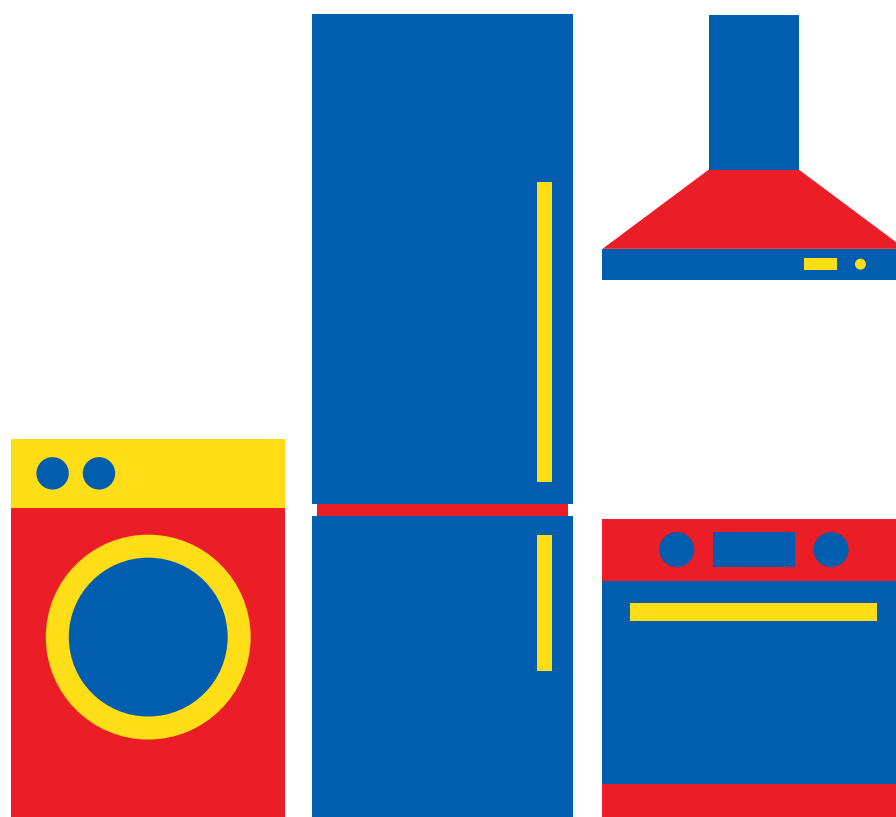


KITCHENAID

Four KOSCX45600

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



Directives d'utilisation

KitchenAid

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Conseils pour la protection de l'environnement	8
Installation	8
Installation de l'appareil	8
Avant le branchement de l'appareil	9
Après le branchement de l'appareil	9
Avant la première utilisation	9
Accessoires	10
Positionnement de la sonde	11
Caractéristiques de l'appareil	12
Panneau de commande	12
Verrou	13
Messages	13
Raccourcis	14
Activé/Désactivé/Pause	15
Minuterie de cuisine	15
Modification des réglages	16
Fonctions spéciales	20
Sous vide réchauffer	26
Décongélation vapeur	28
Réchauffage	29
Vapeur	30
Mode assisté	32
Entretien et nettoyage	33
Données pour les essais de performance	35
Spécifications techniques	35
Aperçu de la méthode « <i>Chef touch</i> »	36
Comment appliquer la méthode « <i>Chef touch</i> »	37
Les sacs de cuisson	38
Préparation des sacs	38
Informations sur le fonctionnement de l'appareil	39
La cuisson avec un four à vapeur	40
Comment utiliser le refroidisseur à courant d'air	41
Informations concernant la conservation des sacs dans le réfrigérateur/congélateur	41
Comment utiliser le four à vapeur pour réchauffer les aliments	42
Tableau de cuisson	43
Conseils de préparation et de cuisson	46
Guide de dépannage	48
Service Après-vente	48

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LA SÉCURITÉ EST NOTRE PRIORITÉ

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps.



Ceci est le symbole de danger concernant la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels. Tous les avertissements relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le danger potentiel, et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage, et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les consignes suivantes :

- Conservez ces directives à portée de main pour consultation future
- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et de la réglementation de sécurité locale en vigueur. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux

spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

- Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un Service Après-vente autorisé.
 - La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
 - Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale.
 - Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
 - N'utilisez pas de multiprises si le four est muni d'une fiche.
 - N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
 - Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.
 - Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
 - Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
 - Cet appareil est conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).
- Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures à des personnes ou des animaux, ou en cas de dommage matériel si les directives et consignes contenues dans ce guide ne sont pas respectées.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation.
 - Évitez tout contact avec les éléments chauffants.
 - Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans)

doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil ainsi que les surfaces internes pendant et après son utilisation. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes ne soient entièrement refroidies.
- À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'air chaud s'échappe par l'ouverture située au-dessus du panneau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par accident.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques.
- La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait faire exploser le récipient et endommager l'appareil.

- N'utilisez pas de récipients faits de matériel synthétique.
- Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en huile ou en gras.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner, rappelez-vous qu'à haute température, l'alcool s'évapore. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
- Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en gras, de l'huile, ou de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin).
- N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.
- Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS USAGÉS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit être effectuée conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse pas être branché à l'alimentation principale.
- Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers local, ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Conseils pour la protection de l'environnement

Élimination des matériaux d'emballage

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻️)
- Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

Installation

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme correctement.


En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche.

Pour éviter de l'endommager, retirez le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Installation de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les directives disponibles dans le mode d'emploi.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par une mise au rebut inappropriée du présent appareil.
- Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart pendant l'installation de l'appareil. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

Avant le branchement de l'appareil

Assurez-vous que la tension spécifiée sur l'étiquette signalétique correspond à celle de la résidence.

Avant de commencer l'installation, assurez-vous que la cavité du four est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Sortez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humidifié.

N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été échappé ou endommagé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation dans l'eau. Éloignez le câble des surfaces chaudes.

Après le branchement de l'appareil

Le four peut être utilisé uniquement si sa porte est correctement fermée.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures à des personnes ou des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Si le câble d'alimentation est trop court ou endommagé, il doit être remplacé. Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un technicien qualifié conformément aux directives du fabricant et aux normes de sécurité. Contactez un Service Après-vente autorisé.

Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces directives.

Avant la première utilisation

- 1. OUVREZ LA PORTE**, enlevez les accessoires, et assurez-vous que le four est vide. **RINCEZ LE RÉSERVOIR D'EAU** avec de l'eau du robinet (sans détergent), remplissez-le ensuite jusqu'au repère « MAX ». **FAITES GLISSER LE RÉSERVOIR D'EAU** dans son logement jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement en position.

- 2. EXÉCUTEZ LA FONCTION D'ÉTALONNAGE** et suivez les consignes affichées à l'écran.

REMARQUE

LA POMPE À EAU utilisée pour le remplissage et la vidange de la chaudière à vapeur est maintenant activée. Au début, elle semblera plus bruyante lors du pompage de l'air que pendant le remplissage de l'eau.

CECI EST NORMAL, et il n'y a aucune raison de s'inquiéter.

APRÈS L'ÉTALONNAGE, laissez le four se refroidir à la température ambiante, essuyez ensuite toutes traces d'humidité présentes.

VIDEZ LE RÉSERVOIR D'EAU et essuyez-le avant de l'utiliser de nouveau.

Accessoires

GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de vous en procurer un, assurez-vous qu'il est adéquat pour la cuisson à la vapeur et à l'air chaud en même temps.

PLACEZ LE RÉCIPIENT sur la grille. Elle peut supporter plus de poids que la plaque de cuisson ou le panier vapeur.

Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le bord supérieur du récipient et le plafond de la cavité du four pour s'assurer qu'assez de vapeur entre dans le récipient.

CHOIX DU RÉCIPIENT DE CUISSON

UTILISEZ DES RÉCIPIENTS DE CUISSON PERFORÉS chaque fois que cela est possible, p. ex. pour la cuisson des légumes. La vapeur circule librement autour des aliments et permet une cuisson uniforme.

LA VAPEUR CIRCULE FACILEMENT entre les gros morceaux d'aliments comme les pommes de terre. La cuisson est efficace et uniforme. Elle permet de cuire une grande quantité d'aliments aussi vite qu'une petite quantité. Espacez les aliments de manière à permettre à la vapeur de circuler uniformément et facilement tout autour.

LA CUISSON DES PLATS PLUS DENSES comme les plats en casserole et les pâtisseries, ou les aliments comme les petits pois ou les tiges d'asperge, qui ont moins ou pas d'espace entre eux, est plus longue parce que la vapeur circule plus difficilement.

ÉPONGE

L'ÉPONGE FOURNIE est utilisée pour essuyer la condensation résiduelle qui est pourrait être présente dans le four froid après chaque cuisson. Pour éviter de vous brûler, il est important de laisser refroidir le four.

GRILLE

LA GRILLE permet à l'air chaud de circuler autour des aliments. Placez les aliments directement sur la grille, ou utilisez la grille comme support pour les poêles, les moules à gâteaux, et autres récipients de cuisson.

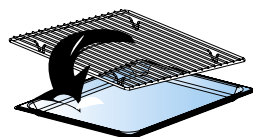
Lorsque vous placez les aliments directement sur la grille, placez une plaque de cuisson & lèche-frite en-dessous.

PLAQUE DE CUISSON & LÈCHEFRITE

PLACEZ UNE PLAQUE DE CUISSON & LÈCHEFRITE sous de la grille et le panier vapeur. Vous pouvez aussi les utiliser comme plaque ou ustensile de cuisson.

LA PLAQUE DE CUISSON &

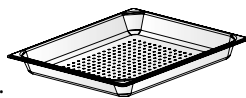
LÈCHEFRITE sert à récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four. Évitez de placer les plats directement dans le fond du four.



Panier vapeur

UTILISEZ LE PANIER VAPEUR pour cuire des aliments comme le poisson, les légumes, et les pommes de terre.

UTILISEZ LE FOUR SANS LE PANIER VAPEUR pour les aliments comme le riz et les céréales.

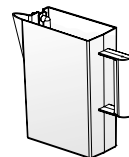


RÉSERVOIR D'EAU

LE RÉSERVOIR D'EAU est situé derrière la porte et est accessible aussitôt que la porte est ouverte.

TOUTES LES FONCTIONS DE CUISSON, à l'exception de la fonction Air pulsé, nécessitent un réservoir d'eau plein.

REMPLISSEZ LE RÉSERVOIR D'EAU jusqu'au repère « MAX » avec de l'eau du robinet.



UTILISEZ UNIQUEMENT de l'eau du robinet ou de l'eau en bouteille. N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée ni aucun autre liquide dans le réservoir d'eau.



IL EST IMPORTANT DE VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU APRÈS CHAQUE UTILISATION. C'est une question d'hygiène. Cela permet également d'éviter la formation de condensation à l'intérieur de l'appareil.

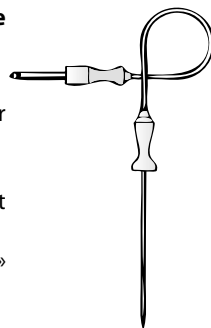
SOIGNEUSEMENT (c.-à-d. lentement pour ne rien renverser) retirez le récipient d'eau de son compartiment. Maintenez-le à l'horizontale pour faire sortir l'eau résiduelle du siège du clapet.

SONDE

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

LA SONDE EST CONÇU pour mesurer la température interne (entre 30 °C et 100 °C) des aliments. Aussitôt que la température est atteinte, l'appareil s'éteint et affiche « Température atteinte » sur l'écran.

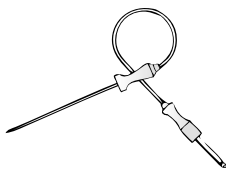
NE PLONGEZ JAMAIS la sonde dans l'eau lors de son nettoyage. Utilisez simplement un linge propre et humide ou un essuie-tout.



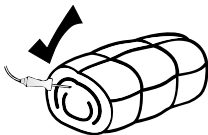
Positionnement de la sonde

1. INSÉREZ LA SONDE THERMIQUE

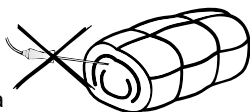
dans les aliments alors que ceux-ci sont encore sur le comptoir de la cuisine.



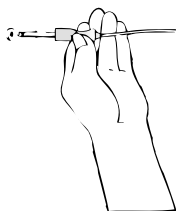
ASSUREZ-VOUS d'insérer la sonde le plus possible dans les aliments. La lecture de la température sera plus précise.



2. ENFOURNEZ les aliments à cuire.



3. RABATTEZ LE COUVERCLE DE LA SONDE ET branchez-la sur la prise du four en vous assurant que le cordon n'est pas coincé, même après la fermeture de la porte. La prise et la fiche de la sonde ne sont pas alimentées.



TEMPÉRATURE CUISSON

LA POINTE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE est normalement insérée dans la partie la plus épaisse des aliments, qui est la plus longue à cuire.

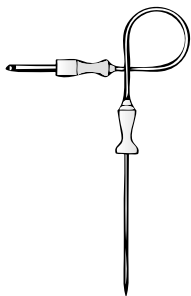
SI LES ALIMENTS CONTIENNENT des os, la pointe de la sonde ne doit pas les toucher.

Évitez aussi de placer la sonde dans le gras des aliments car ces zones cuisent plus vite et pourraient donner des erreurs de lecture.

Il convient de placer la sonde de façon à ce que sa pointe n'entre pas en contact avec les parois ou le fond du récipient de cuisson.

LA TEMPÉRATURE sélectionnée doit être supérieure à la température actuelle des aliments.

IL N'EST PAS POSSIBLE d'utiliser la sonde pour la cuisson de bonbons, de confitures, ou de marmelade, ou de plats qui doivent mijoter ou cuire pendant une longue période. Et ce, parce que la température maximum sélectionnable est 100 °C.



NE PLONGEZ JAMAIS la sonde dans l'eau lors de son nettoyage. Utilisez simplement un linge propre et humide ou un l'essuie-tout.

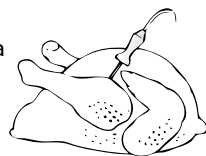
LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ si la sonde de température est dans le four sans être branché.

Si vous omettez de brancher la sonde avant de mettre le four en marche, vous risquez d'endommager la sonde.

UTILISEZ UNIQUEMENT LA SONDE FOURNIE ou celle recommandée par le Service Après-vente. Les autres marques présentes sur le marché risquent de ne pas produire les résultats attendus et pourraient endommager votre four.

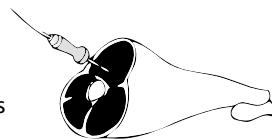
POULET

LORSQUE LA SONDE est utilisée pour rôti du poulet, insérez sa pointe dans la partie la plus charnue du poulet, c.-à-d. dans le haut de la cuisse. Elle ne doit pas entrer en contact avec les os.



AGNEAU

LORS DE LA CUISSON D'UNE PIÈCE OU D'UN GIGOT D'AGNEAU, insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse pour qu'elle ne touche pas l'os.



PORC

LORS DE LA CUISSON DE PORC, p.ex. une épaule de porc, un jambon fumé, un gîte à la noix, etc., la sonde doit être insérée dans l'extrémité de l'articulation plutôt qu'à travers la couche de gras en surface. Évitez de placer la sonde dans les zones de gras du porc.

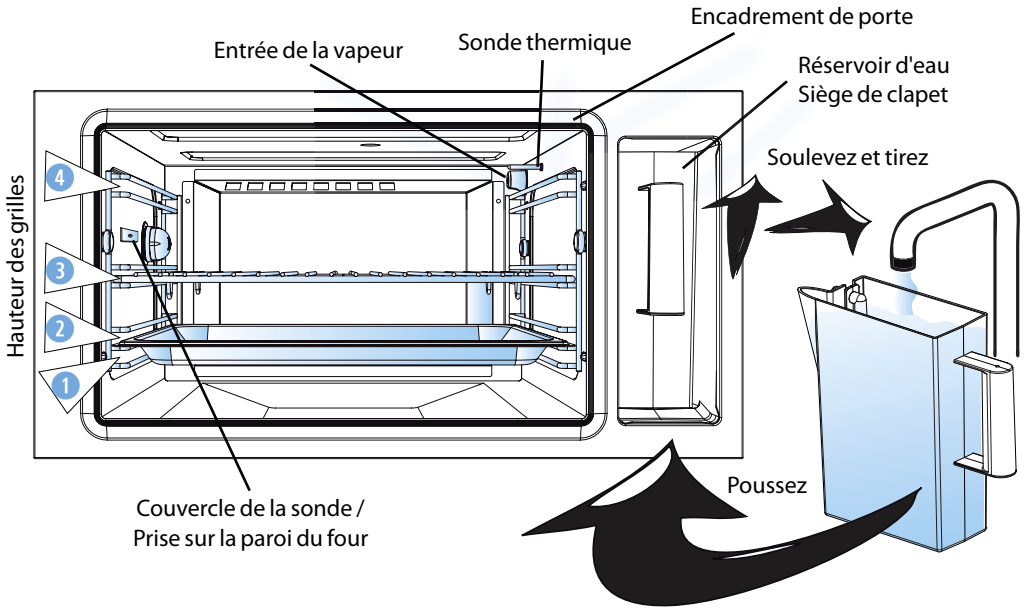


POISSON

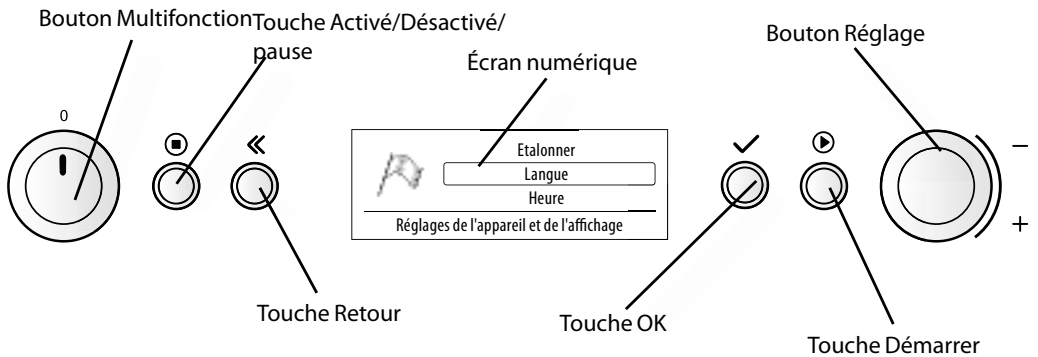
LA SONDE PEUT ÊTRE UTILISÉE POUR LA CUISSON D'UN GROS POISSON ENTIER comme un brochet ou un saumon. Insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse, pas trop près de la colonne.



Caractéristiques de l'appareil



Panneau de commande



Verrou



1. APPUYEZ EN MÊME TEMPS SUR LES TOUCHES RETOUR ET OK JUSQU'À CE QUE VOUS ENTENDEZ DEUX BIPS (3 SECONDES).

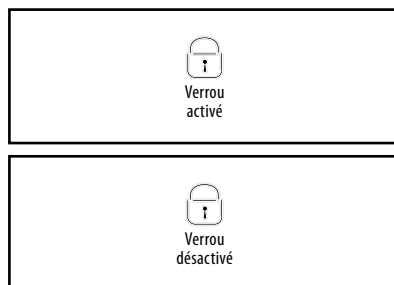
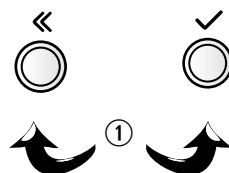
UTILISEZ CETTE FONCTION pour prévenir les enfants d'utiliser le four sans surveillance.

LORSQUE LE VERROU EST ACTIF, aucune des touches ne fonctionnent.

VEUILLEZ NOTER : Ces deux touches ne fonctionnent ensemble que lorsque le four est Désactivé.

UN MESSAGE DE CONFIRMATION s'affiche pendant 3 secondes puis disparaît.

LE VERROU EST DÉACTIVÉ de la même façon qu'il est activé.

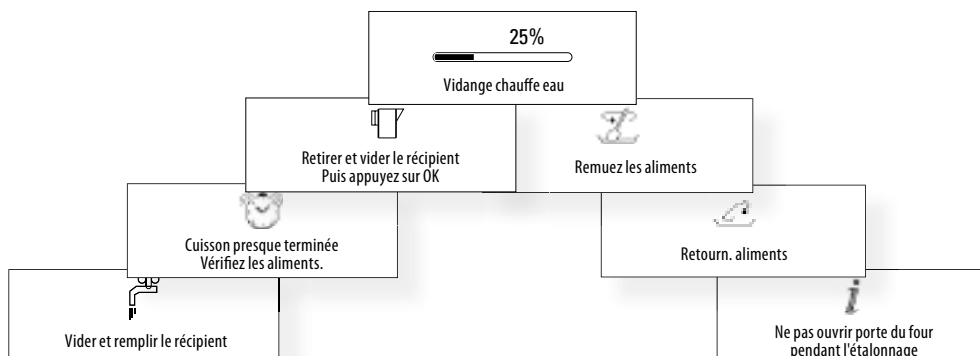


Messages

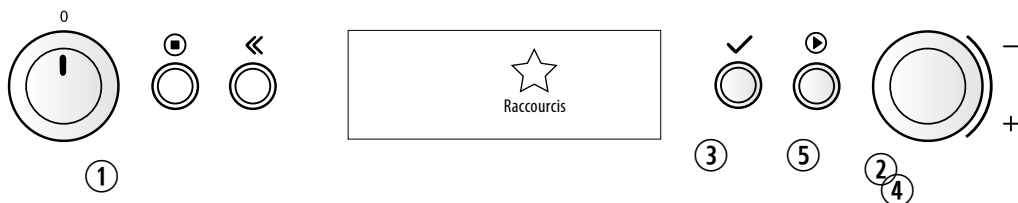
LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS, le four peut s'arrêter et vous inviter à intervenir ou vous conseiller l'utilisation d'un accessoire.

SI UN MESSAGE APPARAÎT :

- Ouvrez la porte (le cas échéant).
- Effectuez l'opération indiquée (le cas échéant).
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche « Démarrage ».



Raccourcis



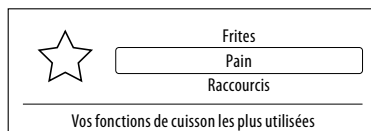
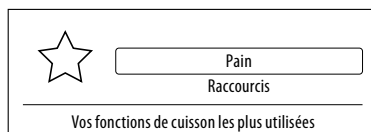
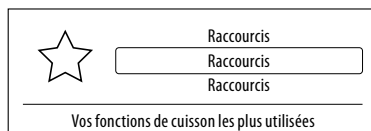
1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que « Raccourcis » soit affiché.
2. **UTILISEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour choisir votre raccourci préféré. La fonction la plus souvent utilisée est présélectionnée.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
4. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE / TOUCHE OK** pour faire les ajustements nécessaires.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**

POUR RENDRE L'UTILISATION ENCORE PLUS FACILE, le four établit automatiquement une liste de vos raccourcis préférés.

LORSQUE VOUS COMMENCEZ à utiliser votre four, cette liste comporte 10 positions vides marquées « raccourci ». Au fur et à mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions que vous utilisez le plus sont automatiquement enregistrées dans la liste de raccourcis.

LORSQUE VOUS ACCÉDEZ AU MENU RACCOURCI, la fonction que vous avez le plus souvent utilisée est présélectionnée et identifiée comme raccourci n°1.

REMARQUE : l'ordre des fonctions présentes dans le menu des raccourcis change automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisson.



Activé/Désactivé/Pause

L'APPAREIL EST **ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ**, OU PLACÉ EN **PAUSE** en utilisant la touche Activé/Désactivé .



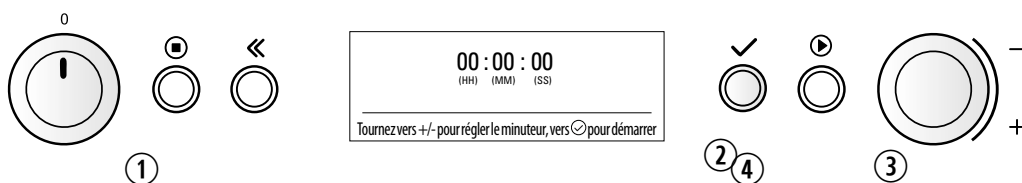
LORSQUE L'APPAREIL EST ALLUMÉ, toutes les touches fonctionnent normalement et l'horloge n'est pas affichée.

LORSQUE L'APPAREIL EST ÉTEINT, une seule touche est disponible. Seule la touche OK (voir Minuterie) fonctionne. L'horloge est affichée.

REMARQUE : Le fonctionnement du four peut différer de la description ci-dessus selon que la fonction ÉCO est Activé ou Désactivé (pour plus d'informations, voir ÉCO).

LES CONSEILS DONNÉS DANS CE MANUEL sont basés sur le principe que le four est Activé.

Minuterie de cuisine



1. **ÉTEIGNEZ LE FOUR** en tournant le bouton Multifonction à zéro ou en appuyant sur la touche Activé/Désactivé.
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
3. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour spécifier la durée de cuisson.
4. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour lancer le compte à rebours de la minuterie.

UTILISEZ CETTE FONCTION si vous avez besoin d'une minuterie pour déterminer avec précision le temps pour diverses fonctions (temps de repos d'un rôti et cuisson sur la table de cuisson).

CETTE FONCTION N'EST DISPONIBLE que si le four est éteint ou en mode veille.

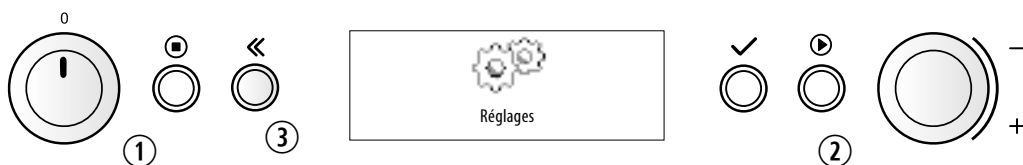


UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

APPUYER SUR LA TOUCHE ARRÊT avant la fin du compte à rebours désactive la minuterie.



Modification des réglages



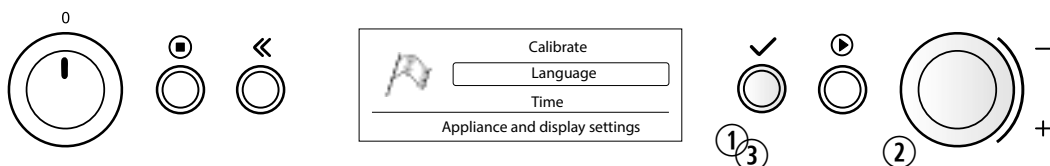
1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que « Réglages » soit affiché.
2. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour choisir l'un des paramètres à régler.

LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ pour la première fois, vous devez régler la langue et l'horloge.

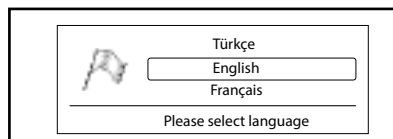
APRÈS UNE PANNE DE COURANT, l'horloge clignote et doit être réglée de nouveau.

LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de vos préférences personnelles.

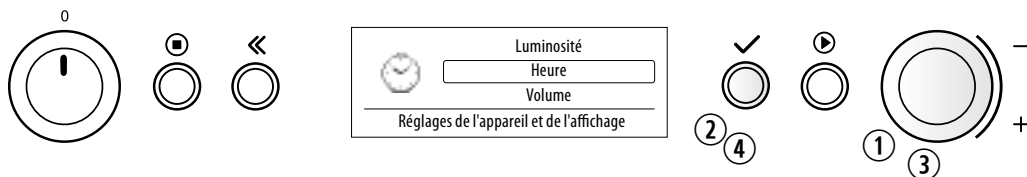
Langue



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK**
2. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour choisir l'une des langues disponibles.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

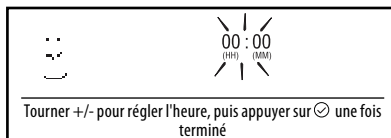


Réglage de l'horloge

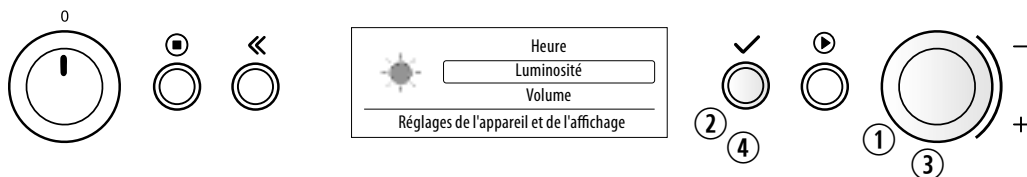


1. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** jusqu'à ce que « Heure » soit affiché.
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** (Les chiffres clignotent).
3. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour régler l'horloge.
4. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

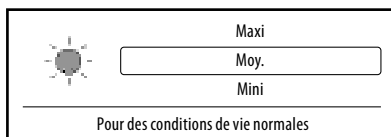
L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.



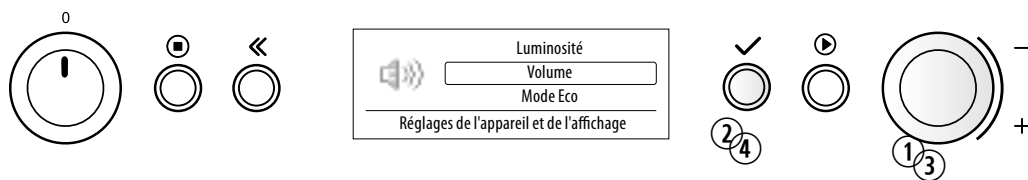
Luminosité



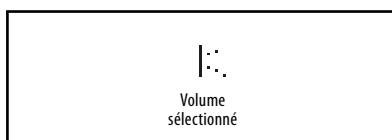
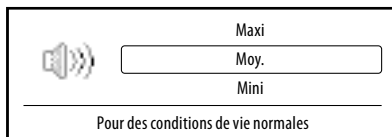
1. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** jusqu'à ce que « Luminosité » soit affiché.
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
3. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour choisir le niveau de luminosité désiré.
4. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.



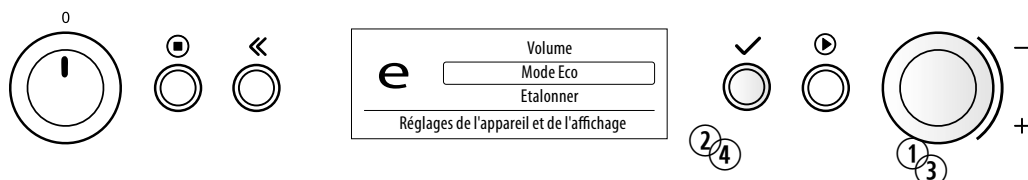
Volume



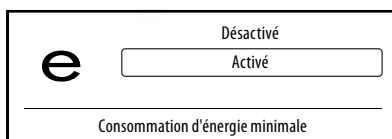
1. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour afficher « Volume ».
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
3. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour régler le volume à maximum, moyen, bas, ou désactivé.
4. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



Éco



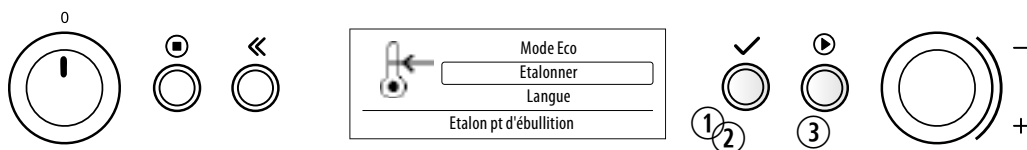
1. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour afficher « Mode Eco ».
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
3. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour **ACTIVER** ou **DÉSACTIVER** la fonction ÉCO.
4. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



LORSQUE LA FONCTION ÉCO EST ACTIVÉE, l'intensité de l'affichage s'atténue automatiquement au bout d'un certain temps pour économiser l'énergie. Elle est automatiquement rétablie lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.

LORSQUE DÉSACTIVÉ EST SÉLECTIONNÉ, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.

Étalonner



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** Il est important de ne pas ouvrir la porte tant que le processus n'est pas complètement terminé.
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**

AVANT D'UTILISER CETTE FONCTION, ASSUREZ-VOUS que le réservoir d'eau est rempli d'eau du robinet.

ÉTALONNAGE

LE POINT D'ÉBULLITION DE L'EAU varie selon la pression de l'air. Elle bout plus facilement à haute altitude qu'au niveau de la mer.

PENDANT L'ÉTALONNAGE, l'appareil est automatiquement configuré aux rapports de pression de l'emplacement actuel. Cela peut causer plus de vapeur qu'à d'ordinaire - c'est normal.

APRÈS L'ÉTALONNAGE



LAISSEZ LE FOUR REFROIDIR et séchez les parties humides.

RÉ-ÉTALONNAGE


EN GÉNÉRAL, l'étalonnage est effectué une seule fois et suffit si le four est installé de façon permanente dans une habitation.

TOUTEFOIS, si vous installez l'appareil dans une maison mobile (ou habitation du même genre), déménagez dans une autre ville, ou si l'altitude où l'appareil est installé change de quelque façon que ce soit, l'appareil devra être étalonné de nouveau avant de l'utiliser.

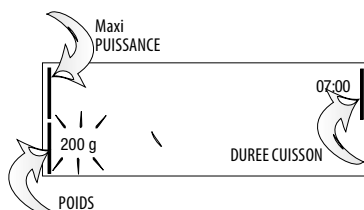
En cours de cuisson

-  **LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :**
-  Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 1 minute en appuyant sur la touche Démarrer. Chaque pression de la touche augmente le temps.

EN TOURNANT LE BOUTON RÉGLAGE, vous pouvez faire défiler les paramètres et sélectionner celui que vous désirez modifier.

-  **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour sélectionner le paramètre à modifier (il clignote). Modifiez le réglage à l'aide des touches Haut / Bas.

APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK pour confirmer votre sélection. Le nouveau réglage est automatiquement appliqué.



APPUYEZ SUR LA TOUCHE RETOUR pour revenir au dernier paramètre modifié.



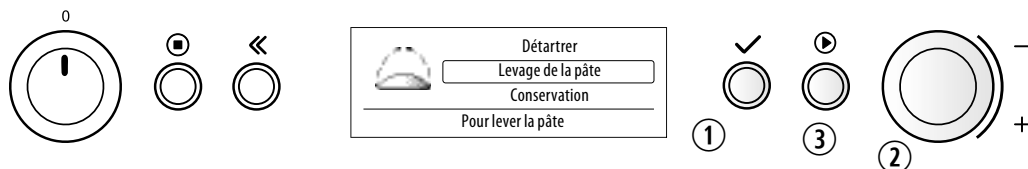
Fonctions spéciales



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que « Fonctions spéciales » soit affiché.
2. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner une des fonctions spéciales. Suivez les directives figurant dans la section relative à la fonction (p. ex.; Fermentation de la pâte).

FONCTIONS SPÉCIALES	
FONCTION	UTILISATION CONSEILLÉE
FERMENTATION DE LA PÂTE	UTILISÉE POUR FAIRE lever la pâte à l'intérieur du four à une température constante de 40 °C
NETTOYAGE VAPEUR	UTILISÉE POUR NETTOYER le four.
DÉTARTREUR	UTILISÉE POUR DÉTARTREUR la chaudière.
VIDANGE	VIDANGE MANUELLE du chauffe-eau
STÉRILISATION	UTILISÉE POUR STÉRILISER des biberons ou des pots
YAOURT	POUR PRÉPARER DES YAOURTS
CONSERVATION	POUR CONSERVER des aliments comme les fruits et les légumes

Fermentation de la pâte



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour régler l'horloge.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**



La fonction **FERMENTATION** est utilisée pour faire lever la pâte. Beaucoup plus vite qu'à la température ambiante.

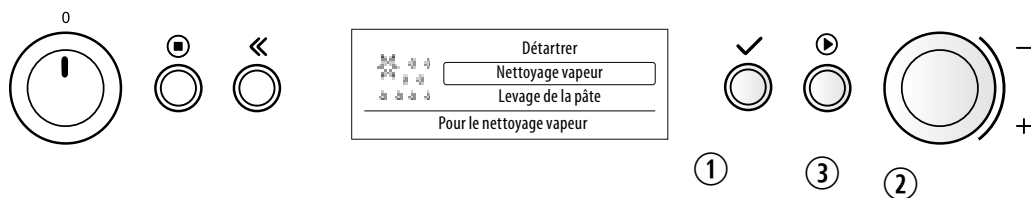
LEVAGE DE LA PÂTE

PLACEZ LE RÉCIPENT contenant la pâte sur la lèche-frite sur la 1ère ou la 2e grille. Couvrez avec un tissu de cuisson.

RÉDUIT LE TEMPS DE FERMENTATION du 1/3 par rapport à une recette traditionnelle.

La **RÉDUCTION DU TEMPS DE FERMENTATION** est conseillée car la température ambiante du four est plus constante que la température de la pièce. Il est donc nécessaire d'arrêter prématurément la fermentation. Sinon, la pâte risque de trop lever.

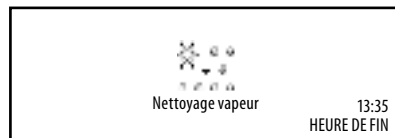
Nettoyage vapeur



1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK/SÉLECTION.

2. SUIVEZ LES consignes affichées à l'écran.

3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.

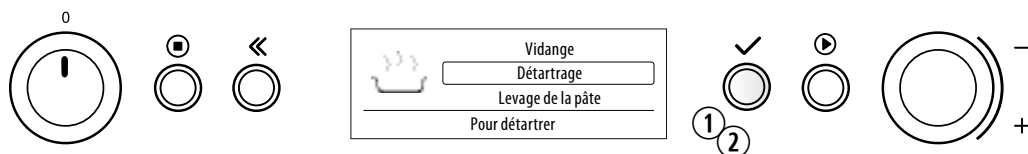


LA FONCTION **NETTOYAGE À LA VAPEUR** est utilisée pour ramollir les particules incrustées et faciliter le nettoyage.

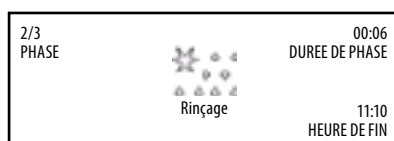
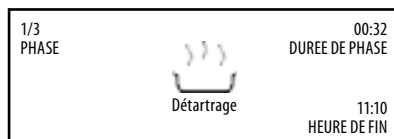
UTILISEZ-LA RÉGULIÈREMENT pour éviter l'accumulation de dépôts de sel et autres aliments acides qui pourraient abîmer les surfaces en acier. De la rouille pourrait se former s'il n'est pas bien nettoyé.

ESSUYEZ LE FOUR après le nettoyage.

Détartrage



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** (Le four se prépare maintenant pour le détartrage.)
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** après avoir placé le réservoir d'eau et le détartrant. Suivez les consignes à l'écran. Laissez le processus suivre son cours sans l'interrompre.



L'APPAREIL EST DOTÉ D'UN SYSTÈME qui indique à quel moment le détartrage est nécessaire. Effectuez le détartrage lorsque le message « Détartrage requis » s'affiche. Avant d'effectuer le détartrage, assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide de détartrage. Nous vous recommandons d'utiliser le détartrant « Wpro active'clean » pour machines à café / expresso et bouilloires.



LE DÉTARTRAGE PREND environ ½ heure, vous ne pouvez activer aucune autre fonction de cuisson pendant ce temps. Le message (« Veuillez enlever... ») indique la fin de l'opération.



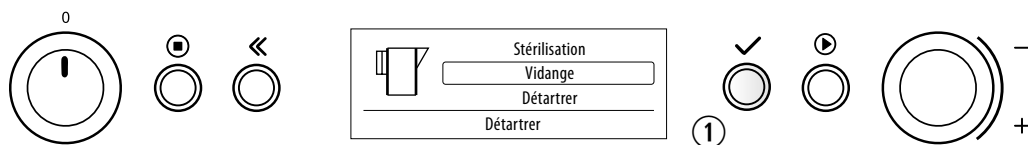
APRÈS AVOIR VIDÉ le réservoir d'eau, aucun résidu ne devrait être présent dans le système; l'appareil est correctement détartré et prêt à être utilisé.

REMARQUE : UNE FOIS LANCÉE, le détartrage doit toujours être complété.

QUANTITÉ DE DÉTARTRANT

MÉLANGEZ 1 litre d'eau au contenu d'une bouteille (250 ml) de détartrant « Wpro active'clean » pleine. Si vous ne disposez pas de détartrant « Wpro active'clean », vous pouvez utiliser du vinaigre blanc.

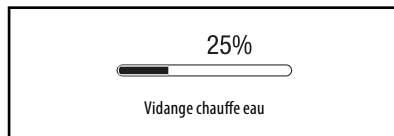
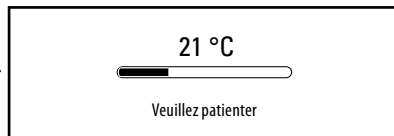
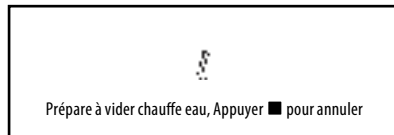
Vidange



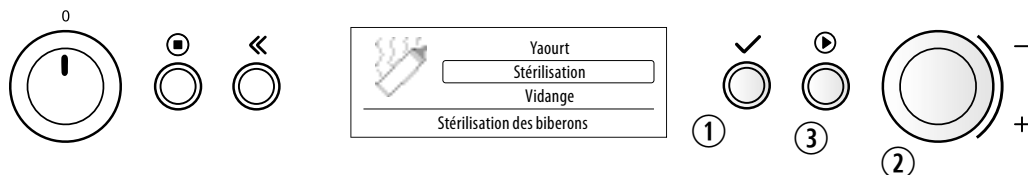
1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

VOUS POUVEZ EFFECTUER LA VIDANGE MANUELLE de la chaudière afin de vous assurer qu'il n'y a pas d'eau stagnante pour une longue période de temps.

SI LA TEMPÉRATURE à l'intérieur de la chaudière est trop élevée, le four ne débutera pas la vidange tant que température ne sera pas inférieure à 60 °C. Une fois la température suffisamment basse, la procédure commence automatiquement.



Stérilisation



1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

2. TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE pour régler l'horloge.

3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.

POUR LA STÉRILISATION des biberons et autres récipients comme des pots pour les conserves.

ASSUREZ-VOUS que les récipients à stériliser résistent à la chaleur jusqu'à une température de 100 °C.

INSÉREZ LA PLAQUE DE CUISSON & LÈCHEFRITE OU LA GRILLE AU 1ER NIVEAU. Placez les récipients dessus, en laissant suffisamment d'espace entre eux pour que la vapeur puisse circuler tout autour.

DÉMONTÉZ TOUTES les pièces des récipients pour permettre à la vapeur d'atteindre tous les côtés.

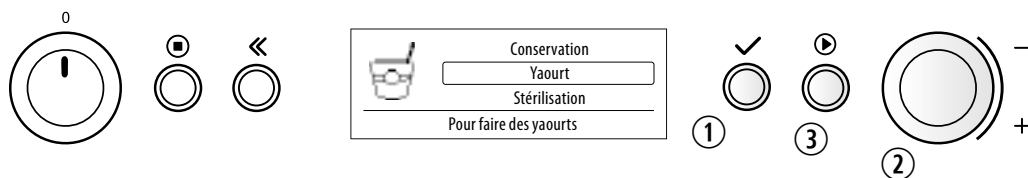
SÉCHEZ TOUTES LES PIÈCES AVEC SOIN avant de les remonter.

REMARQUE :

IL FAUT AU MOINS 20 MINUTES pour obtenir de bons résultats; les réglages par défaut sont ajustés en conséquence. Il n'est pas possible de sélectionner un temps inférieur.

LE TEMPS MAXIMUM est d'une heure et demie.

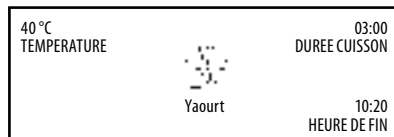
Yaourt



1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

2. TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE pour régler l'horloge.

3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.



POUR PRÉPARER DES YAOURTS. Si vous utilisez du lait non pasteurisé, vous devez le chauffer jusqu'à 90 °C et le laisser refroidir sous 49 °C (ne le laissez pas refroidir sous 32 °C. 43 °C est optimale). Sinon le yaourt ne prendra pas.

AJOUTEZ ENVIRON 100 G de yaourt à température de la pièce avec culture vivante à 1 litre de lait entier. (Le lait et le yaourt devraient avoir la même teneur en matière grasse).

VERSEZ LE MÉLANGE dans des pots (6 - 7) de verre de portion individuelle. Couvrez chacun avec un couvercle hermétique ou une pellicule plastique résistante à la chaleur. Des pots de yaourt spéciaux peuvent aussi être utilisés.

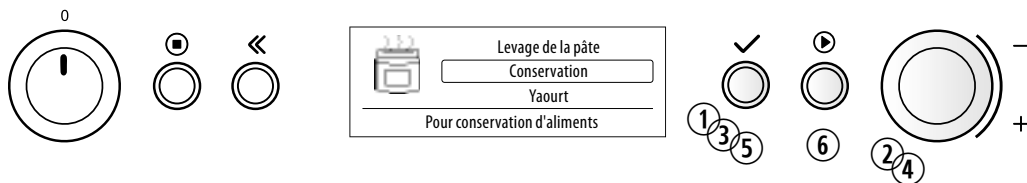
PLACEZ LES POTS sur la grille dans le four.

RÈGLES LE TEMPS pour 5 heures. (La température par défaut est réglée à 40 °C).

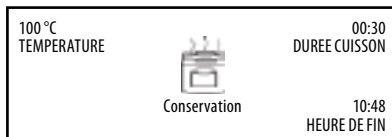
LAISSEZ LE YAOURT REFROIDIR puis placez-le au réfrigérateur pendant plusieurs heures avant de le servir. Vous pourrez le conserver pendant 1 à 2 semaines. Vous pouvez en utiliser une certaine quantité (environ 100 g) comme levure si vous désirez faire d'autres yaourts dans un délai de 5 à 7 jours.

REMARQUE : Il est important de s'assurer que tous les ustensiles et pots utilisés pour faire du yaourt sont propres afin d'éviter d'introduire des cultures bactériennes parasites. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « STÉRILISATION » pour stériliser les récipients, etc. avant de les utiliser.

Conservation



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
4. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Répétez les étapes 2 et 5 au besoin).
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**



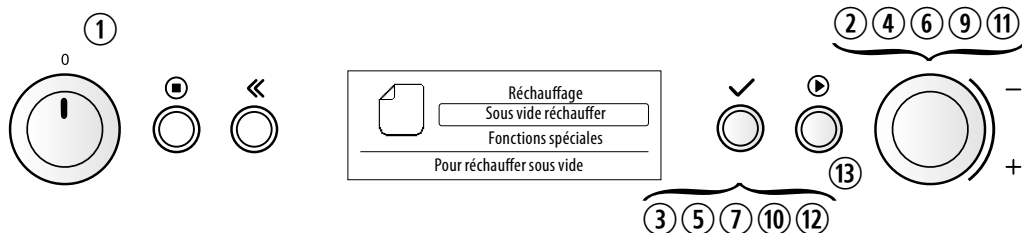
POUR CONSERVER les fruits et les légumes.

INSÉREZ LA GRILLE AU 2E NIVEAU et la lèchefrite en dessous. Placez les pots préparés sur la grille. Si les pots sont trop haut, placez-les directement sur la lèchefrite sur la 1ère grille.

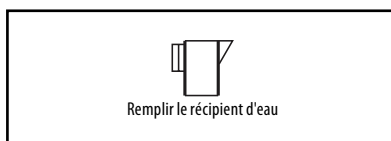
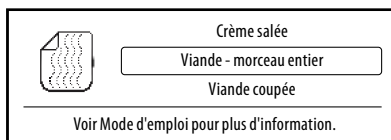
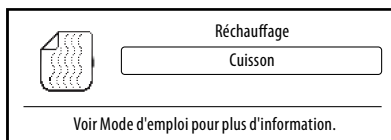
N'UTILISEZ QUE DES FRUITS et des légumes de qualité. Les pots peuvent être nettoyés avec la fonction de stérilisation. Ouvrez la porte à la fin du temps prévu pour la conservation, mais laissez les pots dans le four jusqu'à ce qu'ils soient à la température de la pièce

CONSERVATION			
ALIMENTS	QUANTITÉ	DURÉE	CONSEILS
LÉGUMES	Pot d'un litre	40 – 120 min	PRÉCUIRE LES LÉGUMES et remplissez les pots comme pour les fruits. Nappez de saumure.
	Pot d'un demi-litre	25 – 105 min	
FRUITS	Pot d'un litre	30 – 50 min	LES FRUITS MÛRS n'ont pas besoin d'être cuits. Les fruits durs doivent être précuits. REMP LISSEZ LES POTS , mais laissez un espace d'environ 2 cm au haut. Versez le sirop sur les fruits.
	Pot d'un demi-litre	15 – 35 min	

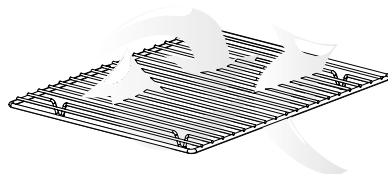
Sous vide réchauffer



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION.**
2. - **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** jusqu'à ce que « Sous vide réchauffer » s'affiche .
3. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner une des fonctions sous vide.
4. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
5. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
7. **SUIVEZ** les consignes affichées à l'écran concernant le réservoir d'eau et les autres accessoires.
8. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
10. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
11. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Répétez les étapes 9 et 12 au besoin).
12. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**



PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR UNE GRILLE pour que l'air puisse circuler librement autour.



Réchauffage

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments énumérés dans le tableau ci-dessous.

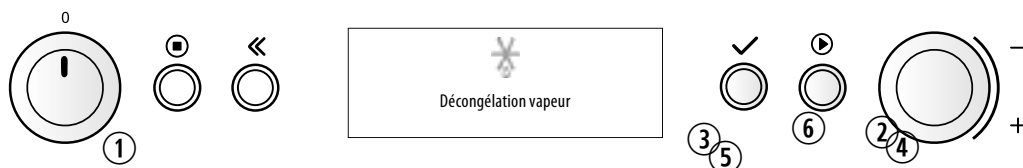
ALIMENTS	DUREE CUISSON	ACCESSOIRES
SURGELÉS	1 min – 4 heures	GRILLE au 3e niveau
RÉFRIGÉRÉ	1 min – 4 heures	

Cuisson

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments énumérés dans le tableau ci-dessous.

ALIMENTS	DUREE CUISSON	ACCESSOIRES
VIANDE - MORCEAU ENTIER	1 h 20 min – 4 heures	GRILLE au 3e niveau
VIANDE COUPÉE	45 min – 4 heures	
VOLAILLE	45 min – 4 heures	
POISSON	40 min – 4 heures	
MOLLUSQUES	30 min – 4 heures	
CRUSTACÉS/MOLLUSQUES	28 min – 4 heures	
LÉGUMES	35 min – 4 heures	
FRUITS	25 min – 4 heures	
CRÈME SUCRÉE	35 min – 4 heures	
CRÈME SALÉE	30 min – 4 heures	

Décongélation vapeur



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que Décongélation vapeur soit affichée.
2. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
4. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK POUR CONFIRMER.** (Répétez les étapes 2 et 4 au besoin).
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes, le pain, et les fruits.

LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ DES ALIMENTS, il est conseillé de ne pas les décongeler complètement et de laisser le processus se terminer avec un temps de repos.

UN TEMPS DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORE TOUJOURS le résultat en permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

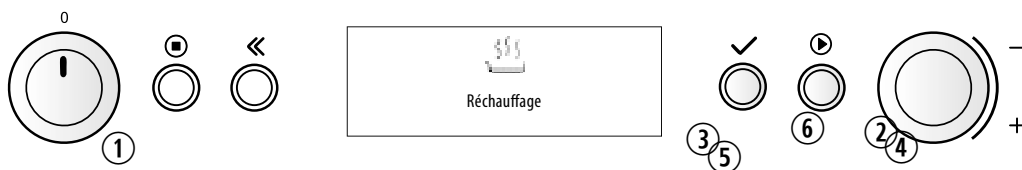
PLACEZ LE PAIN dans son emballage pour éviter qu'il ne ramollisse.

PLACEZ LES ALIMENTS COMME LA VIANDE ET LE POISSON, sans emballage, dans le panier vapeur au 3e niveau. Placez la lèchefrite en dessous, sur la 1ère grille, pour recueillir l'eau de la décongélation.

RETOURNEZ LES ALIMENTS À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, REPLACEZ-LES ET SÉPAREZ LES MORCEAUX DÉJÀ DÉCONGÉLÉS.

ALIMENTS		POIDS	TEMPS DE DÉCONGÉLATION	TEMPS DE REPOS	TEMPERATURE
VIANDE	HACHÉE	500 g	25 – 30 min	30 – 35 min	60 °C
	ENTRANCHES			20 – 25 min	
	SAUCISSES	450 g	10 – 15 min	10 – 15 min	
VOLAILLE	ENTIER	1000 g	60 – 70 min	40 – 50 min	
	FILETS	500 g	25 – 30 min	20 – 25 min	
	CUISSES		30 – 35 min	25 – 30 min	
POISSON	ENTIER	600 g	30 – 40 min	25 – 30 min	
	FILETS	300 g	10 – 15 min	10 – 15 min	
	BLOC	400 g	20 – 25 min	20 – 25 min	
LÉGUMES	BLOC	300 g	25 – 30 min	20 – 25 min	
	MORCEAUX	400 g	10 – 15 min	5 – 10 min	
PAIN	MICHE	500 g	15 – 20 min	25 – 30 min	
	TRANCHES	250 g	8 – 12 min	5 – 10 min	
	PAINS ET BRIOCHES		10 – 12 min	5 – 10 min	
	GÂTEAU	400 g	8 – 10 min	15 – 20 min	
FRUITS	MÉLANGE	400 g	10 – 15 min	5 – 10 min	
	BAIES	250 g	5 – 8 min	3 – 5 min	

Réchauffage



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que « Réchauffage » soit affiché.
2. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
4. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Répétez les étapes 2 et 4 au besoin).
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer 1 ou 2 portions d'aliments réfrigérées ou maintenues à température ambiante.

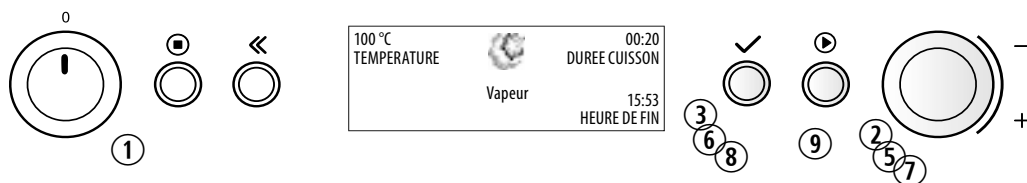
LORSQUE VOUS AVEZ DES RESTES au réfrigérateur ou que vous préparez un plat à réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses vers l'extérieur du plateau et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

UN TEMPS DE REPOS DE QUELQUES MINUTES AMÉLIORE toujours le résultat.

COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS lorsque vous utilisez cette fonction.

ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS	PORTIONS	TEMPS DE CHAUFFAGE	TEMPERATURE	CONSEILS
ASSIETTE À DÎNER	1-2	18 – 25 min	100 °C	<p>PLACEZ LES ALIMENTS MUNIS d'un couvercle ou couverts d'une pellicule plastique résistant à la chaleur dans le panier vapeur sur la 3e grille.</p> <p>PLACEZ LA LÈCHEFRITE sous la grille pour ramasser l'eau.</p>
SOUPE		20 – 25 MIN		
LÉGUMES		20 – 25 min		
RIZ & PÂTE		15 – 20 min		
POMMES DE TERRE EN MORCEAUX		20 – 25 min		
VIANDE EN TRANCHES		15 – 20 min		
VIANDE EN SAUCE		25 – 30 min		
FILETS DE POISSON		10 – 15 min		

Vapeur

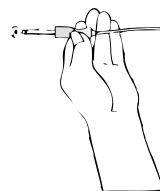


1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que « Vapeur » soit affiché.
2. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner une des fonctions.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
4. **DÉCIDEZ** si vous allez cuire les aliments avec ou sans la sonde, et suivez les consignes ci-dessous.

SI LA SONDE N'EST PAS UTILISÉE :

OUVREZ LA PORTE et insérez les aliments.

5. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
7. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 – 10 au besoin).
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**



SI UNE SONDE EST UTILISÉE :

OUVREZ LA PORTE, insérez les aliments (avec la sonde correctement placée) et branchez la fiche de la sonde dans la prise de la paroi du four.


5. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
7. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 – 10 au besoin).
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**



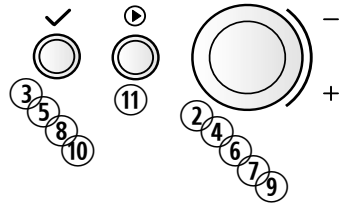
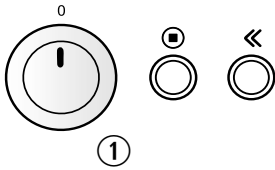
UTILISEZ CETTE FONCTION POUR les aliments comme les légumes, le poisson, l'extraction du jus des fruits et le blanchiment des aliments.

ASSUREZ-VOUS que la température du four est sous 100 °C avant d'utiliser cette fonction. Ouvrez la porte et laissez le four refroidir.

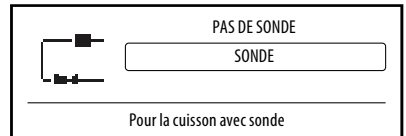
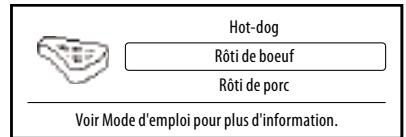
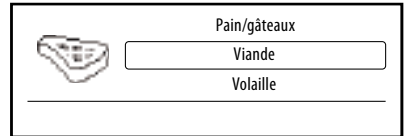
Vapeur

ALIMENTS		TEMP °C	DURÉE	ACCESSOIRES	CONSEILS
BETTERAVES ROUGES	petit	100 °C	50 – 60 min	PANIER VAPEUR sur la 3e grille	
CHOU ROUGE	En tranches		30 – 35 min	Lèche-frite sur la 1ère grille	
CHOU BLANC			25 – 30 min		
HARICOTS BLANCS	Trempés		75 – 90 min	LÈCHEFRITE sur la 3e grille	AJOUTEZ LE DOUBLE du volume en eau
TERRINE DE POISSON		75 – 80 °C	60 – 90 min	PANIER VAPEUR sur la 3e grille	COUVREZ AVEC UN COUVERCLE ou une pellicule plastique résistante à la chaleur
			72 °C 		
ŒUFS COCOTTE		90 °C	20 – 25 min	LÈCHEFRITE sur la 3e grille	
GNOCCHIS		90 – 100 °C	10 – 15 min	PANIER VAPEUR sur la 3e grille Lèche-frite sur la 1ère grille	
Toujours sortir les aliments de leur emballage avant de les placer dans le four à moins d'indication contraire.			LES TEMPS DE CUISSON sont basés sur un four à température ambiante.		

Mode assisté



1. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** jusqu'à ce que « Mode assisté » soit affiché.
2. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner la catégorie d'aliments.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
4. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner l'aliment.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
6. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner la cuisson avec « Sonde » ou « Pas de sonde ».



SI LA SONDEN'EST PAS UTILISÉE :

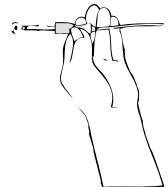
OUVREZ LA PORTE et insérez les aliments

7. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
9. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
10. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 – 10 au besoin).
11. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**

SI UNE SONDEN EST UTILISÉE :

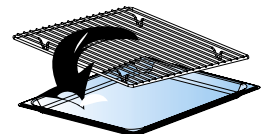
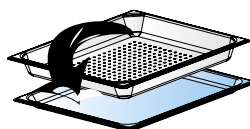
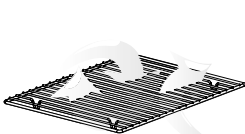
OUVREZ LA PORTE, insérez les aliments (avec la sonde correctement placée) et branchez la fiche de la sonde dans la prise de la paroi du four.

7. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
9. **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
10. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 – 10 au besoin).
11. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER.**



PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR UNE GRILLE pour que l'air puisse circuler librement autour.

PLACEZ LA LÈCHEFRITE sous la grille ou le panier vapeur pour récupérer l'eau, les graisses, et les jus de cuisson.





Entretien et nettoyage

GÉNÉRALITÉS

AVERTISSEMENT

 **L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL SE LIMITE À SON NETTOYAGE.**

 **NE PAS MAINTENIR LE FOUR** en bonne condition peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourrait en être affectée et provoquer des situations dangereuses.

 **EN AUCUN CAS VOUS DEVEZ UTILISER DES TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, DES NETTOYANTS ABRASIFS, des tampons en laine d'acier, des chiffons rugueux, etc., ils peuvent abîmer le panneau de commande et les surfaces intérieures et extérieures du four.** Utilisez une éponge avec un détergent doux ou un essuie-tout avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le nettoyant pour vitres sur un essuie-tout.

NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.


À INTERVALLES RÉGULIERS, surtout en cas de déversements, enlevez les grilles et les supports et essuyez l'intérieur du four. N'oubliez pas de nettoyer le plafond de la cavité du four (souvent oublié).

RETIREZ, VIDEZ, ET SÉCHEZ le réservoir d'eau après chaque utilisation.

LES SELS SONT ABRASIFS et s'ils se déposent dans le compartiment de cuisson, de la rouille risque de se former à certains endroits. Les sauces acides (comme le ketchup, la moutarde) ou les aliments salés (comme les rôtis salés) contiennent du chlorure et des acides. Ces aliments abîment les surfaces en acier. C'est une bonne idée de nettoyer la cavité refroidie du four après chaque utilisation.

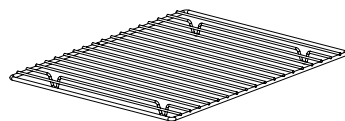
EXÉCUTEZ RÉGULIÈREMENT LA FONCTION NETTOYAGE À LA VAPEUR pour faciliter le nettoyage.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau, et un chiffon doux pour nettoyer les surfaces intérieures, l'avant et l'arrière de la porte, et l'ouverture de la portée.

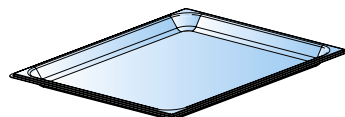
 **NE LAISSEZ PAS LA GRAISSE** ou les particules alimentaires s'accumuler autour de la porte et du joint de la porte. Si le joint n'est pas bien nettoyé, la porte ne fermera pas correctement pendant le fonctionnement de l'appareil et le devant ou les pièces adjacentes pourraient être endommagées.

RÉSISTANT AU LAVE-VAISSELLE

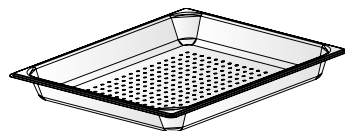
GRILLE



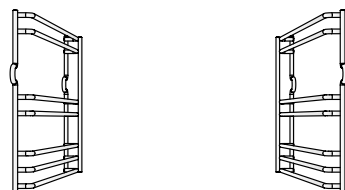
PLAQUE DE CUSSION & LÈCHEFRITE



PANIER VAPEUR



SUPPORTS DE GRILLE

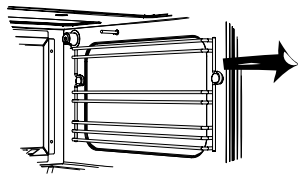


Entretien et nettoyage

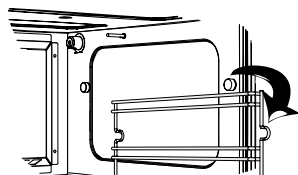
DÉMONTAGE DES SUPPORTS DE GRILLE

TIREZ / FAITES GLISSER

LES GLISSIÈRES VERS l'avant pour les décrocher. Nettoyez les supports de grille et les parois de la cavité.



RÉINSTALLEZ-LES en les faisant glisser sur les crochets des parois de la cavité.



PAS CONÇU POUR LE LAVE-VAISSELLE

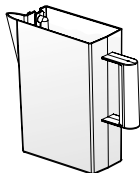
CONDUITE D'EAU

POUR FACILITER LE NETTOYAGE, retirez la conduite d'eau du récipient. Veuillez noter que le tuyau n'est pas lavable au lave-vaisselle.



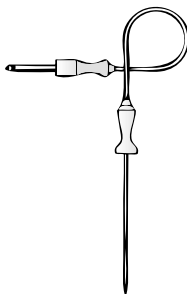
RÉSERVOIR D'EAU

LE RÉSERVOIR D'EAU n'est pas lavable au lave-vaisselle. Utilisez une éponge avec un détergent doux.



JOINTS ET ANNEAUX

CES PIÈCES servent à fixer l'ampoule et ne sont pas lavables au lave-vaisselle.



SONDE

LA SONDE n'est pas lavable au lave-vaisselle.

La sonde doit être nettoyée dans une solution d'eau et de détergent doux.

NE PLONGEZ JAMAIS la sonde dans l'eau lors de son nettoyage. Utilisez simplement un linge propre et humide ou un l'essuie-tout.

N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL. Vous risqueriez d'égratigner la surface.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

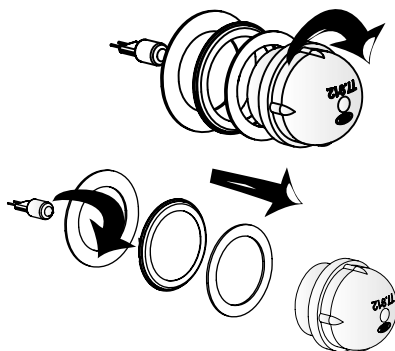
⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

AVANT DE REMPLACER L'AMPOULE, ASSUREZ-VOUS QUE :

- L'appareil est éteint.
- Le câble d'alimentation de l'appareil est débranché.
- Les fusibles sont retirés de la boîte à fusible ou sont débranchés.
- Placez un chiffon au bas de la cavité pour protéger l'ampoule et le couvercle en verre.

1. TOURNEZ LE COUVERCLE EN VERRE dans le sens antihoraire pour le dévisser.



2. ENLEVEZ les joints et l'anneau métallique, et nettoyez le couvercle en verre.

3. REMPLACEZ la vieille ampoule par une ampoule halogène de 10 W, 12 V, G4, résistante à la chaleur (four).

4. REMPLACEZ L'ANNEAU et les joints sur le couvercle en verre.

5. REMPLACEZ L'ASSEMBLAGE en vissant dans le sens horaire.

Données pour les essais de performance

SELON LA NORME CEI 60350.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative aux essais comparatifs sur les performances de chauffage effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Durée approx	Température	Four chaud	Accessoires
8.4.1	30 – 35 MIN	150 °C	NON	PLAQUE DE CUISSON & LÈCHEFRITE
8.4.2	18 – 20 MIN	170 °C	OUI	PLAQUE DE CUISSON & LÈCHEFRITE
8.5.1	33 – 35 MIN	160 °C	NON	GRILLE
8.5.2	65 – 70 MIN	160 - 170 °C	OUI	GRILLE

Spécifications techniques

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1450 W
FUSIBLE	10 A
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (H x L x P)	455 x 595 x 517
DIMENSIONS INTÉRIEURES (H x L x P)	236 x 372 x 360

Aperçu de la méthode « *Chef touch* »

LA MÉTHODE

« *Chef touch* » est un système de cuisson d'aliments dans un emballage sous vide.

La réalisation d'un tel emballage nécessite l'utilisation de sacs particuliers, fabriqués avec un plastique résistant à certains traitements thermiques.

Une fois cuits, les aliments peuvent être consommés immédiatement ou refroidis rapidement avant d'être réfrigérés ou congelés.

Les aliments sont servis sans l'emballage utilisé pour la cuisson. En outre, s'ils doivent être réfrigérés ou congelés, il est par la suite possible de les réchauffer jusqu'à la température souhaitée pour consommation.

Les aliments cuisinés en utilisant la méthode *Chef Touch* ont des qualités organoleptiques et nutritionnelles supérieures aux aliments cuisinés de façon traditionnelle.

Grâce à cette méthode, la perte des éléments nutritifs, des jus et des arômes volatils est fortement réduite.

L'emballage sous vide permet de cuire les aliments sans les mettre en contact direct avec l'air ou la vapeur environnante, ce qui réduit ou élimine complètement :

- L'évaporation des substances aromatiques volatiles ;
- La perte d'humidité pendant la cuisson, à l'origine de la perte d'éléments nutritifs
- La formation de composantes oxydées

Chef touch peut être utilisé avec une variété d'aliments; il est particulièrement efficace pour rehausser une variété de viandes, de poissons, et aussi des plats de légumes.

MICRO-ORGANISMES ET ALIMENTS

De façon générale, les aliments contiennent différents types de micro-organismes.

Certains de ces micro-organismes sont considérés comme « utiles »; ils contribuent à la préparation des aliments et ne présentent aucun danger à la consommation ou pour la conservation.

Par exemple, la charcuterie, les fromages, et le vin doivent leurs propriétés à l'action des bactéries qui améliorent et transforment la « structure » lors des phases de « vieillissement ».

Dans la nature, il existe d'autres espèces de micro-organismes appelés « pathogènes » qui sont dangereux pour la santé humaine.

Ces micro-organismes peuvent également se trouver dans les aliments que nous consommons et peuvent entrer en contact avec les aliments environnants, par contamination via les êtres humains ou les matières premières.

L'emballage sous vide, élément-clé de la méthode *Chef touch*, réduit la quantité d'oxygène en contact avec la nourriture, bloquant ainsi la croissance de différentes formes microbiennes; en même temps, il crée un environnement idéal pour la croissance de micro-organismes appelés « anaérobies », capable de survivre et se reproduire dans un environnement sans oxygène.

Certaines espèces peuvent également être pathogènes et, par conséquent, dangereuses pour la santé humaine. Le *Clostridium Botulinum*, l'un des pathogènes anaérobies les plus connus, peut vivre sans oxygène et produire une toxine très toxique si les aliments ne sont pas conservés adéquatement (durée de conservation et températures différentes de celles suggérées).

L'emballage sous vide n'élimine pas complètement les micro-organismes et ne peut donc pas être utilisé comme méthode de conservation à température ambiante.

Pour cuisiner avec *Chef touch*, il est nécessaire de suivre certaines normes d'hygiène et observer les directives décrites dans le manuel d'utilisation sur les points suivants :

- Utilisez des matières premières et des ingrédients frais;
- Utilisez l'« **appareil sous vide KitchenAid** » et les sacs de cuisson indiqués;
- Se conformez aux temps de cuisson minimum indiqués pour le « **four à vapeur KitchenAid** » et les tableaux de cuisson;
- Consommez immédiatement les aliments ou réduisez rapidement la température en utilisant le « **Refroidisseur à courant d'air de KitchenAid** »
- Respectez la durée et les températures de conservation indiquées dans les consignes d'utilisation.

Comment appliquer la méthode « Chef touch »

Les schémas ci-dessous résument les trois modes de fonctionnement *Chef touch* :

- chambre sous vide KitchenAid,
- refroidisseur à courant d'air KitchenAid,
- four à vapeur KitchenAid.

« *Chef touch* » peut être utilisé de plusieurs façons, selon les habitudes de consommation

A) Consommation immédiate

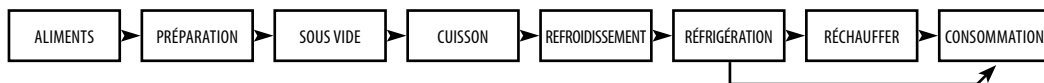
Conseillé pour toutes les préparations de nourriture avec « *Chef touch* », et est une des meilleures façons d'utiliser cette méthode de cuisson. Elle implique la préparation du sac, la cuisson et la consommation, sans conservation des aliments. Idéale lorsqu'on utilise la méthode « *Chef Touch* » pour préparer un déjeuner ou un dîner qui sera consommé la journée même.



B) Conservation de courte durée(48 heures au plus)

Suggéré pour les aliments devant être consommés après refroidissement, ou pour réchauffer des plats préparés le jour précédent. Le refroidisseur à courant d'air permet de réduire rapidement la température des aliments.

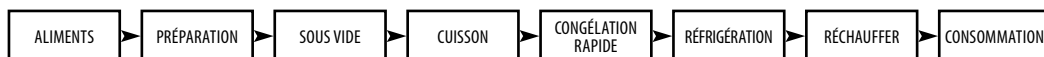
Elle implique la préparation du sac, la cuisson, le refroidissement rapide à la température de réfrigération, et la conservation dans le réfrigérateur (+4 °C) pour un maximum de 48 heures.



C) Conservation prolongée

Suggéré pour ceux qui aiment préparer les aliments à l'avance et les réchauffer et les consommer plus tard.

Cette méthode peut être utilisée avec tous les types d'aliments suggérés pour « *Chef touch* ». Elle implique la préparation du sac, la cuisson, le refroidissement rapide à la température de réfrigération, et la conservation dans le congélateur (-18 °C).



Matières premières et ingrédients

Pour obtenir un produit d'excellente qualité, suivez toujours les consignes ci-bas :

- Choisissez uniquement des produits de haute qualité
- Toujours choisir des produits frais (qui n'ont pas été congelés ou surgelés), la qualité du plat cuisiné pourrait en souffrir considérablement

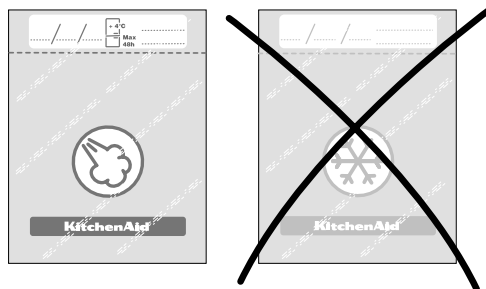
PRÉPARATION DES ALIMENTS:

Pendant la préparation des plats, respectez toujours les règles élémentaires d'hygiène alimentaire :

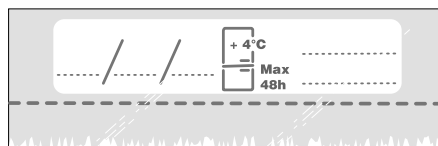
- Toujours vous laver les mains avant de manipuler la nourriture, et lavez-les de nouveau lors de la préparation.
- Assurez-vous que les surfaces de préparation, les ustensiles et les récipients ont été soigneusement nettoyés et stérilisés.
- Gardez les insectes et les animaux loin de la nourriture et de la cuisine.
- Lavez toujours tous les légumes avant de les cuire.
- Nous vous conseillons de toujours utiliser des surfaces propres, et/ou des ustensiles pour la préparation d'aliments différents, et de les nettoyer et stériliser après chaque utilisation (p. ex. Ne pas utiliser la même planche à découper pour couper la viande et les légumes).
- Nous vous conseillons de travailler rapidement avec la nourriture et de ne pas la garder à la température ambiante trop longtemps lors de la préparation.

Les sacs de cuisson

Pour utiliser « *Chef touch* », vous devez utiliser les sacs KitchenAid de couleur rouge.



Avant de commencer à remplir le sac, il est recommandé d'écrire à l'encre indélébile la date de préparation et le type d'aliment, aux emplacements du sac prévus à cet effet.



Préparation des sacs

UTILISATION DES SACS SOUS VIDE KITCHENAID

1. Ouvrez le tiroir complètement (il doit s'enclencher).
2. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur bleu situé à l'avant droit.
3. Sélectionnez la grosseur du sac KitchenAid la plus appropriée pour la quantité de nourriture (15 x 25 ou 20 x 20).
4. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que la chambre sous vide est sèche. Lorsque vous placez la nourriture dans le sac, assurez-vous de ne pas salir ou mouiller la région près de l'ouverture, l'étanchéité pourrait être inadéquate.
5. Placez la grille de support dans le compartiment de l'appareil, comme illustré, avec le sac au centre de la grille (voir la figure); au besoin, placez la grille dans un angle faible pour réduire les risques de débordement pendant le cycle de cuisson sous vide. Pour les plus grandes quantités de nourriture, il pourrait être nécessaire d'enlever la grille pour augmenter l'espace disponible à l'intérieur de la chambre sous vide.
6. Alignez la ligne pointillée sur le sac avec la pince scellant. Assurez-vous de placer les bords sur la barre sans faire de plis.
7. Fermez le couvercle et maintenez-le fermé tout en sélectionnant le cycle désiré. Maintenez le couvercle enfoncé pendant un moment. Il reste ainsi abaissé contre le joint pendant toute la durée du cycle.

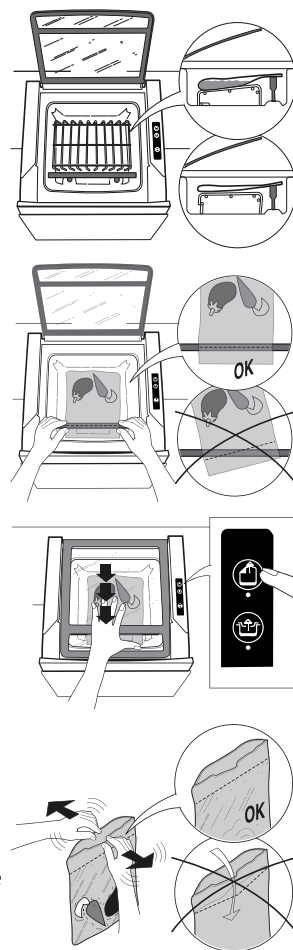
Un joint parfait est essentiel pour le maintien des conditions sous vide dans le sac. Ceci peut être confirmé par un joint clairement visible et l'absence de traces de brûlure.

Assurez-vous que le joint se trouve à la hauteur des pointillés du sac KitchenAid, ou qu'il est parallèle à cette ligne.

Assurez-vous en outre que le joint est effectué parfaitement : les bords du sac ne doivent pas s'ouvrir une fois le sac scellé. Si ce n'est pas le cas, transvidez les aliments dans un nouveau sac et recommencez l'opération de mise sous vide.

IMPORTANT Pour une bonne gestion des sacs et leur contenu, inscrivez la date d'emballage et le contenu dans l'espace prévu à cet effet au-dessus du joint.

IMPORTANT Si le problème persiste avec avoir répété la procédure d'emballage sous vide, contactez le Service Après-vente.

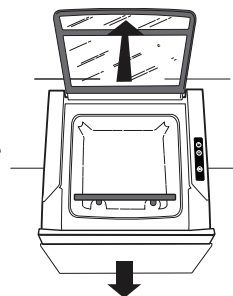


Informations sur le fonctionnement de l'appareil

POUR L'ALLUMER (tirez le tiroir dans la position de travail)

Tirez toujours complètement le tiroir pour permettre l'ouverture maximum du couvercle en verre.

Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur bleu « ALLUMEZ » à l'avant droit. Les voyants du panneau de commande s'allument et un signal sonore indique que l'appareil est allumé. L'appareil exécute un cycle de réglage qui dure environ 2 secondes; n'appuyez sur aucune touche avant la fin de la configuration.




CYCLE SOUS VIDE POUR LES SACS

Au début de chaque cycle, un court signal sonore se fait entendre.

Le cycle s'exécute automatiquement dans l'ordre suivant :

- La phase d'extraction de l'air est indiquée par le clignotement de la touche de fonction. Cette phase dure environ 2 minutes et 30 secondes.
- La phase de scellage à chaud est indiquée par la touche de fonction qui reste allumée; cette phase dure 9 secondes. Elle est suivie par une phase de refroidissement de 5 secondes.
- Pendant la phase d'évacuation suivante, l'état initial de tous les voyants est rétabli. La valve d'évacuation reste ouverte pendant 20 secondes. Pendant cette période, aucune fonction ne peut être sélectionnée.
- Une fois la chambre décompressée, il est possible d'ouvrir le couvercle et d'extraire le sac scellé.
- À la fin du cycle, un court signal sonore se fait entendre, indiquant que l'appareil est prêt à exécuter un autre cycle.
- La durée totale du cycle est de 3 minutes (jusqu'à la réouverture du couvercle en verre de l'appareil)


IMPORTANT Le cycle peut être interrompu prématurément en appuyant sur la touche . Le cas échéant, l'appareil ne complète pas la phase de scellage. Attendez environ 20 secondes et le signal sonore avant de commencer un nouveau cycle.

CYCLE DE MISE SOUS VIDE POUR RÉCIPIENTS KITCHENAID

Au début de chaque cycle, un court signal sonore se fait entendre.

Le cycle s'exécute automatiquement dans l'ordre suivant :

- La phase sous vide est indiquée par le clignotement du voyant de la touche de fonction. Cette phase dure 45 secondes environ.
- Pendant la phase d'évacuation suivante, l'état initial de tous les voyants est rétabli. La valve d'évacuation reste ouverte pendant 20 secondes. Pendant cette période, aucune fonction ne peut être sélectionnée.
- Une fois la chambre décompressée, il est possible d'ouvrir le couvercle et d'extraire le récipient sous vide.
- À la fin du cycle, un court signal sonore se fait entendre, indiquant que l'appareil est prêt à exécuter un autre cycle. La chambre est décompressée, ce qui permet l'extraction du récipient.
- La durée totale du cycle est de 1 minute (jusqu'à la réouverture du couvercle en verre)

IMPORTANT Le cycle peut être interrompu prématurément en appuyant sur la touche . La chambre est décompressée et le couvercle en verre peut être soulevé. Attendez environ 20 secondes et le signal sonore avant de commencer un autre cycle.

Pour obtenir la meilleure qualité organoleptique des aliments et empêcher le débordement de liquides, nous vous conseillons de ne pas utiliser d'emballage qui n'ont pas été hermétiquement scellés pour la cuisson sous vide.

Pour éviter la croissance de micro-organismes dangereux, les aliments sous vide doivent être cuits rapidement (utilisation A) ou être réfrigérés rapidement et conservés (utilisations B et C).

Ne conservez pas d'aliments emballés sous vide à température ambiante.

La cuisson avec un four à vapeur

Pour cuire en utilisant « *Chef touch* », suivez les consignes illustrées.

- Ouvrez la porte et placez la grille au 2e niveau
- Placez les sacs comme illustré (1, 2, 3, 4)
- Fermez la porte
- Sélectionnez le menu sous vide
- Réglez le programme de cuisson (voir illustrations de l'affichage)
- Sélectionnez la catégorie de référence
- Réglez le temps de cuisson en fonction des indications figurant dans les tableaux disponibles
- Démarrez la cuisson
- À la fin de la cuisson (indiquée par un signal sonore), sortez les aliments du four

Un signal sonore sera entendu si la porte est ouverte avant la fin du temps de cuisson minimum réglé, et le message suivant s'affiche : « Cuisson pas terminée, fermez immédiatement la porte »

Ce message s'affiche chaque fois que le cycle de cuisson minimum n'est pas complété.

Nous vous suggérons de ne pas consommer les aliments qui n'ont pas été cuits pendant le temps de cuisson minimum, car il est possible que toutes les bactéries n'aient pas été correctement éliminées.

Nous vous conseillons de toujours vérifier le degré de cuisson des aliments avant de les manger.

Un signal sonore indique à la fin de la cuisson

L'écran affiche le message « Cuisson terminée, consommer ou refroidir rapidement et conserver ».

La page affichée à l'écran peut être éteinte en appuyant sur la touche « OK ».

Une fois cuit, les aliments doivent être mangés ou refroidie rapidement.

À la fin de la cuisson, soyez prudent en sortant les sacs du four, ils peuvent être très chauds. Nous vous conseillons de toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour enlever le sac

RUPTURE DE SAC

Si, à la fin de la cuisson, le sac est ouvert, procédez comme suit :

- Sortez le sac du four
- Le sac peut être chaud et du liquide peut s'écouler
- Retirez les aliments du sac

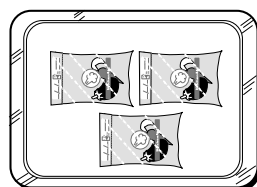
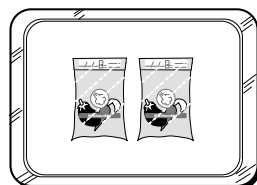
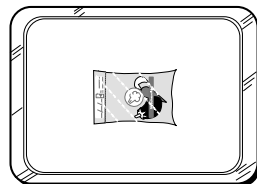
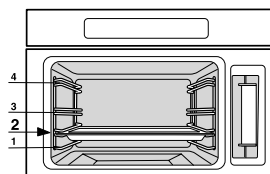
Si le cycle de cuisson a été complété, les aliments peuvent être consommés, mais leur qualité organoleptique n'est pas garantie.

Si le cycle de cuisson n'a pas été complété mais que le temps minimum a été atteint, nous vous suggérons de sortir les aliments du sac et de compléter la cuisson façon traditionnelle (voir ci-haut).

INTERRUPTION DE COURANT

Si l'horloge clignote durant la cuisson sous vide, cela signifie qu'il y a eu une panne de courant durant le processus.

Si une panne de courant se produit, nous vous recommandons de sortir la nourriture du sac et de terminer la cuisson de façon traditionnelle



Comment utiliser le refroidisseur à courant d'air

Rappelez-vous de n'utiliser que des produits KitchenAid.

Nous vous suggérons de sécher la surface des aliments à l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge de cuisine avant de les placer dans le refroidisseur.

Ceci permet de limiter la formation de condensation pendant le cycle de refroidissement et d'éviter la formation de glace sur les parois, ce qui affecterait les performances du refroidisseur.

Pour refroidir rapidement des sacs, suivez les consignes suivantes :

Ouvrez la porte et placez la grille au milieu

Placez les sacs comme illustrés (1, 2, 3, 4)

Sélectionnez parmi les cycles suivants :

Refroidissement rapide, procédure de réglage de la durée

Congélation rapide, procédure de réglage de la durée

Sélectionnez une durée de 2 heures pour le cycle de refroidissement rapide et de 4 heures pour le cycle de congélation rapide

Assurez-vous que la porte de l'appareil est bien fermée; appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour démarrer le cycle choisi.

À la fin du cycle, un signal sonore se fait entendre et les symboles clignotent sur l'écran.

Sortez les aliments cuits de la chambre et préparez-les pour la conservation

Refermez la porte de l'appareil et appuyez sur la touche de MARCHE/ARRÊT. Le panneau de commande s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes et la porte se ferme automatiquement. Si le sac est chaud ou tiède à la fin du cycle de refroidissement, il est probable que le cycle a été mal réglé. Dans ce cas, suivez ces consignes :

Même s'ils sont cuits, jetez les aliments sans les manger car les caractéristiques microbiologiques des aliments à l'intérieur du sac pourraient être dangereuses. Si la faute ne peut pas être associée à une erreur de réglage du cycle, contactez le Service Après-vente.

INTERRUPTION DE COURANT

Lors d'une panne de courant, aucun message n'est affiché sur l'écran de l'appareil. Si vous avez des raisons de croire qu'il y a eu une panne de courant, nous vous conseillons de jeter la nourriture.

Informations concernant la conservation des sacs dans le réfrigérateur/congélateur

Soyez toujours prudent lors de la conservation des sacs contenant les aliments pour ne pas endommager leur surface.

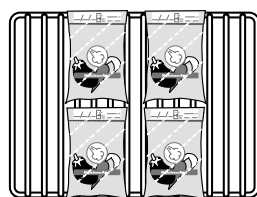
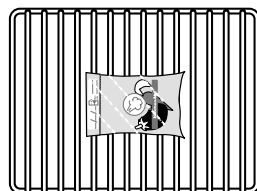
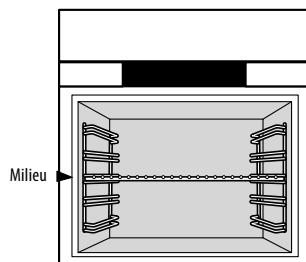
Les sacs doivent être conservés au réfrigérateur à une température de 4 °C et au congélateur à -18 °C. Nous vous conseillons de consulter les consignes d'utilisation de l'appareil pour identifier les meilleures zones de conservation stockage et adopter toutes les mesures nécessaires.

Les sacs peuvent être conservés à température de réfrigération pendant 48 heures maximum, après quoi leur contenu doit être mis au rebut s'il n'est pas consommé.

Les aliments refroidis ne peuvent pas être congelés par la suite.

INTERRUPTION DE COURANT

Si une panne de courant se produit durant la conservation d'un produit « *Chef touch* », le produit doit être jeté.



Comment utiliser le four à vapeur pour réchauffer les aliments

Pour réchauffer, suivre les directives décrites dans « Comment cuire avec un four à vapeur ».

Un signal sonore indique à la fin de la cuisson

À la fin de la cuisson, soyez prudent lorsque vous enlevez les sacs du four, ils peuvent être très chauds. Nous vous conseillons de toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour enlever le sac.

RUPTURE DE SAC

Si, à la fin de la cuisson, le sac est ouvert, procédez comme suit :

- Sortez le sac du four
- Le sac peut être chaud et du liquide peut s'écouler
- Sortez les aliments du sac

Si le cycle de cuisson a été complété, les aliments peuvent être consommés, mais leur qualité organoleptique n'est pas garantie. Au besoin, terminez la cuisson de façon traditionnelle.

INTERRUPTION DE COURANT

Si l'horloge clignote lorsque vous réchauffez les aliments, cela signifie qu'il y a eu interruption de courant.

Si une panne de courant se produit, nous vous recommandons de sortir la nourriture du sac et de terminer la cuisson de façon traditionnelle.

OUVERTURE DU SAC APRÈS LA CUISSON OU LE CHAUFFAGE

Surveillez la température extérieure du sac, elle pourrait être élevée. Nous vous conseillons de toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour manipuler le sac.

Il est conseillé de sortir le sac du four en le saisissant par les rabats supérieurs.

Posez le sac sur une surface plane.

Il est également possible de poser le sac dans un récipient creux afin de le maintenir à la verticale, avec le rabat à couper orienté vers le haut.

Coupez juste sous la ligne pointillée qui marque le joint du sac.

Enlevez le surplus de liquide et versez le contenu du sac dans un récipient ou un plateau de service.

Il est conseillé de ne pas garder les aliments à température ambiante pendant une période prolongée, cela risquerait d'affecter ses qualités organoleptiques.

Une fois extrait du sac, les aliments ne peuvent pas être emballé de nouveau sous vide.

Tableau de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau ne sont pas valables pour les aliments. Nous vous conseillons de toujours cuire les aliments frais à partir de la température du réfrigérateur.

Le contenu des sacs sous vide doit être cuit et réchauffé uniquement avec les cycles spéciaux « Sous vide réchauffer », comme indiqué dans le tableau ci-dessous, en s'assurant de sélectionner le cycle de cuisson approprié.

CATÉGORIE	COUPE/PORTION/ DESCRIPTION	CYCLE DE CUISSON	DUREE CUISSON (min)	TEMPS POUR RÉCHAUFFER (du réfrigérateur) (min)	TEMPS POUR RÉCHAUFFER (du congélateur) (min)
Poisson	Émissole / espadon	Poisson (filets ou darnes)	45-55	10-20	20-30
	Sole / turbot (filets)	Poisson (filets ou darnes)	45-50	10-20	25-35
	Saumon (dame)	Poisson (filets ou darnes)	40-45	25-35	35-45
	Dorade / pageot	Poisson (filets ou darnes)	40-45	10-20	50-60
	Dorade royale / achigan / grondin (entier)	Poisson (filets ou darnes)	45-50	10-20	50-60
	Dorade royale / achigan / grondin (filet)	Poisson (filets ou darnes)	40-45	10-20	20-30
	Mérou / sériole / saint-pierre/ rouget (filets ou steaks)	Poisson (filets ou darnes)	40-45	10-20	50-60
	Baudroie	Poisson (filets ou darnes)	40-45	10-20	50-60
	Scorpène / morue (steaks ou filets)	Poisson (filets ou darnes)	45-50	10-20	50-60
Palourdes	Seiche (entière ou en morceaux)	Palourdes	55-60	5-15	15-25
	Calmar (entier ou en morceaux)	Palourdes	60-70	5-15	15-25
	Encornet nordique (entier ou en morceaux)	Palourdes	60-70	5-15	15-25
	Pieuvre blanche (entière ou en morceaux)	Palourdes	70-80	10-20	20-30
	Pieuvre (entier ou en morceaux)	Palourdes	100-120	10-20	20-30
Crustacés/ mollusques	Crevette (décortiquées)	Crustacés/mollusques	28-30	10-20	20-30
	Crevette tigrée (décortiquée)	Crustacés/mollusques	28-30	10-20	20-30
	Queues de crevettes (décortiquées)	Crustacés/mollusques	28-30	10-20	20-30
Crèmes salées	Fondues au fromage	Crèmes salées	40-50	10-20	15-25
	Base de « crème »	Crèmes salées	35-40	10-20	15-25
	Base de « tomates fraîches »	Crèmes salées	35-40	10-20	15-25
Agneau	Ragoût	Viande (biftecks ou cubes)	45-50	45-50	40-50
	Longe	Viande (morceau entier)	80-85	80-85	30-40

Tableau de cuisson

CATÉGORIE	COUPE/PORTION/ DESCRIPTION	CYCLE DE CUISSON	DUREE CUISSON (min)	TEMPS POUR RÉCHAUFFER (du réfrigérateur) (min)	TEMPS POUR RÉCHAUFFER (du congélateur) (min)
Porc	Jarret (entier ou désossé)	Viande (biftecks ou cubes)	220-240	25-35	40-50
	Tranches de bacon	Viande (biftecks ou cubes)	70-80	10-20	15-20
	Bacon (entier)	Viande (morceau entier)	100-120	60-70	85-90
	Filet (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	45-55	80-90
	Cuisse (entière ou désossée)	Viande (morceau entier)	90-100	45-55	85-90
	Épaulé (entière)	Viande (morceau entier)	95-105	50-60	100-110
	Longe désossée (entière)	Viande (morceau entier)	80-85	55-65	80-90
Bœuf	Osso buco	Viande (biftecks ou cubes)	220-240	15-25	25-35
	Ragoût de bœuf	Viande (biftecks ou cubes)	220-240	15-25	80-90
	Rôti de bœuf (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	35-45	75-85
	Filet (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	50-60	85-95
	Carré de viande (entier)	Viande (morceau entier)	80-90	45-55	75-85
Veau	Jarret (désossé)	Viande (biftecks ou cubes)	220-240	25-35	40-50
	Osso buco	Viande (biftecks ou cubes)	220-240	15-25	25-35
	Tranches de longe désossée	Viande (biftecks ou cubes)	45-50	15-25	25-35
	Longe désossée (entière)	Viande (morceau entier)	80-85	55-65	85-95
	Ragoût de veau	Viande (biftecks ou cubes)	220-240	20-30	40-50
	Filet (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	45-55	75-85
	Carré de viande (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	70-80	85-95
Poulet	Cuisse (entière)	Volaille	55-65	15-25	40-50
	Poitrine (entière ou moitié)	Volaille	50-60	15-25	70-80
Dinde	Cuisse (entière ou désossée)	Volaille	80-90	30-40	75-85
	Poitrine (morceau)	Volaille	60-70	40-50	75-85

Tableau de cuisson

CATÉGORIE	COUPE/PORTION/ DESCRIPTION	CYCLE DE CUISSON	DURÉE CUISSON (min)	TEMPS POUR RÉCHAUFFER (du réfrigérateur) (min)	TEMPS POUR RÉCHAUFFER (du congélateur) (min)
Légumes	Chou-fleur (fleurtes ou tranches) / brocoli (entier)	Légumes	35-45	20-30	40-50
	Courgette (entière)	Légumes	35-38	15-25	40-50
	Pommes de terre (en morceaux)	Légumes	40-50	20-30	40-50
	Poivron (moitié ou en morceaux)	Légumes	35-40	10-20	35-45
	Oignon (entier ou en quartiers)	Légumes	35-40	10-20	20-30
	Carotte (entière)	Légumes	35-38	7-20	20-30
	Poireau (en morceaux)	Légumes	35-38	10-20	20-30
	Chicorée	Légumes	35-38	10-20	15-25
	Betterave (entière ou en morceaux)	Légumes	35-38	15-25	20-30
	Artichaut (moitié, sans épines)	Légumes	35-40	7-20	15-25
	Fenouil (entier ou en quartiers)	Légumes	35-40	15-25	40-50
	Asperges (entière)	Légumes	35-38	5-15	15-25
Champignons	Champignons / bolets (entiers ou en morceaux)	Légumes	35-40	10-20	25-35
	Chanterelles de couleur miel (entiers)	Légumes	35-38	10-20	25-35
Fruits	Pommes/poires (entières)	Fruits	30-35	15-25	30-40
	Pommes/poires (en morceaux)	Fruits	25-30	10-20	20-30
	Mûres/framboises (entières, fraîches)	Fruits	25-28	10-20	20-30
	Ananas (tranches)	Fruits	30-35	10-20	20-30
	Prunes (entières)	Fruits	25-30	10-20	20-30
Crèmes sucrées	Base au chocolat	Crèmes sucrées	35-45	5-15	10-20
	Base au chocolat-mascarpone	Crèmes sucrées	35-45	5-15	10-20
	Base crème-chocolat	Crèmes sucrées	35-40	5-15	10-20

Conseils de préparation et de cuisson

PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES

VIANDE (MORCEAU ENTIER) :

- Il est conseillé de peser la coupe de viande avant la cuisson.
- La viande peut être cuite dans le sac sans autres ingrédients, ou après assaisonnement traditionnel.
- Une fois la cuisson sous vide terminée et le sac retiré, le morceau de viande peut être doré à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.
- Certaines coupes de viande, comme le « Rôti de boeuf », peuvent être mangées froides. Coupez la viande lorsqu'elle est froide à l'aide d'une machine à découper et garnissez-la à votre goût (huile et poivre, ou sauces).
- Certaines coupes de viande, comme la longe d'agneau/de veau, peuvent également être cuites avec l'os. Pendant la préparation, assurez-vous de ne pas percer le sac avec l'os.

RAGOÛTS:

- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours des coupes de viande appropriées pour une cuisson à l'étuvée.
- Utilisez des morceaux de viande d'au moins 3 cm chacun.

Recette de base :

La recette qui suit est fournie à titre d'information et est une recette de base pour tout type de ragoût :

250 g de viande

30 g de carottes (tranchées)

50 g de pommes de terre (en dés)

80 g de tomates

Sel et herbes à volonté

VIANDE (BIFTECKS) :

- Les biftecks (longe, osso buco) peuvent être préparés et cuits en utilisant une méthode de cuisson sèche ou humide (en ajoutant entre 80 et 100 g de tomates). Si vous utilisez des viandes maigres, nous vous conseillons d'ajouter un liquide de cuisson dans le sac.
- L'épaisseur des biftecks est importante pour les résultats finals de la cuisson. Si vous cuisinez des viandes grasses comme le bacon, les tranches peuvent avoir jusqu'à 2 cm d'épaisseur.

JARRETS :

- Il est conseillé de cuire les jarrets sans os pour éviter de percer le sac.
- Si vous cuisinez un gros jarret (veau), il sera probablement nécessaire de répartir la viande dans plusieurs sacs après l'avoir désossé et découpé.

VOLAILLE :

- Les poitrines de poulet peuvent être cuites entières, en morceaux ou en tranches. Quelle que soit la coupe

choisie, vous pouvez utiliser la cuisson à sec ou humide. Vous pouvez également farcir la poitrine en faisant une incision dans laquelle vous pouvez insérer la farce choisie (jambon, fromage et un légume en feuilles).

- Les cuisses peuvent être cuites avec ou sans os. Assurez-vous que les extrémités des os ne sont pas tranchantes pour éviter de percer le sac.
- Une fois la cuisson sous vide terminée et le sac retiré, le morceau de viande peut être doré ou grillé à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.

PRÉPARATION ET CUISSON DU POISSON

FILETS OU DARNES :

- Il est préférable de cuire les filets ou les darnes de poisson en utilisant une méthode de cuisson sèche ou avec peu d'assaisonnement.
- Lors de la cuisson de filets sous vide, pour de meilleurs résultats choisissez des coupes de bonnes consistances (300/400 g ou plus).
- Une fois la cuisson sous vide terminée et le sac retiré, le poisson peut être doré ou grillé à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.

POISSON (ENTIER) :

- Nettoyez (écaillez et videz) soigneusement le poisson entier avant de le cuire.
- Coupez la tête et la queue du poisson si le sac n'est pas assez grand pour le contenir en entier.
- Cuisez le poisson en utilisant une méthode de cuisson sèche ou en ajoutant du liquide de cuisson (p. ex., de l'huile, de la crème, de la sauce) à votre goût.
- Une fois la cuisson sous vide terminée et le sac retiré, le poisson peut être doré ou grillé à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.

PALOURDES :

- Nettoyez avec précaution les palourdes entières en retirant la jupe, les intestins et le cartilage avant de les cuire.
- Il est conseillé de couper en morceaux les gros palourdes, tels que les pieuvres. Ils peuvent être préparés en utilisant une méthode de cuisson sèche ou humide (tomates, assaisonnement, sauces), selon vos goûts.
- Une fois la cuisson sous vide terminée et le sac retiré, les palourdes peuvent être dorés ou grillés à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.
- Certaines formes segmentées, comme les « morceaux de pieuvre ou les anneaux d'encornet », peuvent être mangés à la température de réfrigération, accompagnées de pommes de terre, d'une salade, ou d'autres légumes, selon vos goûts.

CRUSTACÉS/MOLLUSQUES:

- Nettoyez avec précaution les fruits de mer entiers

Conseils de préparation et de cuisson

(retirez les intestins) avant de les cuire.

- Il est préférable de cuire les fruits de mer sans les coquilles pour éviter de percer le sac.
- Les Crustacés/mollusques peuvent être préparés et cuits en utilisant une méthode de cuisson sèche ou humide (70 - 90 g d'eau par sac).
- Pour de meilleurs résultats de lors de la cuisson, choisissez des crevettes de 8 à 13 cm de long.
- Une fois la cuisson sous vide terminée et le sac retiré, les fruits de mer peuvent être dorés ou grillés à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.

PRÉPARATION ET CUISSON DES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT :

CRÈMES SALÉES :

- Les crèmes salées sont servies comme accompagnement pour les plats principaux ou comme plats à manger à la cuillère.

Recette de base :

La recette qui suit est fournie à titre d'information et est une recette de base pour de nombreuses crèmes sucrées :

Fondues au fromage :

70 g de fromage pecorino
70 g de fromage gorgonzola
70 g de fromage taleggio
70 g de crème

En plus des fromages mentionnés ci-haut, vous pouvez utiliser, par exemple, du fromage bleu ou du fromage affiné, selon vos goûts.

« Base de crème » avec légumes :

100 g de crème
70 g de fromage
50 - 100 g de légumes en dés (courgettes) ou de chicorée en julienne

« Base de crème » avec poisson :

70 g de crème
110 g de saumon fumé

« Base de tomate fraîche » avec légumes

170 g de tomates fraîches
15 g d'oignon
60 g d'aubergine
70 g de courgettes
40 g de poivrons
15 g d'huile

« Base de tomate fraîche » avec poisson

300 g de tomates fraîches
80 g de thon dans l'huile
20 g d'oignon
30 g d'huile

PRÉPARATION ET CUISSON DES LÉGUMES ET DES CHAMPIGNONS :

LÉGUMES OU CHAMPIGNONS ENTIERS :

- Il est conseillé de cuire certains légumes entiers : courgettes, carottes, betteraves, asperges. Pour les meilleurs résultats lors de la cuisson, choisissez des carottes et des courgettes avec un diamètre d'au moins 3 cm.

LÉGUMES OU CHAMPIGNONS EN MORCEAUX :

- Il est possible de cuire tout type de légumes en morceaux. Coupez les morceaux de légumes par rapport à la grosseur des légumes ou des champignons, et selon leur disposition dans le sac.
- 50 – 100 g d'eau peuvent être ajoutés dans le sac si vous le désirez. À la fin de la cuisson, le contenu du sac peut être mélangé et servi comme « crème de légumes » (potage).

PRÉPARATION ET CUISSON DES FRUITS :

FRUIT (ENTIER et en MORCEAUX) :

- Il est possible de cuire tout type de fruits en morceaux. Coupez les morceaux de fruits par rapport à la grosseur des fruits, et selon leur disposition dans le sac.
- Certains types de fruits peuvent également être cuits entiers (pommes, poires).
- À la fin de la cuisson, le contenu du sac peut être mélangé et servi comme une « purée de fruit ».

PRÉPARATION ET CUISSON DES CRÈMES SUCRÉES :

CRÈMES SUCRÉES :

- Les crèmes sucrées peuvent être utilisées pour garnir des desserts ou peuvent être servies en tant que desserts.

Recette de base :

La recette qui suit est fournie à titre d'information et est une recette de base pour de nombreuses crèmes sucrées :

Base de chocolat / crème et chocolat :

150 g de chocolat en morceaux (200 g si vous n'utilisez pas de crème)
90 g de crème

Base au chocolat et mascarpone :

100 g de chocolat en morceaux
250 g de mascarpone

À la fin de la cuisson, « pétrissez » le sac pour mélanger les ingrédients

Des biscuits en miettes, des noisettes (entières ou écrasées) et des fruits peuvent être ajoutés à la fin du cycle de cuisson.

Guide de dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

- La porte est correctement fermée.
- Vérifiez les fusibles et assurez-vous d'avoir du courant électrique.
- Assurez-vous que la ventilation du four est suffisante.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de mettre en marche le four.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Attendez 10 minutes avant de rebrancher le four et de le mettre en marche.

Le programmeur électronique ne fonctionne pas

Si la lettre « F » est affichée, suivie d'un numéro, contactez le Service Après-vente le plus près.

Dans ce cas, indiquez le numéro suivant la lettre « F ».

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-Vente

1. Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant le « Guide de dépannage ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si le problème persiste après avoir accompli les vérifications mentionnées ci-haut, contactez le service après-vente le plus près.

Toujours fournir :

- une brève description de la panne ;
- le type de produit et le modèle exact ;
- le numéro de série (le numéro qui suit le mot « Service » sur la plaque signalétique), situé sur le bord droit de la cavité de l'appareil (visible lorsque la porte du four est ouverte).

SERVICE 0000 000 00000



Le numéro de série est également indiqué dans le livret de garantie.

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

REMARQUE : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un **Service après-vente** autorisé (vous aurez ainsi la garantie que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 Comerio (Varese) Italy

Tel. +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Imprimé en Italie

10/15

400010839667

FR