177 × 325 × 40
Livre de recettes	J697.14	

Pièces de rechange

	N° d'article
Filtres à eau (3 unités)	K2.9910
Grille de guidage gauche	K2.3790
Grille de guidage droite	K2.3791
Ecrou moleté	N40.750
Réservoir d'eau	K2.3086
Sonde de température	K2.9119
Joint de la porte	K2.4206



Les dimensions des accessoires correspondent à la Gastronorme $\frac{2}{3}$ GN ou $\frac{1}{3}$ GN.

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

	55 cm	60 cm
Hauteur:	37,8 cm	37,8 cm
Largeur:	54,8 cm	59,6 cm
Profondeur:	55,1 cm	55,1 cm
Poids:	33 kg	33 kg

Raccordement électrique

Tension de raccordement:	230 V ~50 Hz ou 400 V 2N~ 50 Hz
Puissance:	Valeur de raccordement 3500 W
Fusible:	16 A (230 V) ou 10 A (400 V)

Puissance de chauffe

Chauffage à air chaud:	1900 W
Générateur de vapeur:	1400 W
Chauffage par le sole:	140 W

Concept de sécurité

Aussi longtemps que l'alimentation électrique est assurée, l'appareil reste sous la surveillance de sa commande électronique. Les dérangements sont indiqués sur l'affichage de texte en clair.

Remarque générale

Quantité de chargement maximum 2 kg

Remarques pour les instituts de contrôle

Les mesures de déclaration selon EN 50304 doivent être réalisées avec le mode de fonctionnement air chaud humide.

Élimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Coupez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.

Élimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la valorisation et la réutilisation de ce produit.

Index

A

- Accessoires 70
 - Commander 75
 - Utilisation 30
- Affichage de texte en clair 13
- Affichages 10
- Air chaud 21, 53, 69
 - Cuire 29
 - Niveaux 29
 - Remarques 28
- Air chaud + vapeur 22, 69
- Air chaud humide 21, 53
- Ajouter de l'eau 23
- Avant la première mise en service 5

B

- Blanchiment 50
- Bouton de réglage 13
- Brèves instructions 76

C

- Caractéristiques techniques 71
- Centre de service 75
- Commandes 75
- Concept de sécurité 71
- Conseils de réglage 48
- Consignes de sécurité
 - Avant la première mise en service 5
 - Si vous avez des enfants 6
 - Utilisation 7
 - Utilisation conforme à l'usage prévu 6
- Contrat d'entretien 75
- Coupure de courant 66
- Cuire 18
- Cuire à la vapeur 18, 48, 67
- Cuisiner pro 20, 52, 68
- Cuisson

- Avec l'air chaud 53
- Avec l'air chaud humide 53

D

- Déclencher l'appareil 26
- Décongélation 51
- Démarrage différé 45
- Dérangements 63, 75
- Description de l'appareil 9
- Désinstallation 72
- Desserts 50
- Détartrage 59
 - Coupure de courant 66
 - L'appareil 60
- Dimensions extérieures 71
- Durée de fonctionnement
 - Mode de chauffage 43
- Dureté de l'eau 17

E

- Eclairage 17
- Economiser de l'énergie 30
- Éléments d'affichage 10
- Éléments de commande 10
- Élimination 72
- Emballage 72
- Enfants 6
- Entretien 55
- Exemple de réglage 23
- Extraction du jus 50

F

- Filter à eau 58
- Fin de la cuisson 25
- Fruits de mer 49

G

- Garnitures 49

H

- Heure
 - Affichage 16
- Heure d'arrêt 45
- Horloge 39

J

- Joint de la porte 62

L

- Langue 15
- Légumes 48

M

- Message d'erreur 65
- Minuterie 41
- Mise en bocal 50
- Mise en service 5, 11
- Mode de fonctionnement 18
 - Modifier 25
 - Sélectionner 24

N

- Nettoyage 55
- Nettoyage de l'espace de cuisson 56
- Nettoyage extérieur 55
- Niveaux 19
 - Air chaud 29

P

- Pièces de rechange 70
 - Commander 75
- Pochage 18
- Poisson 49
- Préchauffage 30
- Première mise en service 11
- Préparer la viande 32
- Produit de détartrage 59
- Puissance de chauffe 71

Q

- Questions 75

R

- Raccordement électrique 71
- Réchauffage 51
- Régénérer 19, 51, 68
- Réglages utilisateur 14
- Régler l'heure 39
- Remplacer la lampe 62
- Remplir
 - Réservoir d'eau 23
- Rôtissage doux 31, 54
 - Sélectionner et démarrer 32

S

- Sécurité 72
- Sécurité enfants 16
- Service après-vente 75
- Sonde de température 35
 - Positionner 36
- Stérilisation 50
- Symboles 2, 10

T

- Température de l'espace de cuisson 25
- Température de la sonde 37
- Touches 10
- Trucs et astuces 67

U

- Utilisation 12, 23

V

- Viande 49

Service après-vente



Le chapitre «Comment éliminer des dérangements soi-même» vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement.

Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN

Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

► Ouvrez la porte de l'appareil.

- La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de FORS AG/SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 55 46 50.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Studen, tél. 032 374 26 26.

Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Brèves instructions

Régler l'heure

- ▶ Effleurez simultanément les touches  et .
- ▶ En pressant le bouton de réglage , réglez l'heure.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , confirmez.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche  jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la température de l'espace de cuisson.
- ▶ En pressant le bouton de réglage , démarrez l'appareil.

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche .

Régler la minuterie

- ▶ Effleurez la touche .
- ▶ En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Veillez d'abord lire les consignes de sécurité de ce mode d'emploi!

FORS AG/SA

Schaftenholzweg 10

2557 Studen

Tél. 032 374 26 26, Fax 032 374 26 70

Centre de service: Tél. 0800 55 46 50