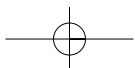
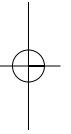
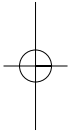


KOSP 6610

Fiche produit



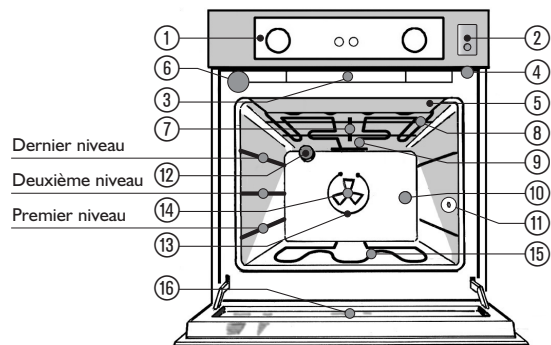
FOR THE WAY IT'S MADE.®*




Description du produit	4
Accessoires	5
Bandeau de commandes	5
Description du bandeau de commandes	6
Première utilisation	6
Réglages	6
Rétablissement de la langue	7
Mode démonstration	7
Caractéristiques de sécurité	8
Compte-minutes	9
Fonctions spéciales	10
Fonctions professionnelles	11
Tableau des fonctions du four	12
Tableau de cuisson pour les fonctions Gril et Turbogril	13
Tableau de cuisson pour les fonctions Statique et Chaleur tournante	14
Tableau des cuissons professionnelles et spéciales	16
Nettoyage	17
Fonction de cuisson à la vapeur	18
Tableau de cuisson à la vapeur	19
Utilisation de la sonde à cœur	20
Remplissage/vidange de l'eau	21
Accessoire cuit-vapeur	22

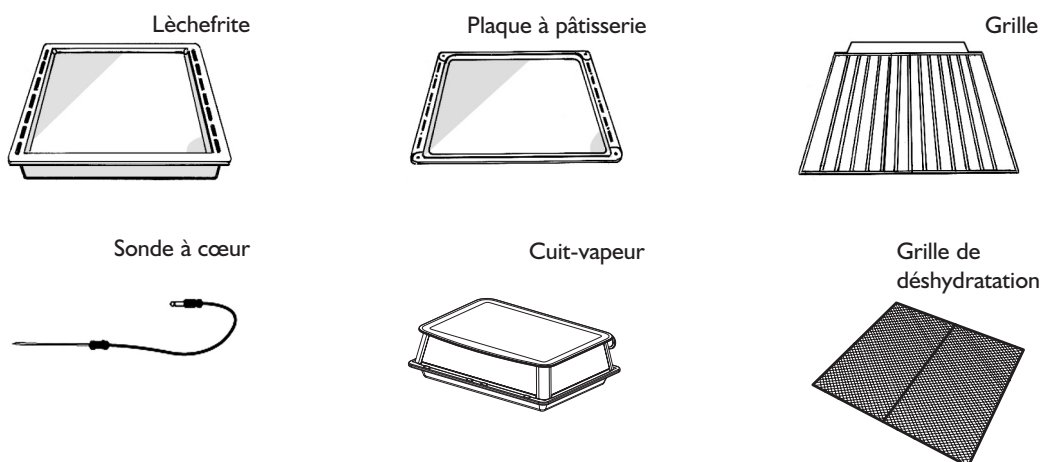
Description du produit

1. Bandeau de commandes
2. Tiroir de chargement de l'eau
3. Ventilateur de refroidissement ¹⁾ (caché)
Le ventilateur peut continuer de fonctionner, même après l'arrêt du four, jusqu'au refroidissement du four.
4. Buse de vidange de l'eau
5. Protection grill ²⁾
6. Verrou porte ³⁾
7. Catalyseur
8. Protection résistance supérieure
9. Résistance supérieure
10. Tube d'injection de la vapeur
11. Introduction sonde à cœur
12. Eclairage arrière du four ⁴⁾
13. Résistance circulaire (caché)
14. Ventilateur de four
15. Résistance inférieure (caché)
16. Porte froide du four

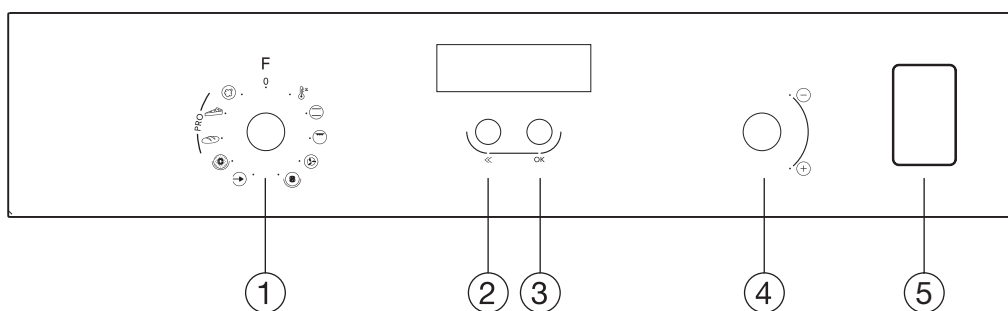


- ¹⁾ La mise en marche du ventilateur est liée à la température atteinte par le four et peut continuer pendant quelques minutes même après l'extinction du four. Pendant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur augmente par rapport à la vitesse durant les fonctions de cuisson.
- ²⁾ Elle empêche le contact direct avec le grill. Nous recommandons donc de ne pas toucher la protection pendant le fonctionnement du four.
- ³⁾ Pendant les fonctions de pyrolyse, un dispositif automatique de verrouillage de porte s'active et le symbole  apparaît sur l'écran. Pendant la cuisson, la température de la porte augmente et se maintient autour de 40°C. **Il est donc conseillé de tenir les enfants éloignés.**
- ⁴⁾ Même le four éteint, la lampe s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

Accessoires



Bandeau de commandes



1. Sélecteur de fonctions / Arrêt
2. Touche annulation de sélection ou retour à la sélection précédente
3. Touche de confirmation
4. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps, niveau) et de navigation entre les fonctions
5. Tiroir de chargement de l'eau

En fin de cuisson, toujours remettre le sélecteur de fonctions sur la position 0.

Description du bandeau de commandes

Le bouton de gauche est utilisé pour sélectionner les différentes fonctions du four.

Chaque position du sélecteur correspond à une fonction.

Tournez le bouton F de quatre crans dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'inscription RÉGLAGES s'affiche.

La touche d'annulation << permet d'annuler l'opération réglée et de revenir à l'écran précédent.

Lorsque le réglage souhaité apparaît sur l'écran, confirmer en appuyant sur la touche OK et vous passerez à l'étape de programmation suivante.

Selon la fonction choisie, le bouton de navigation -/+ prend différentes fonctions:

- Naviguer entre les menus et sous-menus
- Augmenter/réduire les valeurs indiquées
- Naviguer entre les fonctions de cuisson
- Augmenter/réduire la durée et la température de cuisson

Première utilisation

Lors de la première mise en marche du four, les paramètres suivants doivent être réglés :

- Langue
- Luminosité
- Contraste
- Horloge

Réglez les valeurs désirées avec le bouton -/+ et confirmez le choix en appuyant sur la touche OK.

Réglages

Tournez le bouton de cinq crans vers la gauche.

L'inscription suivante s'affiche:

RÉGLAGES

-/+ POUR MODIFIER

Il est possible de régler en séquence:

- LANGUE (langues disponibles: ENGLISH (réglage d'usine), DEUTSCH, FRANCAIS, ITALIANO, ESPAÑOL, NEDERLANDS, SVENSKA, NORSK, DANSK, SUOMI)
- HORLOGE
- ALARME
- CONTRASTE
- LUMINOSITÉ

Réinitialisation des réglages de luminosité et de contraste

Pour rétablir les réglages d'usine de la luminosité et du contraste:

Placez le bouton F sur 0.

Tournez le bouton F sur réglages. Tenez la touche OK enfoncée pendant 5 secondes.

Les réglages d'usine seront ainsi rétablis.

Rétablissement de la langue


Si vous voulez changer une langue réglée par erreur, procédez comme suit:

1. Placez le bouton des fonctions sur la position RÉGLAGES, tournez sur Langue et confirmez en appuyant sur la touche OK.
2. Sélectionnez à nouveau la langue voulue avec le bouton -/+ et confirmez le choix en appuyant sur la touche OK.

Mode démonstration

Si l'inscription KitchenAid s'affiche sur l'écran et que le four démarre en mode démonstration, les résistances du four sont désactivées.

Pour quitter le mode démonstration et rétablir le fonctionnement normal du four, procédez comme suit:

1. Débranchez et rebranchez le four du secteur et en moins de 60 secondes:
2. Tournez le sélecteur de fonctions et choisissez la position "Préchauffage rapide"  ;
3. Appuyez sur la touche << ;
4. Mettez le sélecteur de fonctions en position "0";
5. Appuyez sur la touche OK.


Pour entrer le mode démonstration, procédez pareillement.

Caractéristiques de sécurité

Sécurité enfants avec verrouillage du bandeau de commandes

Pour activer ou désactiver le dispositif de sécurité enfants:

Appuyez simultanément sur les touches << et OK pendant au moins 5 secondes.


Lorsqu'elle est activée, la fonctionnalité des boutons et des touches est bloquée et l'écran affiche l'icône .

Remarque: cette fonction peut également être activée pendant la cuisson.

Dispositif d'arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement après 4h30 de fonctionnement continu (sauf pour les Fonctions Spéciales).

Dispositif de verrouillage de la porte pendant la fonction Pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, lorsqu'un cycle de pyrolyse est actif, la porte est automatiquement verrouillée par un dispositif mécanique qui reste enclenché tant que l'écran affiche "Porte verrouillée". En cas d'activation lorsque le four est chaud, la porte est automatiquement verrouillée après quelques minutes : pendant cette période, la porte ne doit pas être ouverte. Pour des raisons de sécurité, en cas d'anomalie de fonctionnement du dispositif de verrouillage de la porte, il est impossible d'activer la pyrolyse. Le symbole  s'affiche sur l'écran. Dans ce cas, l'intervention du service après-vente est indispensable avant de pouvoir effectuer un nouveau cycle de pyrolyse. Il est toutefois possible d'utiliser le four pour cuisiner normalement.

Demande de confirmation lors de la modification des réglages

Lorsque le bouton est remis en position d'origine, l'écran affiche à nouveau les réglages de la cuisson encours. Dans tous les cas, le four continue la cuisson tant que l'utilisation n'a pas confirmé le choix de modifier les réglages. Si le sélecteur de fonctions est tourné pendant la cuisson, le four demande confirmation de ce choix afin d'éviter les modifications accidentelles des réglages de cuisson.

Veille

Pour économiser l'énergie, il est possible de désactiver l'écran (écran en mode veille) en appuyant sur la touche << avec le sélecteur de fonctions en position 0. Pour rendre à nouveau visible l'écran, appuyez à nouveau sur la touche << avec le sélecteur de fonctions sur la position 0.

Compte-minutes

La fonction compte-minutes ne peut être utilisée que lorsque le four est hors service et permet de programmer un temps de cuisson maximum de 3 heures et 59 minutes.

Pour régler le minuteur:

1. Maintenez le sélecteur des fonctions en position 0.
2. Tournez le sélecteur +/- pour faire clignoter l'inscription COMPTE-MINUTES sur l'écran.
3. Tournez le sélecteur -/+ pour régler le temps désiré.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer le réglage et activer le compte-minutes.


Le compte-minutes commence le décompte; lorsque le temps réglé est écoulé, un signal acoustique est émis et l'écran affiche l'inscription FIN. La touche de confirmation OK permet de désactiver la fonction minuteur et d'afficher l'heure actuelle sur l'écran. Le minuteur pourra être désactivé à tout moment en appuyant deux fois sur la touche <<.

Sélection du temps de cuisson/départ différé (sauf fonctions professionnelles et fonctions de cuisson à la vapeur avec sonde de température introduite):

Le temps de cuisson permet de faire fonctionner le four pendant une durée déterminée. Le temps maximum de la durée de cuisson programmable est de 3 heures et 59 minutes.

Une fois démarrée la cuisson, appuyez sur la touche OK pour régler la durée de cuisson.

Le symbole  clignote sur l'écran.

1. Tournez le sélecteur -/+ jusqu'à afficher le temps de cuisson désiré. Confirmez avec la touche OK.
2. À ce stade, vous pouvez régler la fin de cuisson de manière à ce que le plat soit prêt à l'heure désirée.
3. Appuyez sur la touche OK. Le symbole  clignote sur l'écran.
4. Tournez le sélecteur -/+ jusqu'à afficher l'heure de fin de cuisson désirée.

Fonctions spéciales

- **MAINTIEN AU CHAUD**
Conserve les aliments au chaud immédiatement après la cuisson. Le four maintient la température constante à 60 °C. Il est conseillé d'utiliser le premier niveau. La durée et la fin de la fonction peuvent être réglées.
- **DÉCONGÉLATION**
Pour décongeler les aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour les empêcher de sécher.
- **LEVAGE PATE**
Idéal pour le levage de la pâte, du pain, de la pizza.
- **FRUITS SECS**
Prévue pour sécher tout type de fruits. Utiliser la grille pour la déshydratation, si elle est fournie, ou bien poser sur la grille de base une grille avec de très petits trous pour permettre le passage de l'air, et éviter que les petits morceaux de fruits dont la taille se réduirait au cours du processus de déshydratation, ne tombent.
- **LÉGUMES SÉCHÉS**
Pour sécher tous types de légumes. Utiliser la grille pour la déshydratation si elle est fournie, ou bien poser sur la grille de base une grille avec de très petits trous pour permettre le passage de l'air, et éviter que les petits morceaux de légumes dont la taille se réduirait au cours du processus de déshydratation, ne tombent.
- **CHAMPIGN. SÉCHÉS**
Pour sécher les champignons et permettre leur conservation prolongée. Utiliser la grille pour la déshydratation, si elle est fournie, ou bien poser sur la grille de base, une grille avec de très petits trous pour permettre le passage de l'air, et éviter que les petits champignons dont la taille se réduirait au cours du processus de déshydratation, ne tombent.
- **YAOURT**
Idéale pour préparer du yaourt chez soi (voir livre de recettes). Privilégier les récipients en céramique (avec couvercle en verre trempé ou en céramique). Éviter les matières plastiques.
- **CUISSON LENTE DES VIANDES**
Pour obtenir des résultats parfaits lors de la cuisson délicate de viandes.
- **CUISSON LENTE DES POISSONS**
Pour obtenir des résultats parfaits lors de la cuisson délicate de poissons.

N.B.: il est conseillé de ne pas interrompre les cuissons qui nécessitent l'introduction des aliments lorsque le four est froid ou qui ont une température de fonctionnement très basse, car le four attendra que la température retourne à celle ambiante si vous tentez de relancer la même fonction. Si vous interrompez la cuisson accidentellement ou pour d'autres raisons et que vous ne pouvez pas attendre le refroidissement du four, il est conseillé de reprendre la cuisson avec la fonction STATIQUE en réglant une température adéquate (consulter les tableaux de cuisson).

Fonctions professionnelles

Placez le sélecteur de fonctions sur l'une des positions "PRO" pour accéder aux fonctions de cuisson professionnelles préréglées.

Vous pouvez choisir l'un des 11 types de préparations prévus en naviguant avec le sélecteur -/+.

Appuyez sur OK pour sélectionner la fonction et commencer la cuisson.

Consultez le Livre de recette pour l'utilisation de ces fonctions.

Les fonctions disponibles sont indiquées ci-dessous.

Les tableaux qui suivent indiquent les temps et les températures de cuisson de chaque fonction.

Fonction professionnelle boulangerie

Pain classique

Pain complet

Pizza épaisse

Pizza fine

Focaccia

Grissini

Fonction professionnelle pâtisserie

Pâte à choux

Viennoiserie

Génoise

Gâteau marbré

Pâte brisée

Tableau des fonctions du four























Fonction	Température prééglée	Température réglable	Description de la fonction
 Préchauffage rapide	200°C	50°C - 250°C	Pour préchauffer la cavité du four. Lorsque la température programmée est atteinte, la fonction se désactive automatiquement et un signal acoustique indique le passage automatique du four à la fonction STATIQUE. Idéal pour la cuisson de viandes, poissons et volailles.
 Statique	200°C	50°C - 250°C	Fonction adaptée pour la cuisson de n'importe quel aliment. Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et placez les aliments à l'intérieur du four quand le signal sonore indique que la température demandée est atteinte.
 Gril/Turbogrill	3	1-5	 Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. La puissance de la fonction GRIL est réglable de 1 à 5. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pendant la cuisson des viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite placée sur le premier niveau pour réduire les fumées et les projections de graisse. Il est conseillé de retourner les aliments en cours de cuisson.
 Gril/Turbogrill			 Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis). La puissance de la fonction TURBO GRILL est réglable de 1 à 5. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pendant la cuisson des viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite placée sur le premier niveau pour réduire les fumées et les projections de graisse. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
 Chaleur tournante	160°C	50°C - 250°C	Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans les préchauffer, des aliments nécessitant la même température de cuisson (ex. poisson, légumes, viennoiseries).
 Fonctions spéciales			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Réglages			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Nettoyage			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Fonction professionnelle boulangerie			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Fonction professionnelle pâtisserie			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).
 Fonction de cuisson à la vapeur			Référez-vous à la fiche du programmeur (ci-après).

Tableau de cuisson pour la fonction Gril et Turbogril

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 minutes)	Niveau (en partant du bas)	Niveau de puissance (max)	Temps de cuisson (minutes)
Entrecôtes		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtelettes		X	3 - 4	5	30 - 40
Saucisses		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Poissons (filets)		X	3 - 4	5	30 - 40
Cuisses de poulet		X	3 - 4	5	40 - 50
Brochettes		X	3 - 4	5	35 - 45
Échine de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55









ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 minutes)	Niveau (en partant du bas)	Niveau de puissance (max)	Temps de cuisson (minutes)
Demi-poulet		X	3 - 4	5	45 - 55
Poulet entier		X	3 - 4	5	60 - 70
Rôti de porc ou de boeuf		X	3 - 4	5	60 - 70
Canard		X	3 - 4	5	70 - 80
Gigot d'agneau		X	3 - 4	5	70 - 80
Rôti de boeuf		X	3 - 4	5	50 - 60
Pommes de terre au four		X	3 - 4	5	50 - 60
Poisson entier (daurade, truite)		X	3 - 4	5	50 - 60

Tableau de cuisson pour les fonctions Statique et Chaleur tournante

Aliments	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Niveau extra dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Viande (agneau, chevreau, mouton)	☉	X	2	2	200	95 - 110
	☼	-	2	2	200	100 - 110
Rôti (veau, porc, bœuf) (1 kg)	☉	X	2	2	200	95 - 110
	☼	-	2	3	200	100 - 110
Poulet, lapin, canard	☉	X	2	3	200	80 - 90
	☼	-	2	3	200	80 - 90
Dinde (4-6 kg) + niveau 3 brunissage	☉	X	1	3	200	160 - 180
	☼	-	1	3	200	160 - 180
Oie (2 kg)	☉	X	2	3	210	100 - 130
	☼	-	2	3	200	100 - 130
POISSON (ENTIER) (1-2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue	☉	X	2	1	200	45 - 55
	☼	-	2	1	200	45 - 55
POISSON (FILETS) (1 kg) Espadon, thon	☉	X	2	2	190	40 - 50
	☼	-	2	2	190	40 - 50
LÉGUMES Poivrons et tomates farcis	☉	X	2	-	220	50 - 60
	☼	-	2	-	200	50 - 60
Pommes de terres au four	☉	X	2	3	220	50 - 60
	☼	-	2	3	200	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés	☉	X	2	-	180	40 - 50
	☼	X	2	-	170	40 - 50

Tableau de cuisson pour les fonctions Statique et Chaleur tournante























Aliments	Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Niveau extra dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	70 - 80
Tartes		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 55
		-	1 - 3	-	200	50 - 55
Biscuits		X	2	-	180	20 - 30
		-	1 - 3	-	170	20 - 30
Choux à la crème		X	2	-	180	35 - 45
		-	1 - 3	-	180	35 - 45
Tourtes		X	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasagnes		X	2	I	200	45 - 60
		-	2	I	200	45 - 60
Tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		X	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
Meringues		-	2	-	90	120 - 150
		-	1 - 3	-	90	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	220	35 - 45
		-	1 - 3	-	200	35 - 45
Soufflé		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55

Tableau des cuissons professionnelles et spéciales

Fonction professionnelle BOULANGERIE	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pain classique	Automatique	2	190	40-50
Pain complet	Automatique	2	195	40-50
Pizza épaisse	Automatique	2	195	30-40
Pizza fine	Automatique	2	230	12-20
Focaccia	Automatique	2	205	35-40
Grissini	Automatique	2	180	20-30

Fonction professionnelle PÂTISSERIE	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pâte à choux	Automatique	2	170	30-40
Viennoiserie	Automatique	2	160	20-30
Génoise	Automatique	2	170	30-40
Gâteau marbré	Automatique	2	160	75-85
Pâte brisée	Automatique	2	170	25-35

Fonctions spéciales	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (heures)
Levage pâte	non	2	40	1 - 2
Cuisson lente	non	2	85 - 95	3 - 5
Yaourt	non	2	65 - 47	6 - 8
Fruits secs	non	tous les gradins	80	8
Légumes séchés	non	tous les gradins	60	7
Champignons séchés	non	tous les gradins	50	7

Nettoyage

Les choix suivants sont disponibles pour la fonction Nettoyage:

- Pyrolyse (nettoyage automatique)
- Pyrolyse Express (nettoyage automatique)
- Détartrage

Utilisation des fonctions de pyrolyse



IMPORTANT!! Avant de commencer un cycle de pyrolyse, IL FAUT RETIRER TOUS LES ACCESSOIRES DU FOUR POUR EVITER DE LES ENDOMMAGER.

Le réservoir doit être vidangé complètement (voir paragraphe "vider le réservoir") avant d'activer le cycle. Si la pyrolyse est activée en présence de liquide dans le réservoir, le message indiquant de vider le réservoir s'affiche à l'écran.

Si du liquide est vers   accidentellement dans le tiroir pendant la pyrolyse, un signal acoustique avertit de l'erreur et le cycle de pyrolyse est automatiquement arrêté.

Pour pouvoir effectuer un nouveau cycle, il faut vider complètement le réservoir (voir paragraphe "Vider le réservoir").

Pendant le cycle de nettoyage, le tiroir doit toujours rester fermé.

- "Pyrolyse Express"  : possède une durée prédéfinie de 1h30
- "Pyrolyse"  : possède une durée prédéfinie de 3 heures, modifiable jusqu'à un minimum de 2 heures.

Gr  ce à la navigation guidée, le four permet de régler l'heure de fin de la pyrolyse (départ programmé). Le four attendra pour commencer la pyrolyse en fonction de l'heure de fin réglée par l'utilisateur.

Utilisation de la fonction de détartrage

L'appareil dispose d'un système qui indique lorsqu'il est nécessaire de procéder à la détartrage du four. Lorsque l'inscription "Détartrage" s'affiche sur le bandeau, il faut effectuer l'opération de détartrage. Avant de procéder à l'opération de détartrage, assurez-vous d'avoir à disposition environ 2 litres de vinaigre blanc (n'utilisez aucun autre produit).

Videz complètement le réservoir (voir paragraphe "vider le réservoir") et versez le vinaigre dans le tiroir jusqu'à ce que le four indique "réservoir plein" (en général 1,5 à 1,7 litres de liquide suffisent). Fermez le tiroir et appuyez sur OK pour démarrer le cycle. L'opération de détartrage durée environ 2 heures pendant lesquelles il sera impossible d'activer une fonction de cuisson. Un signal sonore indiquera la fin de l'opération. Videz à nouveau le réservoir en suivant les indications à l'écran.

Pour éliminer les éventuels résidus de vinaigre du système, il est nécessaire d'effectuer un rinçage supplémentaire. Versez dans le tiroir environ 1,5 à 1,7 litres d'eau jusqu'à ce que le four indique "réservoir plein". Appuyez sur la touche OK. Videz le liquide avec la buse prévue    cet effet (voir paragraphe "vider le réservoir") en tenant enfoncée la touche OK.

NB: une fois démarrée, la procédure de détartrage doit toujours être portée à terme.

Il est conseillé de ne pas changer la position du bouton de fonctions pendant l'opération de détartrage. Si le bouton de fonctions est placé par erreur sur 0 ou sur une autre fonction du four, il ne sera toutefois pas possible de l'utiliser.

Remettez le bouton de fonctions sur "nettoyage": le temps restant avant la fin du détartrage clignote à l'écran. Appuyez enfin sur la touche OK pour redémarrer et terminer le cycle comme décrit au paragraphe précédent.

Pendant le cycle de détartrage, ne versez pas de liquides et tenez fermé le tiroir de chargement d'eau. Une éventuelle odeur de vinaigre résiduel est due au cycle de détartrage.

Fonction de cuisson à la vapeur

DESCRIPTION GENERALE

Avec les fonctions de cuisson à la vapeur présentes dans votre four, vous pourrez réaliser vos recettes en appliquant les avantages bien connus que cette technique de cuisson permet d'obtenir. La vapeur possède en effet la capacité de se diffuser de façon plus uniforme et rapide dans vos aliments par rapport au flux d'air chaud typique des fonctions traditionnelles, réduisant les temps de cuisson et conservant les principes nutritifs présents dans l'aliment et assurant d'excellents résultats, particulièrement appétissants pour toutes vos recettes.

FONCTIONS A VAPEUR

Placez le bouton "Sélection fonctions" sur la fonction "VAPEUR" pour accéder aux fonctions de cuisson à la vapeur. Avec le bouton "-/+ ", vous pouvez choisir parmi les fonctions décrites ci-dessous, puis appuyer sur OK pour démarrer la cuisson.

Fonction combinées :

- viandes
- volailles
- poissons
- légumes farcis

Les fonctions combinées permettent d'obtenir des résultats tels que ceux des professionnels grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson traditionnels. Le pourcentage de vapeur injecté, sa durée, ainsi que la température de l'intérieur du four ont été étudié et optimisé pour chaque catégorie d'aliment. En sélectionnant la fonction spécifique pour votre préparation et en consultant le tableau correspondant, vous pourrez trouver des conseils pour le temps de cuisson nécessaire.

• maintien au chaud

Cette fonction permet de conserver au chaud les aliments préparés auparavant jusqu'à un maximum de 4 heures, pour vous assurer de maintenir intacts le goût et leur consistance.

Un léger apport de vapeur évitera la déshydratation des aliments et garantira la juste succulence et température au moment de leur consommation.

• manuel

Lorsque cela est possible, réglez le temps et la température de cuisson en choisissant parmi 3 modes manuels différents (haut, moyen, bas). Avec cette fonction combinée vapeur/traditionnel, vous pourrez cuire vos recettes en réglant la température de cuisson la plus adaptée à votre plat (de 130 à 250 °C) et choisir l'apport en vapeur qui convient, de léger (bas) à plus abondant (haut). En sélectionnant la fonction spécifique pour votre préparation et en consultant le tableau correspondant, vous pourrez trouver des conseils pour le temps et la température de cuisson nécessaires.

Quelques exemples sont indiqués dans le livre de recettes en annexe.

Fonction à vapeur pure :

• accessoire cuit-vapeur

En utilisant l'accessoire cuit-vapeur fourni (voir paragraphe) vous pouvez cuire à la vapeur pure n'importe quel plat comme le poisson, les fruits et les légumes de toutes les variétés, mais aussi le riz, les crèmes et les flans. À la fin de la cuisson, pourrez en apprécier tout le goût, la consistance et leur couleur, certains d'être parvenus à conserver toutes les qualités gustatives du produit initial. En sélectionnant la fonction spécifique pour votre préparation et en consultant le tableau correspondant, vous pourrez trouver des conseils pour le temps et la température de cuisson nécessaires. Quelques exemples sont indiqués dans le livre de recettes en annexe.

Pour toutes les fonctions à vapeur, l'aliment est placé dans le four sans devoir effectuer la phase de préchauffage initiale. Il est conseillé de placer l'aliment lorsque le four est froid. Il est possible d'utiliser la sonde de température pour les fonctions viande, poulet, manuel (voir paragraphe).

ATTENTION : pendant la cuisson, le four produit de la chaleur. N'ouvrez pas la porte, car la vapeur à l'intérieur du four pourrait vous brûler. À la fin de chaque cuisson, faites attention pendant l'ouverture de la porte : la vapeur restante pourrait vous toucher.

L'apparition de condensation sur la porte pendant le cycle de cuisson fait partie du fonctionnement normal du four.

Tableau de cuisson à la vapeur

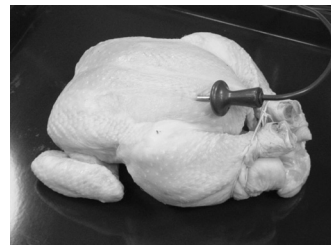
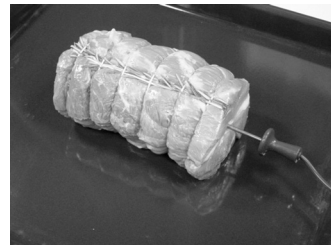
** Le niveau d'eau à introduire dans le réservoir est indiqué pour chaque catégorie d'aliment.

ALIMENT	Accessoire	Fonction	Niveau (en partant du bas)	Température (°C)	Sonde à cœur (°C)	Temps de cuisson (minutes)	
Rôti niveau max	Roast beef à point	pyrex	rôti	2	210	54	55-60
	Roast beef à rare	pyrex	rôti	2	210	48	45-55
	Rôti de veau	pyrex	rôti	2	210	68	70-75
	Rôti de porc	pyrex	rôti	2	210	55	55-70
	Gigot d'agneau	pyrex	rôti	2	210	48	60-70
Volailles niveau max	Volaille	pyrex	volaille	2	200	83	55-65
	Dinde 6-7 kg	lèchefrite	volaille	1	200	83	130-160
	Canard	pyrex	volaille	2	200	80	70-75
	Oie	lèchefrite	volaille	2	200	80	70-80
Poisson Niveau moyen Poisson (avec cuit-vapeur) niveau max	Filet de saumon 1 kg	pyrex	poisson	2	180		28-35
	Tranches de saumon	pyrex	poisson	2	180		18-20
	Darnes de saumon	pyrex	poisson	2	180		25-30
	Dorade 350 g	pyrex	poisson	2	180		25-30
	Sole 350 g	pyrex	poisson	2	180		18-25
	Bar 1 kg	pyrex	poisson	2	180		40-45
	Filets/tranches de sérieole	pyrex	poisson	2	180		15-20
	Sérieole 600-800 g	pyrex	poisson	2	180		35-40
	Turbot	pyrex	poisson	2	180		30-45
	Tranches de thon	pyrex	poisson	2	180		18-20
	Filet de saumon 1 kg	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		25-30
	Dorade 350 g	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		30-35
	Sole 250-300g	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		17-23
	Bar 1 kg	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		35-40
Tranches de saumon	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		18-20	
Filets/tranches de sérieole	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		18-20	
Turbot	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		25-35	
Ecrevisses	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		10-12	
Légumes/ fruits farcis niveau max Légumes (avec cuit-vapeur) niveau max	Tomates	pyrex/plaque	légumes	2	185		20-25
	Aubergines	pyrex/plaque	légumes	2	185		30-35
	Courgettes	pyrex/plaque	légumes	2	185		30-35
	Artichauts	pyrex/plaque	légumes	2	185		45-50
	Poivrons	pyrex/plaque	légumes	2	185		25-40
	Oignons	pyrex/plaque	légumes	2	185		30-35
	Pommes	pyrex/plaque	légumes	2	185		30-35
	Abricots	pyrex/plaque	légumes	2	185		20-25
	Pêches	pyrex/plaque	légumes	2	185		25-30
	Carottes	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		30-35
	Courgettes	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		25-30
	Artichauts	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		30-35
	Poivrons	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		22-28
	Fenouils	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		35-40
Choux	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		22-28	
Pommes de terre	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		20-30	
Choux de Bruxelles	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		20-30	
Brocolis	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		22-28	
Pain/ desserts levage niveau max Desserts niveau max	Baguette	lèchefrite	manuel moyen	2	180		40-50
	Tarte/génoise	moule à gâteaux	manuel moyen	2	170		35-40
	Fougasse	lèchefrite	manuel bas	2	170		40-50
	Muffin	moules en métal	manuel bas	2	185		18-22
	Pain traditionnel	lèchefrite	manuel moyen	2	180		40-50
	Plum cake	moule	manuel moyen	2	170		50-55
	Crème caramel	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		20-25
	Crème	cuit-vapeur	cuit-vapeur	2	100		25-30
	Pâte Brisée	moule à gâteaux	manuel moyen	2	170		30-35
	Tourte fourrée aux fruits	pyrex rond	manuel moyen	2	170		45-50
Tarte napolitaine à la ricotta	moule à gâteau en métal	manuel moyen	2	170		50-60	
Tourte fourrée au fromage	moule à gâteau en métal	manuel moyen	2	170		50-60	
Biscuits à pâte Brisée	plaque à pâtisserie	manuel bas	2	170		18-20	

Utilisation de la sonde à coeur

Dans les fonctions vapeur viande, volaille et manuel, après avoir réglé la fonction désirée, il est possible d'utiliser la sonde de température.

- Introduisez la sonde de température dans la partie la plus charnue de la viande (voir figure).
- Introduisez les aliments dans le four et branchez la partie finale de la sonde dans le trou sur la paroi droite du four **EN UTILISANT UN GANT DE PROTECTION POUR ÉVITER DE VOUS BRÛLER** (voir figure).
- Une fois effectuée la connexion, le symbole "P" s'affiche à l'écran. Avec le bouton "+/-", réglez la température de la sonde comme indiqué dans le tableau de cuisson et confirmer le démarrage de la cuisson avec OK.
- La cuisson se termine lorsque la sonde détecte la température réglée. À la fin, il est possible de prolonger le temps de cuisson (avec le bouton +/-).
- Pour la fonction manuelle, il est nécessaire de régler d'abord la température du four (130 °C-250 °C), puis celle de la sonde de température.
- Si vous ne souhaitez pas utiliser la sonde de température, confirmez avec OK, réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton +/- et appuyez sur OK pour démarrer la cuisson.



Remplissage/vidange de l'eau

Remplissage du réservoir d'eau

Pour la cuisson à la vapeur, il faut remplir le réservoir placé à l'intérieur du four par l'intermédiaire du tiroir placé sur le bandeau de commandes. Ouvrez le tiroir en appuyant légèrement sur celui-ci. Versez l'eau à l'aide d'un récipient gradué (voir figure). Refermez le tiroir en le poussant soigneusement vers le bandeau de commandes jusqu'à la fermeture complète. Le tiroir doit toujours rester fermé sauf durant l'opération de chargement de l'eau. La capacité maximum du réservoir est d'environ 1 litre. Il est toutefois conseillé de verser la quantité d'eau suggérée dans les tableaux de cuisson et dans le livre de recettes fourni. En sélectionnant les fonctions "Vapeur", la partie en bas à droite de l'écran affiche la quantité d'eau présente dans le réservoir par une séquence de tirets lumineux (LED) :



- aucune LED : réservoir vide
- une ligne de LED : niveau minimum
- deux lignes de LED : niveau moyen
- trois lignes de LED : niveau maximum

Si la quantité d'eau ne suffit pas pour terminer la cuisson sélectionnée, le message "Eau insuffisante" s'affiche sur l'écran accompagné d'un signal sonore : versez l'eau dans le tiroir jusqu'à atteindre le niveau moyen. Si la quantité d'eau versée atteint le niveau maximum un double signal sonore vous avertira de ne plus verser d'eau : la confirmation avec la touche <OK> permet de poursuivre pour les opérations suivantes.

ATTENTION : ne versez pas l'eau dans le tiroir avec le bouton placé sur 0 ou pendant le démarrage de cuissons n'utilisant pas la vapeur. Si cela ce produit accidentellement, le message "Eau non requise" suivi d'un signal sonore vous avertira que l'opération de versement de l'eau doit être immédiatement arrêtée.

Vidange du réservoir d'eau

La fonction de vidange permet de vidanger l'eau et elle est nécessaire pour éviter les stagnations dans le réservoir et pour effectuer l'opération de détartrage (voir paragraphe).

1. Placez le bouton "Sélection fonctions" sur "Vapeur" et sélectionnez "Vidange" avec le bouton +/- . Ouvrez la porte et placez une carafe ayant une grande capacité au-dessous de la buse de vidange placée sur le côté inférieur droit du bandeau (voir figure).
2. En maintenant le récipient en position, confirmez avec OK. À ce stade, le four est prêt pour l'opération de vidange (l'opération n'est pas possible si la température de l'eau est chaude).
3. Maintenez enfoncé la touche OK pour démarrer la vidange de l'eau dans le récipient jusqu'à la fin de l'opération qui sera accompagnée d'un signal sonore. L'absence des LED de niveau indiquera que le réservoir a été complètement vidangé.



À la fin d'une cuisson à la vapeur, après avoir placé le bouton des fonctions sur 0, le bandeau demande d'effectuer la vidange du réservoir uniquement dans le cas où la température de l'eau a atteint une valeur de sécurité. Si la température de l'eau est élevée, le bandeau affiche que le refroidissement est en cours et une fois atteinte la température de sécurité, il affiche OK pour poursuivre. L'éventuelle pression sur la touche << vous permet d'annuler l'inscription qui s'affiche sur le bandeau.

Il est conseillé d'effectuer toujours ou périodiquement l'opération de vidange à la fin de l'utilisation du four.

ATTENTION : effectuez toujours la vidange avec la porte ouverte et assurez-vous que l'opération est toujours effectuée avec le récipient placé au-dessous de la buse de vidange.

Accessoire cuit-vapeur

FONCTION cuit-vapeur

Sélectionnez la fonction "cuit-vapeur" et procédez comme suit :

1. Placez les aliments sur le plateau percé positionné à l'intérieur de la lèchefrite (voir fig. 1-2).
2. Placez le support sur la grille du four en faisant attention à loger les 4 pieds du support dans les emplacements correspondants de la grille du four (voir fig. 3-4).
3. Placez la lèchefrite contenant les aliments sur le support de grille (voir fig. 5).
4. Introduisez le raccord en caoutchouc dans les tours prévus à cet effet dans le couvercle en verre (voir fig. 6-7).
5. Placez correctement le couvercle en verre sur la lèchefrite de manière à loger les joints à l'intérieur de la lèchefrite et assurez-vous que les aliments n'obstruent pas le trou d'entrée de la vapeur (raccord en caoutchouc (voir fig. 8).
6. Soulevez le tout par les côtés extérieurs de la grille du four et introduisez-le dans le four au deuxième niveau en partant du bas (voir fig. 9).
7. Assurez-vous que la connexion du raccord en caoutchouc s'effectue avec le tube d'introduction de la vapeur par le coulissement de la grille. La connexion est assurée si la grille est introduite jusqu'au fond du four.

Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton +/- et appuyez sur OK pour démarrer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, faire attention lorsque vous retirez le panier à vapeur : utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler.

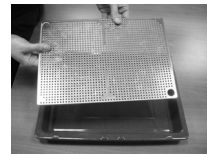
Faites attention à ne pas couvrir l'entrée de vapeur avec les aliments placés sur la grille à proximité du raccord en caoutchouc.

Utilisez la fonction cuit-vapeur uniquement avec le KIT dédié : l'utilisation de tout autre récipient pourrait compromettre la fonctionnalité du produit.

L'utilisation de cette fonction est garantie uniquement avec la connexion du cuit-vapeur avec le tube d'injection de vapeur situé à l'intérieur du four. Introduire le cuit-vapeur uniquement au deuxième niveau du four : l'utilisation sur d'autres niveaux ne permet pas la connexion correcte et compromet la fonctionnalité du four.

Retirez le cuit-vapeur uniquement lorsque la cuisson est terminée : la chaleur en sortie pourrait brûler. Ne mettez pas le KIT au lave-vaisselle : pour le nettoyage, utilisez de l'eau et des détergents neutres.

L'utilisation du cuit-vapeur est autorisée uniquement avec le four froid et uniquement avec la fonction spécifique : l'utilisation avec d'autres fonctions compromet le résultat des cuissons.



1



2



3



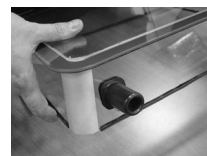
4



5



6



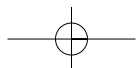
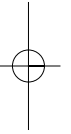
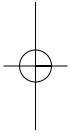
7

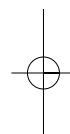
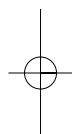


8



9





Printed in Italy
11/07

5019 710 01057



*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

