

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOHKS8X1

FR Notice d'utilisation
Four vapeur

ZANUSSI

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.zanussi.com/support

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 entre 3 et 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.
- Les enfants de moins de 3 ans 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.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **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.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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.
- 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.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

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.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	600 (600) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	605 (580) 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	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	548 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1017 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	550 x 20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4 x 12 mm

- 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 est fourni avec une fiche d'alimentation et un câble d'alimentation.

UTILISATION



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

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.

- 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,

le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

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.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- 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 :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- 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

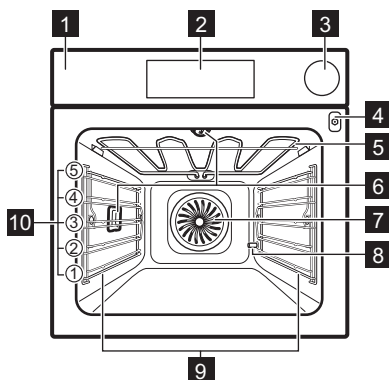


AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

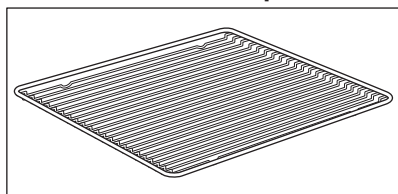
VUE D'ENSEMBLE



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Élément chauffant
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Position des grilles

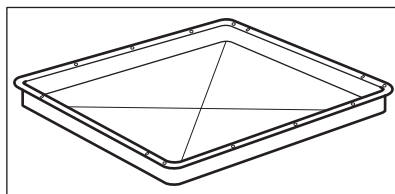
ACCESSOIRES

Grille métallique



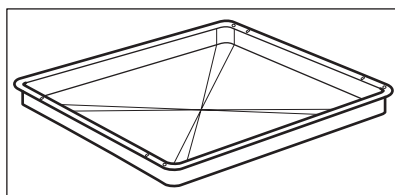
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



Pour gâteaux et biscuits.

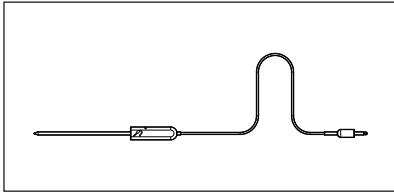
Plat à rôtir



Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

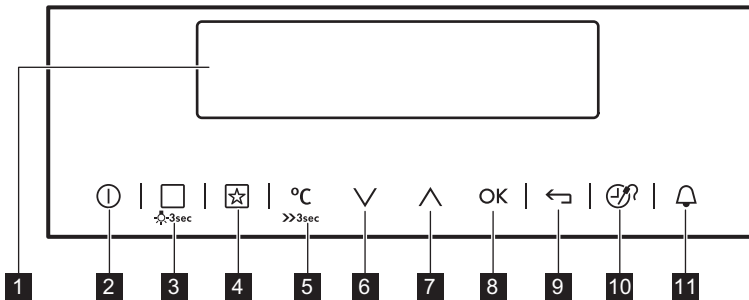
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Sonde à viande



BANDEAU DE COMMANDE

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

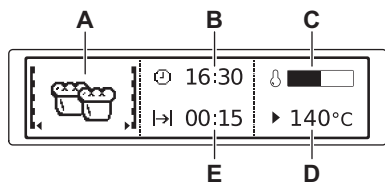


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
2	⏻	MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre le four.
3	☐ 3sec	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. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint.
4	★	Programmes préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
5	°C >> 3sec	Sélection de la température	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.
6	∨	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7	∧	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
9	↩	Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10		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. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
11		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.











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.




Symbole	Fonction	
	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.
	Calcul	Le four calcule la durée de cuisson.
	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

PREMIER NETTOYAGE





AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

		
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

Lorsque vous raccordez le four à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous

devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.


1. Appuyez sur  ou  pour régler la valeur.


2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

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.

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

COMMENT RÉGLER : DURETÉ DE L'EAU

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.


Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.




			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base.

 Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base / Dureté de l'eau.

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 le niveau de dureté de l'eau est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce




Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	22 - 28		3,9 - 5	151 - 200	très dure

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  pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.






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


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.
 Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
 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.

Symbole / Élément de menu	Description
 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.
 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.

Symbole / Élément de menu	Description
 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 MARCHÉ/ARRÊT.
 Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Dureté de l'eau	Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4).
 Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
 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.

SOUS-MENU POUR : NETTOYAGE

Symbole	Élément de menu	Description
	Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
	Nettoyage vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.
	Nettoyage vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.
	Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.

Symbole	Élément de menu	Description
	Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

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.
 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	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 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.
 Turbo gril	Pour rôtir 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.




Mode de cuisson	Utilisation
 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.
 Humidité Faible	Pour cuire du pain, rôtir de grosses pièces de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.
 Humidité Élevée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la crème royale et les terrines.
 Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres garnitures.



Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

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.
 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.

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.
 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
	Filet de poisson, fin
	Filet de poisson, épais
	Filets de poisson, surgelés
	Petit poisson entier
	Poisson entier, à l'étuvée
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
	Truite
	Saumon
Crevettes	Crevettes, fraîches Crevettes, surgelées
Moules	-






Catégorie d'aliments : Volaille




Plat	
Volaille désossée	-
Volaille désossée 	-

Plat	
Poulet	Ailes de poulet, fraîches
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, fraîches
	Cuisses de poulet, surgelées
	Blanc de poulet, poché
	Poulet, 2 moitiés
	Poulet entier 
Canard entier 	-
Oie entière 	-
Dinde entière 	-

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Bouilli de bœuf
	Viande braisée 
	Pain de viande
Rôti de bœuf	Saignant
	Saignant 
	À point
	À point 
	Bien cuit
	Bien cuit 
Rosbif scandinave	Saignant 
	À point 
	Bien cuit 

Plat	
Porc	Chipolatas
	Côtes levées
	Jarret de porc, pré-cuit
	Noix de porc
	Longe de porc
	Longe de porc 
	Longe de porc, fumée
	Longe de porc, pochée
	Cou de porc
	Épaulé de porc
	Rôti de porc 
Jambon cuit	
Veau	Jarret de veau
	Longe de veau
	Rôti de veau 
Agneau	Gigot d'agneau
	Rôti d'agneau 
	Selle d'agneau
	Souris d'agneau, à point
	Souris d'agneau, à point 

Plat	
Gibier	Lièvre <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuisse de lièvre ▪ Râble de lièvre ▪ Râble de lièvre 
	Chevreuil <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuissot de chevreuil ▪ Selle de chevreuil
	Rôti de gibier 
	Longe de gibier 

Catégorie d'aliments : Plat au four

Plat	
Lasagne	-
Lasagnes/Cannellonis, surgelés	-
Pâtes	-
Gratin dauphinois	-
Gratin de légumes	-
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	-

Plat	
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	-
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

Plat	
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
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
	Petits pains, pré-cuits
	Petits pains, surgelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, pré-cuite
	Baguette, surgelée

Plat	
Pain	Pain en forme de couronne
	Pain blanc
	Tresse à base de levure
	Pain complet
	Pain de seigle
	Pain au blé entier
	Pain sans levain
	Pain/Petits pains, surgelés

Catégorie d'aliments : Légumes

Plat	
Brocoli, fleurons	-
Brocoli, entier	-
Chou-fleur, fleurons	-
Chou-fleur, entier	-
Carottes	-
Tranches de courgettes	-
Asperges, vertes	-
Asperges, blanches	-
Lamelles de poivron	-
Épinards, frais	-
Anneaux de poireaux	-
Haricots verts	-
Tranches de champignons	-
Pelage des tomates	-
Choux de Bruxelles	-
Céleri, en cubes	-
Petits pois	-

Plat	
Aubergine	-
Fenouil	-
Artichauts	-
Betterave	-
Salsifis noirs	-
Lamelles de chou-navet	-
Haricots blancs	-
Chou de Milan	-

Catégorie d'aliments : Crèmes/Terrines

Plat	
Crème aux œufs	-
Flan au caramel	-
Terrine	-
Œufs	Œufs, à la coque
	Œufs, mollets
	Œufs, durs
	Œufs cocotte

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Quartiers	-
Röstis	-
Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers	-

Plat

Pommes de terre bouillies	-
Pommes de terre en robe des champs	-
Boulettes de pommes de terre	-
Boulettes de pain	-
Boulettes au levain, salées	-
Boulettes au levain, sucrées	-
Riz	-
Tagliatelles, fraîches	-
Polenta	-



Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez \wedge ou \vee pour régler les nouvelles valeurs.

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.

CUISSON AVEC UN MODE DE CUISSON 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 mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.

2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 minutes. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.
5. Réglez un mode de cuisson vapeur et la température.

6. Si nécessaire, réglez la fonction : Durée \rightarrow |
ou : Fin \rightarrow |.

La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson, comme indiqué ci-dessus.

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

7. Éteignez le four.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange du réservoir.



ATTENTION! Le four est chaud. Risque de brûlure !

9. Après la cuisson, de 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. Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer le four avec la fonction : Chaleur tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

INDICATEUR DE CHAUFFE

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction diminue le temps de chauffe.



Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.







Pour activer cette fonction, maintenez la touche °C enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente. Cette fonction n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

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.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

TABLEAU DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez également l'activer lorsque le four est éteint. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

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






Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, le four éteint les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

RÉGLAGE DES FONCTIONS DE L'HORLOGE



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné. Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas si vous utilisez la sonde à viande.

1. Sélectionnez un mode de cuisson.
 2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
 3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
 4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- 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.



Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

RECETTES EN LIGNE

Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques sur notre site Internet. Pour trouver le Livre de recettes, vérifiez le PNC sur la plaque signalétique se trouvant sur le cadre avant de la cavité du four.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Les programmes automatiques garantissent des réglages optimum pour chaque type d'aliments.

- Recettes / Cuisson par le poids — cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. Pour l'utiliser, entrez le poids des aliments.
- Recettes / Sonde à viande — cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. Pour l'utiliser, saisissez la température à cœur. À la fin du programme, le signal sonore retentit.
- Recettes / Recettes automatiques — cette fonction utilise les valeurs prédéfinies pour un plat.

Plats avec la fonction : Cuisson par le poids

Poulet entier

Rôti de bœuf



Rôti de gibier

Rôti d'agneau

Rôti de porc

Rôti de veau

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**.

Plats avec la fonction : Cuisson par le poids

Canard entier

Oie entière

Dinde entière

Plats avec la fonction : Sonde à viande

Longe de porc

Rôti de bœuf

Rosbif scandinave

Longe de gibier

Souris d'agneau, à point

Volaille désossée

Poisson entier

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.



Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons traditionnelles, le four utilise les réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

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.

SONDE À VIANDE

La sonde à viande permet de mesurer la température à l'intérieur des aliments. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte par les aliments.

On peut régler deux températures :

- la température du four (120 °C minimum),
- la température à cœur.



ATTENTION! N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

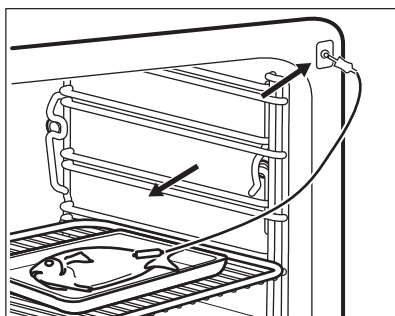
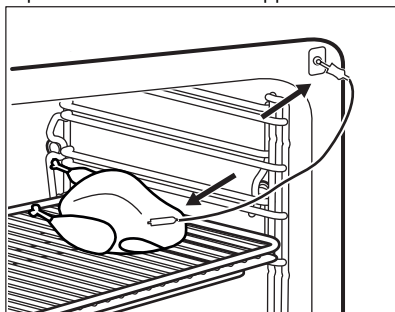
Mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Cela dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four sélectionnée et de la température.

2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.

L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur ⌂ .

Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

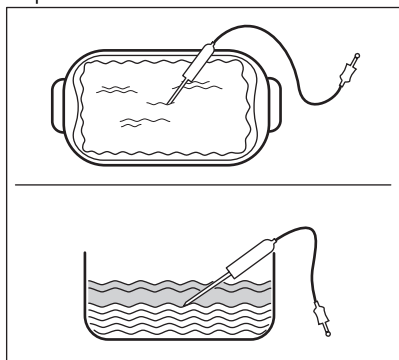
7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.



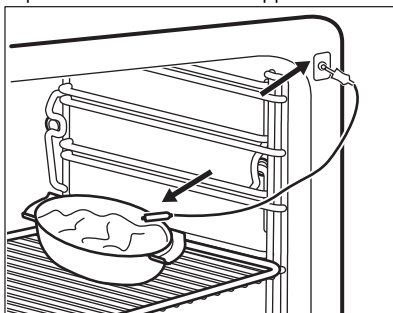
AVERTISSEMENT! Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
3. Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coinciez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.
5. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur ⌂ .

Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.



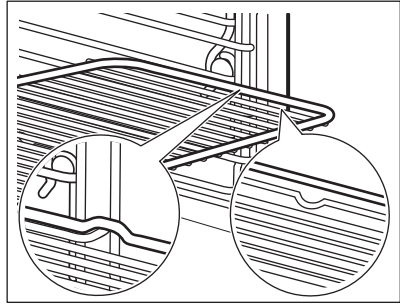
AVERTISSEMENT! Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

INSERTION DES ACCESSOIRES

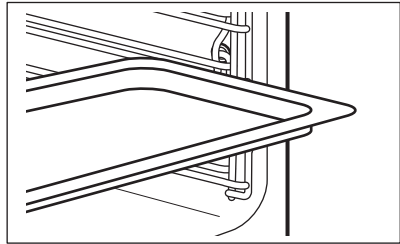
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

Grille métallique:

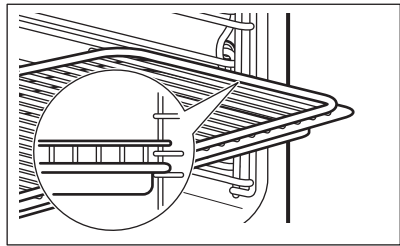
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

**Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

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






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  pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur  pour confirmer.

6. Saisissez le nom du programme.


La première lettre clignote.

7. Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.

8. Appuyez sur .

La lettre suivante clignote.


9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.

10. Appuyez sur la touche  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

 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.

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 - 230	5,5

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

LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque le four est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - lorsque le four est allumé.
 - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRÊT) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - si l'appareil est éteint et si vous réglez 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.

CONSEILS ET ASTUCES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

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

INTÉRIEUR DE LA PORTE

Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

CONSEILS POUR LES MODES DE CUISSON SPÉCIFIQUES DU FOUR

Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C. Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

VAPEUR INTENSE

Soyez prudent en ouvrant la porte du four lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

Stérilisation

Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).

Placez les récipients propres tête en bas au milieu de la grille sur le 1er niveau.



Remplissez le bac jusqu'au niveau maximal et réglez sur 40 minutes.

Cuisiner

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas composé de plusieurs plats en une seule session de cuisine. Pour garantir que tous les plats seront prêts en même temps, démarrez la cuisson du plat nécessitant le temps de cuisson le plus long, et ajoutez les autres plats au bon moment, comme indiqué dans les tableaux de cuisson.

Exemple : La durée totale de cette session de cuisson est de 40 minutes. Commencez par faire cuire les Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers, puis au bout de 20 minutes, ajoutez les Filets de saumon et enfin les Brocoli, fleurons 30 minutes après le début de la cuisson.

	 (min)
Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers	40
Filets de saumon	20
Brocoli, fleurons	10



Utilisez la quantité d'eau maximale lorsque vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

LÉGUMES



Réglez la température sur 99 °C.

 (min)	
8 - 10	Brocoli, fleurons, préchauffer le four à vide
10	Tomates pelées
10 - 15	Épinards, frais
10 - 15	Courgette, tranches
15	Légumes, blanchis
15 - 20	Champignons, tranches
15 - 20	Poivron, lamelles

LÉGUMES



Réglez la température sur 99 °C.



 (min)	
15 - 25	Brocoli, entier
15 - 25	Asperges, vertes
15 - 25	Aubergines
15 - 25	Citrouille, cubes
15 - 25	Tomates
20 - 25	Haricots, blanchis
20 - 25	Mâche, fleurons
20 - 25	Chou de Milan
20 - 30	Céleri, en cubes
20 - 30	Poireaux, anneaux
20 - 30	Petits pois
20 - 30	Pois mange-tout / Poivrons Kaiser
20 - 30	Patates douces
20 - 30	Fenouil
20 - 30	Carottes
25 - 35	Asperges, blanches
25 - 35	Choux de Bruxelles
25 - 35	Chou-fleur, fleurons
25 - 35	Chou-rave, lamelles
25 - 35	Haricots blancs
30 - 40	Épi de maïs doux
35 - 45	Salsifis noirs
35 - 45	Chou-fleur, entier



LÉGUMES



Réglez la température sur 99 °C.



 (min)	
35 - 45	Haricots verts
40 - 45	Chou blanc ou rouge, lamelles
50 - 60	Artichauts
55 - 65	Haricots secs, trempés, rapport eau/haricots 2:1
60 - 90	Choucroute
70 - 90	Betterave



GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



Réglez la température sur 99 °C.



 (min)	
15 - 20	Semoule, rapport eau/semoule 1:1
15 - 25	Tagliatelles, fraîches
20 - 25	Gâteau de semoule lait / semoule 3,5:1
20 - 30	Lentilles, rouges, rapport eau / lentilles 1:1
25 - 30	Spätzle



GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



Réglez la température sur 99 °C.

 (min)	
25 - 35	Boullghour, rapport eau/boullghour 1:1
25 - 35	Boulettes à base de levure
30 - 35	Riz parfumé rapport eau/riz 1:1
30 - 40	Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers
35 - 45	Boulette de pain
35 - 45	Boulettes de pommes de terre
35 - 45	Riz, rapport eau / riz 1:1, le rapport eau / riz peut changer en fonction des types de riz
40 - 50	Polenta, rapport liquide 3:1
40 - 55	Gâteau de riz rapport lait/riz 2,5:1
45 - 55	Pommes de terre non épluchées, moyennes
55 - 60	Lentilles, brunes et vertes, rapport eau / lentilles 2:1



FRUITS



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



(min)	
10 - 15	Tranches de pommes
10 - 15	Baies chaudes
10 - 20	Faire fondre le chocolat
20 - 25	Compote de fruits



POISSON



(min)



(°C)

(min)		(°C)
15 - 20	Filet de poisson fin	75 - 80
20 - 25	Crevettes, fraîches	75 - 85
20 - 30	Moules	100
20 - 30	Filets de saumon	85
20 - 30	Truite, 0,25 kg	85
30 - 40	Crevettes, surgelées	75 - 85
40 - 45	Truite saumonée, 1 kg	85



VIANDE



(min)



(°C)

(min)		(°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Saucisse de veau bavaroise / Saucisse blanche	80
20 - 30	Saucisse de Vienne	80
25 - 35	Blanc de poulet, poché	90
55 - 65	Jambon cuit, 1 kg	99
60 - 70	Poulet, poché, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, poché	90
80 - 90	Veau / Longe de porc, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99



ŒUFS



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



(min)	
10 - 11	Œufs, à la coque
12 - 13	Œufs, mollets



ŒUFS



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



18 - 21

Œufs, durs

COMBINAISON DES FONCTIONS : TURBO GRIL + VAPEUR INTENSE

Vous pouvez combiner ces fonctions pour faire cuire de la viande, des légumes et des garnitures en une seule fois.




1. Réglez la fonction : Turbo gril pour rôtir la viande.
2. Ajoutez les légumes préparés et les garnitures.
3. Diminuez la température du four à environ 90 °C. Entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
4. Réglez la fonction : Vapeur intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

Utilisez le premier niveau pour la viande, et le troisième niveau pour les légumes.

	Turbo gril Première étape : cuire la viande		Vapeur intense Deuxième étape : ajouter les légumes	
	(°C)	(min)	(°C)	(min)
Rôti de bœuf, 1 kg / Choux de Bruxelles, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Rôti de porc, 1 kg / Pommes de terre / Légumes, sauce	180	60 - 70	99	30 - 40
Rôti de veau, 1 kg / Riz / Légumes	180	50 - 60	99	30 - 40




HUMIDITÉ ÉLEVÉE




Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Crème anglaise / Flan, dans des petits plats	90	35 - 45
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Terrine	90	40 - 50
Filet de poisson fin	85	15 - 25
Filet de poisson épais	90	25 - 35
Petit poisson, jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Poisson entier, jusqu'à 1 kg	90	30 - 40
Boulettes	120 - 130	40 - 50

HUMIDITÉ FAIBLE




Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

	 (°C)	 (min)
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20
Baguettes prêtes à cuire, 40 - 50 g	200	15 - 20
Petits pains, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 40 - 50 g	200	25 - 35
Rôti haché, cru, 0,5 kg	180	30 - 40
Cuisson des pâtes	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55

	 (°C)	 (min)
Pain, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Gratin dauphinois	160 - 170	50 - 60
Poulet, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Longe de porc, fumée, 0,6 - 1 kg, laissez tremper pendant 2 heures	160 - 180	60 - 70
Rôti de bœuf, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Canard, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Rôti de veau, 1 kg	180	80 - 90
Rôti de porc, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Oie, 3 kg, utilisez le premier niveau de la grille.	170	130 - 170

RÉGÉNÉRATION

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Plats complets en une seule assiette	110	10 - 15
Pâtes	110	10 - 15
Riz	110	10 - 15
Boulettes	110	15 - 25

CUISSON

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.






CONSEILS DE CUISSON

Résultats de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU








CUISSON DANS DES MOULES

		 (°C)	 (min)	
Savarin / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1



CUISSON DANS DES MOULES






		 (°C)	 (min)	
Quatre-quarts / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 30	2
Fond de tarte - mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	60 - 90	1



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.






		 (°C)	 (min)	
Pain tressé / Pain en forme de couronne, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	50 - 70	2
Pain de seigle:	Chauffage Haut/ Bas	d'abord : 230	20	1
		puis : 160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème / Éclairs	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 35	3



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Faites préchauffer votre four vide, sauf indication contraire.





		 (°C)	 (min)	
Gâteau roulé,	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	10 - 20	3
Gâteau avec garniture à base de crumble, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes beurré / Gâteaux au sucre	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	20 - 30	3
Flans aux fruits, le préchauffage n'est pas nécessaire	Chauffage Haut/ Bas	180	35 - 55	3
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180	40 - 60	3



BISCUITS/GÂTEAUX SECS







Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Pâte brisée / Mélange de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25
Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Petits pains, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25

GRATINS



Utilisez le premier niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Cuisson des pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, préchauffer le four à vide	Turbo gril	170 - 190	15 - 35
Baguettes au fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Poisson gratiné	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60




CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

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






GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON

	 (°C)	 (min)
Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide	160 - 180	25 - 45
Gâteau Streusel sec	150 - 160	30 - 45






BISCUITS/GÂTEAUX SECS

	 (°C)	 (min)
Biscuits à pâte Brisée	150 - 160	20 - 40
Meringues	80 - 100	130 - 170
Macarons	100 - 120	40 - 80



BISCUITS/GÂTEAUX SECS

	 (°C)	 (min)
Biscuits à pâte levée	160 - 170	30 - 60
Pâtes feuilletées, pré- chauffer le four à vide	170 - 180	30 - 50
Petits pains	180	20 - 30

CONSEILS DE RÔTISSAGE

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.






Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

RÔTISSAGE





Utilisez le premier niveau de la grille.


BŒUF

			 (°C)	 (min)
Braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide	1 cm d'épaisseur	Turbo gril	170 - 180	8 - 10


PORC


Utilisez la fonction : Turbo gril.





	 (kg)	 (°C)	 (min)
Épaule / Cou / Noix de jambon	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Côtelettes / Côte levée	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Pain de viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, pré-cuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



VEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.





	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150








AGNEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.





	 (kg)	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60


GIBIER






	 (kg)		 (°C)	 (min)
Selle / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide	1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Selle de cerf	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	60 - 90


VOLAILLE


Utilisez la fonction : Turbo grill.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Volaille, portions	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Poulet, demi	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Poulet, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oie	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Dinde	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Dinde	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 **POISSON**




	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

CUISSON DU PAIN

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Le préchauffage n'est pas recommandé.




 **PAIN**

	 (°C)	 (min)
Pain blanc	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	170 - 190	50 - 70
Pain complet	170 - 190	50 - 70
Pain de grains entiers	170 - 190	40 - 60
Petits pains	190 - 210	20 - 35

CUISSON CROUSTILLANTE AVEC LA FONCTION FONCTION PIZZA



Utilisez le premier niveau de la grille.




	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan d'épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Tourte aux pommes, couverte	150 - 170	50 - 60



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Pizza, croûte fine, utilisez un plat à rôtir	210 - 230	15 - 25
Pizza, croûte épaisse	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	210 - 230	10 - 20
Flan à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	210 - 230	15 - 25



PIZZA



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60

GRIL

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.
Ne faites griller que des morceaux plats de viande
ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les
graisses.







GRIL

	 (°C)	 (min) 1re face	 (min) 2e face	
Rôti de bœuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Longe de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Longe de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

PLATS SURGELÉS



DÉCONGÉLATION

	 (°C)	 (min)	
Pizza, surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse, surgelée	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, fraîche	210 - 230	13 - 25	2
Bouchées de pizza, surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	190 - 210	15 - 25	3
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	3
Quartiers / Croquettes	190 - 210	20 - 40	3
Röstis	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannellonis, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannellonis, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50	2

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

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

DÉSHYDRATATION - CHALEUR TOURNANTE

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.




SONDE À VIANDE

 BŒUF	 Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Faux-filet	45	60	70



Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.



Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.



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



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



Réglez la température sur 60 - 70 °C.



 FRUITS	 (h)
	Prunes
Abricots	8 - 10
Tranches de pommes	6 - 8
Poires	6 - 9



 BŒUF	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Pain de viande	80	83	86



 PORC	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette de selle / Longe de porc, fumée / Longe de porc, pochée	75	78	82



 VEAU	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90



 MOUTON / AGNEAU	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75



 GIBIER	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Râble de lièvre / Selle de cerf	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre, entier / Gigot de cerf	70	75	80

 VOLAILLE	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	86
Canard, entier/moitié / Dinde, entière/blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70

 POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poisson, entier/gros/à l'étuvée / Poisson, entier/gros/rôti	60	64	68

 RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉ-CUITS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cocotte de courgettes / Cocotte de brocolis / Cocotte de fenouil	85	88	91


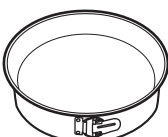

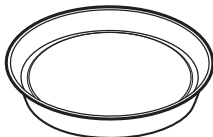
 RAGOÛTS - SALÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cannellonis / Lasagne / Cuisson des pâtes	85	88	91

 RAGOÛTS - SUCRÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cocotte de pain blanc avec/sans fruits / Cocotte de bouillie de riz avec/sans fruits / Cocotte de nouilles su-crées	80	85	90

CIRCULATION D'AIR HUMIDE - ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.




Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption

 <p>Plaque à pizza</p>	 <p>Plat de cuisson</p>	 <p>Ramequins</p>	 <p>Moule pour fond de tarte</p>
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

CIRCULATION D'AIR HUMIDE

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

Utilisez le troisième niveau de la grille.






	 (°C)	 (min)
Pâtes gratinées	200 - 220	45 - 55
Gratin dauphinois	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannellonis	180 - 200	70 - 85
Pudding au pain	190 - 200	55 - 70
Gâteau de riz	170 - 190	45 - 60
Tarte aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain blanc	190 - 200	55 - 70

INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules





		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs





		 (°C)	 (min)	
Sablé / Lamelles de pâtisserie	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	35 - 50	1 / 4



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.

		 (min)	
Toasts	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4







INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Tests conformément à la norme IEC 60350.

Tests de la fonction : Vapeur intense.









Réglez la température sur 99 °C.

	 Bac (Gastro-norm)	 (kg)		 (min)	
Brocoli, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0,3	3	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocoli, préchauffer le four à vide	2 x 2/3 perforé	2 x 0,3	2 et 4	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.



Réglez la température sur 99 °C.




	 Bac (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Brocoli, pré-chauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	3	15 - 18	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Pois, surgelés	2 x 2/3 perforé	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN

 Agent nettoyant	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	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.
	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.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	

Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

UTILISATION : NETTOYAGE VAPEUR

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
--	---	--

Étape 1	Remplissez le bac à eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Fonction	Description	Durée
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes

Étape 3	Activez la fonction. Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

i Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
-------------------	--	--

NETTOYAGE CONSEILLÉ

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est nécessaire.

Utilisez la fonction : Nettoyage vapeur Plus.

Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : Réglages de base .

UTILISATION : DÉTARTRAGE

Avant de commencer :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Vérifiez que le bac à eau est vide.
--	---	-------------------------------------

Durée de la première partie : environ 100 minutes

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 4	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.
Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.


Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes

Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

Une fois le détartrage terminé :

Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
-------------------	--	--

 Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

RAPPEL DE DÉTARTRAGE

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrerez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.


 Ces rappels s'activent chaque fois que vous éteignez le four.

UTILISATION : RINÇAGE

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
--	---

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

COMMENT UTILISER : VIDANGE DU RÉSERVOIR


Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
--	---

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir. Durée : 6 min

Éta- pe 3	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran.
Éta- pe 4	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

COMMENT DÉMONTER ET INSTALLER : PORTE

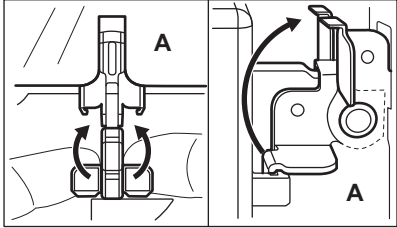
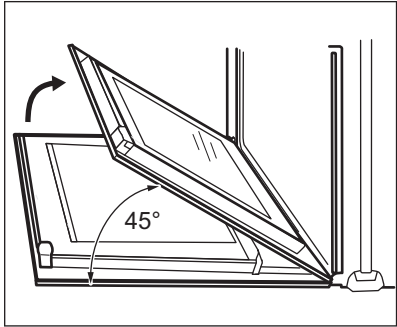
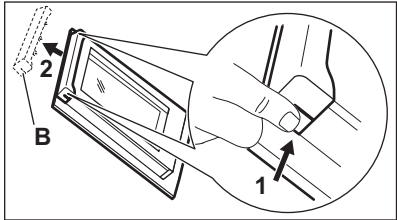
Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux en verre varie selon les modèles.

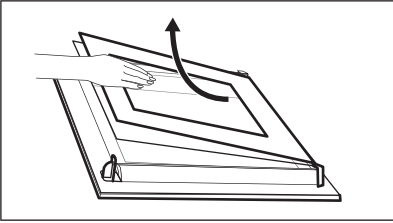


ATTENTION! Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Elles pourraient se briser.



AVERTISSEMENT! La porte est lourde.

Éta- pe 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Éta- pe 2	Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Éta- pe 3	Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 45°). Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Éta- pe 4	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.	
Éta- pe 5	Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.	
Éta- pe 6	Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.	

Étape 7	Nettoyez le panneau en verre avec de l'eau et du savon. Séchez soigneusement le panneau en verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

COMMENT REMPLACER : ÉCLAIRAGE

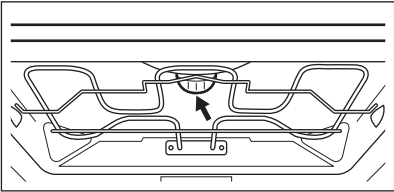


AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution. L'éclairage peut être chaud.

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 supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Enlevez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 3	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.	

Ampoule latérale

Étape 1	Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.	Étape 2 Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
----------------	--	--

Étape 3	Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.	Étape 5	Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	Étape 6	Remplacez le support de grille gauche.

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.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
L'affichage indique F111.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.

Problème	Cause possible	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.

Problème	Cause possible	Solution
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.

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	Zanussi
Identification du modèle	ZOHKS8X1 944182409
Index d'efficacité énergétique	81.0
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.68 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l

Type de four	Four encastrable
Masse	35.0 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.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867361704-B-292020