

Mode d'emploi

KitchenAid

Consignes de sécurité importantes	4
Déclaration de conformité CE	8
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
Accessories	10
Positionnement de la sonde	11
Caractéristiques de l'appareil	12
Bandeau de commande	12
Verrouillage	13
Messages	13
Raccourcis	14
Marche / Arrêt / Pause	15
Minuteur	15
Modification des réglages	16
Fonctions spéciales	20
Sous vide	26
Dégivrage vapeur	28
Réchauffage	29
Manuel	30
Mode assisté	36
Maintenance et nettoyage	37
Données pour les essais de performance	39
Spécifications techniques	39
Présentation du processus "Chef Touch"	40
Comment appliquer la méthode "Chef Touch"	41
Sachets de cuisson	42
Préparation des sachets	42
Indications relatives au fonctionnement de la machine	43
Procédure à suivre pour cuire dans un four à vapeur	44
Comment utiliser le système de refroidissement rapide	45
Indications relatives au stockage des sachets dans un réfrigérateur/congélateur	45
Procédure d'utilisation du four à vapeur pour le réchauffage	46
Tableau de cuisson	47
Conseils de préparation et de cuisson	50
Diagnostic des pannes	52
Services Après-Vente	52

Consignes de sécurité importantes

VOTRE SÉCURITÉ, AINSI QUE CELLE DES AUTRES, EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil. Tous les messages 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 de provoquer des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Conservez ces instructions à portée de main pour référence future.
- Revêtez des gants de protection avant de procéder au déballage et à l'installation de l'appareil.
- Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux travaux d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.

- Le remplacement du cordon d'alimentation, le cas échéant, doit être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un centre de service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est légalement obligatoire.
- Après encastrement de l'appareil, son cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre son branchement sur la prise secteur.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il convient de brancher l'appareil avec un sectionneur omnipolaire avec espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise si le four est doté d'une fiche.
- N'utilisez ni rallonges, ni prises multiples.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise électrique pouvant être commandée via télécommande ou minuteur.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées, et ne l'utilisez pas les pieds nus.
- Cet appareil a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation (pour le chauffage d'une pièce, par exemple) est interdite.
Le Fabricant décline toute responsabilité relative à des blessures occasionnées à des personnes ou à des animaux, ou à des dommages matériels résultant du non-respect des présents conseils et précautions.
- L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation.
- Évitez tout contact avec les résistances.
- Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être surveillés en permanence.

- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, peuvent utiliser cet appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et compris les risques encourus. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas entreprendre d'opérations de nettoyage et de maintenance sans surveillance.
- Pendant et après utilisation, évitez de toucher les résistances et les surfaces intérieures de l'appareil, –au risque de vous brûler. Evitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable avant le refroidissement complet des composants de l'appareil.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement vigilant au moment de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à cette dernière. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour sortir les plats et les accessoires du four. Prenez garde de toucher les résistances.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire des aliments contenus dans des récipients hermétiques.
- La pression se développant à l'intérieur du récipient risquerait de le faire exploser et d'endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas des récipients en matière synthétique.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement.

Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des boissons alcoolisées (telles que du rhum, du cognac, du vin) sont utilisées pour cuisiner des plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à température élevée. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Faites toujours preuve de vigilance lors de la cuisson de plats riches en graisse, huile ou alcool (comme du rhum, du cognac, du vin).
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un équipement de nettoyage à la vapeur.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs abrasifs ou des racloirs métalliques pour nettoyer le four ou la vitre, car ils seraient susceptibles de rayer la surface et de provoquer la rupture du verre.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, veillez à mettre l'appareil hors tension avant de remplacer l'ampoule d'éclairage intérieur.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez l'appareil au rebut conformément à la réglementation locale en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre l'appareil au rebut, coupez son cordon d'alimentation de façon qu'il ne puisse plus être raccordé au réseau électrique
- Pour toute information sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

Déclaration de conformité CE

- Ce four est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et ses amendements ultérieurs) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil est conforme aux exigences de conception éco-énergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Conseils pour la protection de l'environnement

Mise au rebut des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage (♻️).
- Les différents composants de l'emballage doivent par conséquent être mis au rebut de façon responsable et conformément aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four à micro-ondes uniquement si cette opération est indiquée dans le tableau de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement

long continueront à cuire avec la chaleur résiduelle de l'appareil.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher des conséquences potentiellement nuisibles pour l'environnement et la santé de l'homme.



- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères, mais qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Installation

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que sa porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Il est recommandé de retirer le four de la base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

Ne laissez pas des enfants réaliser les opérations d'installation. Maintenez les enfants à l'écart pendant l'installation de l'appareil. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être gardés hors de portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

Installation de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.

Avant le branchement de l'appareil

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de l'habitation. Avant de commencer l'installation, vérifiez que la cavité de l'appareil est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte du four à micro-ondes 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 en aucun cas cet appareil si son cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a fait l'objet d'une chute. Ne

plongez jamais le cordon d'alimentation dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes, Si le cordon d'alimentation est trop court ou qu'il est endommagé, il doit être remplacé. Le remplacement du cordon d'alimentation doit être réalisé exclusivement par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations en vigueur en matière de sécurité. Contactez un service après-vente agréé.

Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'appareil doit être branché à l'aide d'un sectionneur omnipolaire avec espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.

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 corporelles occasionnées à des personnes ou des animaux, et/ou de dommages matériels

résultant du non-respect de cette obligation.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions.

Avant la première utilisation

- 1. OUVREZ LA PORTE**, sortez les accessoires et assurez-vous que le four est vide. **RINCEZ LE BAC À EAU** avec de l'eau du robinet (sans détergent), puis remplissez-le jusqu'au repère « MAX ». **FAITES GLISSER LE BAC À EAU** dans son logement jusqu'à ce qu'il s'encliquète et soit fermement en place.
- 2. EXÉCUTEZ LA FONCTION D'ÉTALONNAGE** et suivez les instructions affichées à l'écran.

REMARQUE

LA POMPE À EAU responsable du remplissage et de la vidange du générateur de vapeur est maintenant activée. Au début, elle est plus

bruyante pendant le pompage de l'air et moins bruyante pendant le nouveau remplissage d'eau de la pompe.

CECI EST NORMAL ET il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

APRÈS LE CALIBRAGE, laissez le four refroidir jusqu'à la température ambiante, puis essuyez toute zone humide, le cas échéant.

VIDEZ LE BAC À EAU et séchez-le avant toute nouvelle utilisation.

Accessories

GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX ACCESSOIRES sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la cuisson combinée chaleur pulsée + vapeur.

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

LAISSÉZ au moins 30 mm entre le bord supérieur du récipient et le plafond de la cavité du four, de façon à permettre une entrée de vapeur suffisante dans le récipient.

CHOIX DU RÉCIPIENT DE CUISSON

Dans la mesure du possible, **UTILISEZ DES RÉCIPIENTS DE CUISSON PERFORÉS**, par exemple pour cuire des légumes. La vapeur circule librement autour des aliments, ce qui permet une cuisson uniforme.

LA VAPEUR ATTEINT FACILEMENT les interstices entre des morceaux ou aliments volumineux, tels que de grosses pommes de terre. Une cuisson homogène et efficace est ainsi possible. Ceci permet de cuire une grande quantité d'aliments aussi vite qu'une quantité réduite d'aliments. Espacez les aliments de manière à permettre une circulation uniforme et aisée de la vapeur autour des aliments.

LES PLATS PLUS COMPACTS, tels que les casseroles ou les plats de four, ou les aliments tels que les petits pois ou les pointes d'asperge, qui ont des interstices très réduits (voir aucun interstice) entre eux, nécessitent un temps de cuisson plus long car la vapeur a moins de place pour circuler.

ÉPONGE

L'ÉPONGE FOURNIE est destinée à essuyer la condensation résiduelle qui peut être présente dans le four refroidi après la cuisson. Pour éviter de vous brûler, il est important de laisser refroidir le four.

GRILLE MÉTALLIQUE

LA GRILLE MÉTALLIQUE permet à l'air chaud de circuler autour des aliments. Placez les aliments directement sur la grille, ou utilisez-la en tant que support pour les récipients de cuisson (bocaux, moules à gâteaux, etc.). Lorsque vous placez les aliments directement sur la grille métallique, placez le bac collecteur/la plaque de cuisson en dessous.



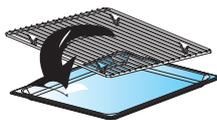
PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR

PLACEZ LA PLAQUE DE CUISSON/LE BAC COLLECTEUR sous la grille métallique et le panier vapeur. Vous

pouvez aussi les utiliser en tant que plaque ou ustensile de cuisson.

LE BAC COLLECTEUR/LA PLAQUE DE CUISSON est

utilisé(e) pour recueillir les jus qui s'écoulent et les particules alimentaires qui, autrement, saliraient et tâcheraient l'intérieur du four. Évitez de placer les plats directement sur la sole du four.



PANIER VAPEUR

UTILISEZ LE PANIER VAPEUR

pour cuire des aliments, tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

UTILISEZ LE FOUR SANS LE PANIER VAPEUR pour les aliments, tels que le riz et les céréales.



RÉSERVOIR D'EAU

LE RÉSERVOIR D'EAU SE TROUVE derrière la porte et est accessible dès que la porte est ouverte.

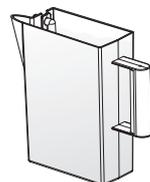
TOUTES LES FONCTIONS DE CUISSON, à l'exception de la chaleur pulsée, nécessitent un réservoir d'eau plein.

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

UTILISEZ UNIQUEMENT de l'eau froide du robinet ou de l'eau plate en bouteille. Ne versez pas d'eau distillée ou filtrée ni aucun autre liquide dans le réservoir d'eau.

IL EST ESSENTIEL DE VIDER LE RÉSERVOIR D'EAU APRÈS CHAQUE UTILISATION. Pour des raisons hygiéniques. Cela empêche également une accumulation des condensats dans l'appareil.

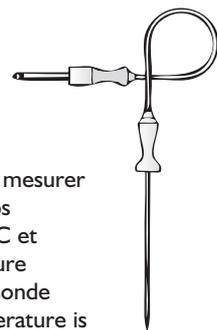
TIREZ AVEC PRÉCAUTION (lentement pour ne pas renverser l'eau) le réservoir d'eau pour l'extraire de son logement. Maintenez-le à l'horizontale pour faire sortir l'eau résiduelle du siège de l'obturateur.



SONDE

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

LA SONDE EST CONÇUE pour mesurer la température interne de vos aliments comprise entre 30°C et 100°C. Dès que la température sélectionnée est atteinte, la sonde s'éteint et le message "Temperature is reached" (température atteinte) s'affiche. Ne plongez jamais la sonde dans l'eau lors de son nettoyage. Utilisez à cet effet un linge propre et humide ou de l'essuie-tout.

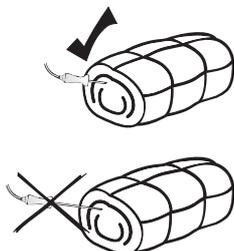


Positionnement de la sonde

- 1. INSÉREZ LA SONDE THERMIQUE** dans les aliments lorsque ceux-ci sont encore sur le comptoir de la cuisine.

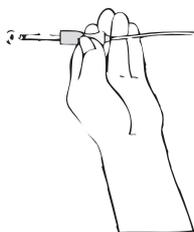


ASSUREZ-VOUS de faire pénétrer la sonde le plus possible dans les aliments. Et ce pour améliorer la précision du relevé de température.



- 2. ENFOURNEZ** les aliments à cuire.

- 3. RABATTEZ LE COUVERCLE DE LA SONDE ET** branchez-la sur la prise du four en vérifiant que le cordon ne soit pas coincé après la fermeture de la porte. La prise et la fiche de la sonde ne sont pas alimentés.



TEMPÉRATURE DE CUISSON

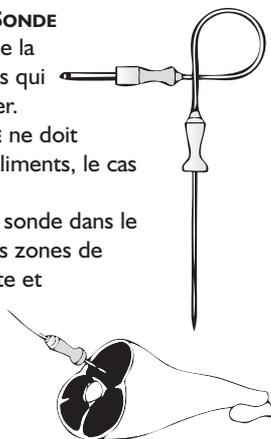
Insérez la pointe de la **SONDE THERMIQUE** dans la partie la plus épaisse des aliments qui est plus longue à chauffer.

LA POINTE DE LA SONDE ne doit pas toucher les os des aliments, le cas échéant.

Évitez aussi de placer la sonde dans le gras des aliments car ces zones de graisse chauffent plus vite et pourraient conduire à une erreur d'interprétation des températures finales. 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 courante des aliments.

IL N'EST PAS POSSIBLE d'utiliser la sonde pendant la cuisson de bonbons, de confitures ou de marmelade, ou de plats qui doivent mijoter ou cuire



pendant longtemps. Et ce, parce que la température maximum sélectionnable est de 100 °C.

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

LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ si la sonde thermique qui est dans la cavité n'est pas branchée. 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 la sonde recommandée par le SAV. 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. : épaule de porc, jambon salé fumé, sous noix de jambon, etc., la sonde doit être plantée dans l'extrémité de l'articulation plutôt qu'à travers la couche de gras de la surface. Évitez de planter la sonde dans les zones de gras de la viande de porc.

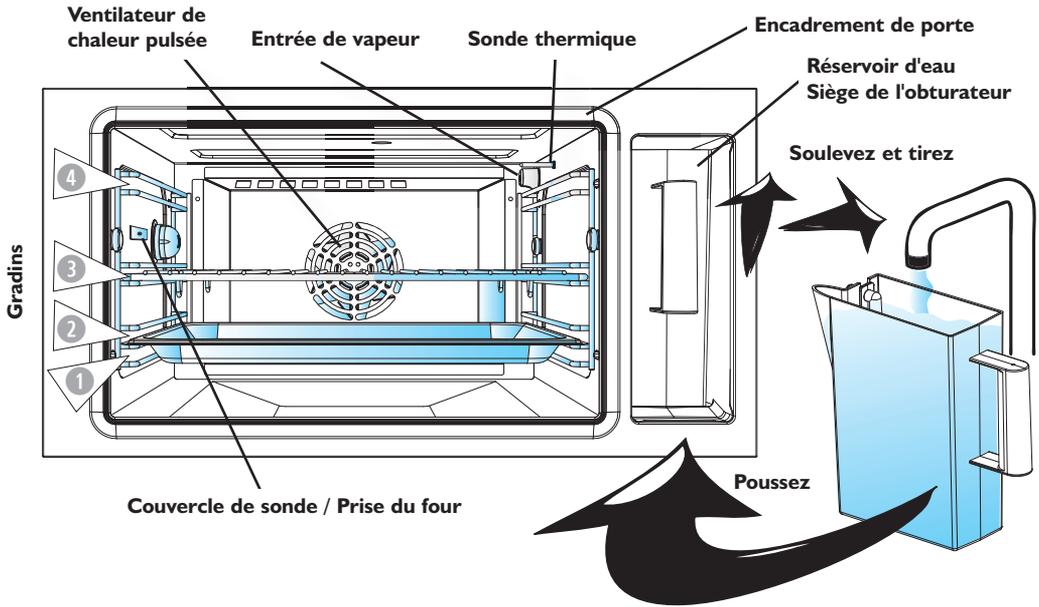


POISSON

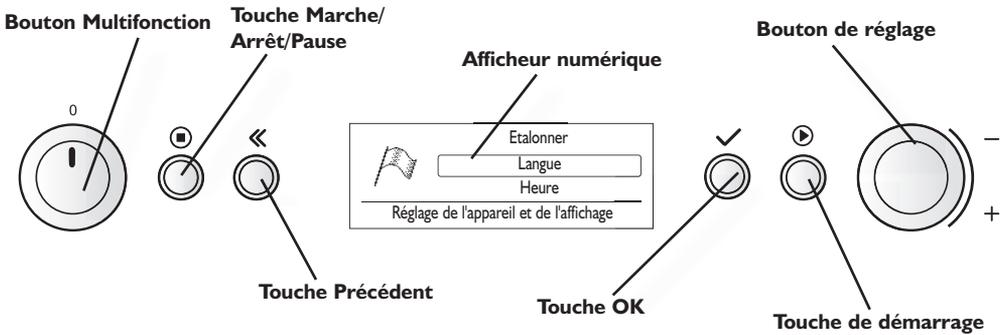
LA SONDE PEUT ÊTRE UTILISÉE LORS DE LA CUISSON D'UN POISSON ENTIER, d'un gros poisson comme un brochet ou un saumon. Insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse, pas trop près de la colonne..



Caractéristiques de l'appareil



Bandeau de commande



Verrouillage



1. APPUYEZ SIMULTANÉMENT SUR LES TOUCHES "PRÉCÉDENT" ET "OK" ET MAINTENEZ-LES ENFONCÉES JUSQU'À CE QUE DEUX BIPS RETENTISSENT (3 SECONDES).

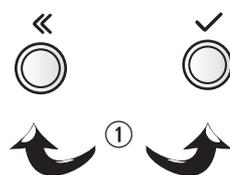
UTILISEZ CETTE FONCTION pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.

LORSQUE LE VERROUILLAGE EST ACTIVÉ, aucune touche ne fonctionne.

REMARQUE : Ces deux touches ne fonctionnent ensemble que lorsque le four est éteint.

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

POUR DÉSACTIVER LE VERROUILLAGE, procédez comme pour son activation.



Le verrouillage a été activé

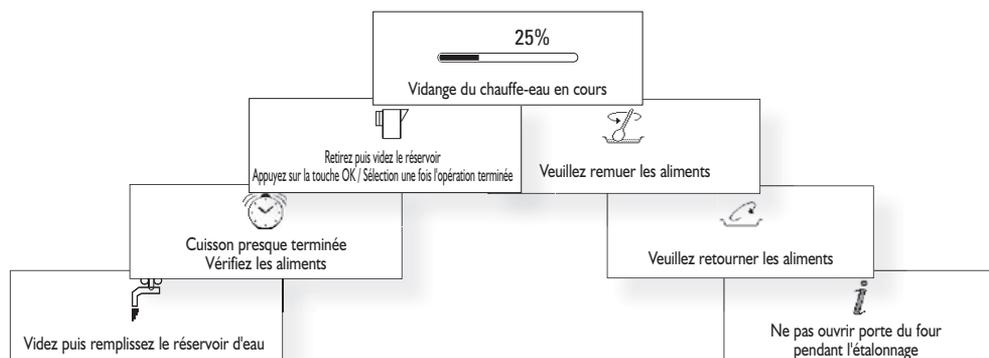
Le verrouillage a été désactivé

Messages

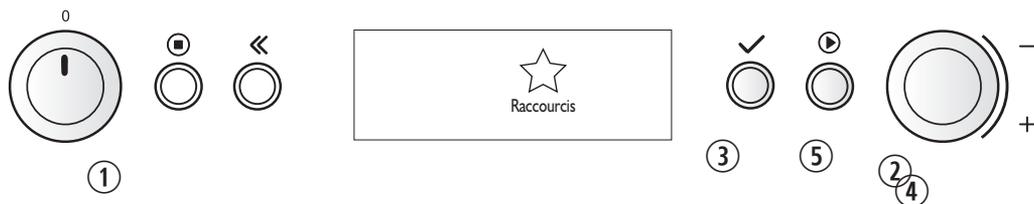
LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS, le four peut s'arrêter et vous inviter à intervenir ou vous conseiller sur l'accessoire à utiliser.

LORSQU'UN MESSAGE S'AFFICHE :

- Ouvrez la porte (si nécessaire).
- Effectuez l'opération indiquée (si nécessaire).
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche de démarrage (Start).



Raccourcis



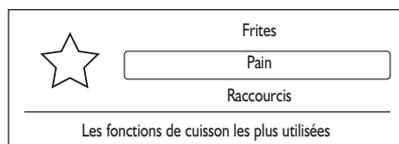
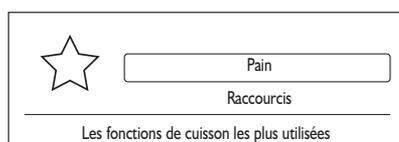
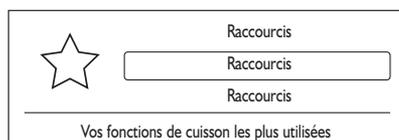
- 1. TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que "Shortcut" (Raccourcis) s'affiche.
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
- 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE / TOUCHE OK** pour effectuer les réglages nécessaires.
- 5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**

POUR UNE FACILITÉ D'UTILISATION OPTIMALE, le four compile automatiquement une liste de vos raccourcis préférés.

LORSQUE VOUS COMMENCEZ à utiliser votre four, la liste contient 10 positions vides portant l'indication "shortcut" (raccourci). À mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions les plus utilisées sont automatiquement enregistrées sous les raccourcis de la liste.

LORSQUE VOUS ENTREZ DANS LE MENU "RACCOURCIS", la fonction la plus souvent utilisée est présélectionnée sous le raccourci n° 1 ("shortcut #1").

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



Marche / Arrêt / Pause

LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL EST DÉMARRÉ / ARRÊTÉ OU INTERROMPU à l'aide de la touche de marche/arrêt.



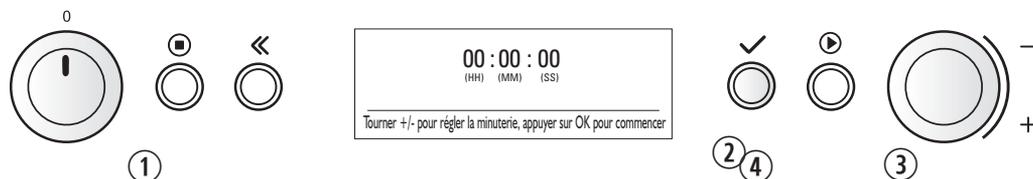
LORSQUE L'APPAREIL EST MIS EN MARCHÉ, toutes les touches fonctionnent normalement et l'horloge 24 heures n'est pas affichée.

LORSQUE L'APPAREIL EST ARRÊTÉ, une seule touche fonctionne. Seule la touche OK (voir Minuteur) fonctionne. L'horloge 24 heures est affichée.

REMARQUE : Le comportement du four peut différer de celui décrit ci-dessus selon le réglage (activation ou désactivation) de la fonction ECO (pour plus d'informations, voir ECO).

LES DESCRIPTIONS FIGURANT DANS LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS D'UTILISATION s'appliquent à un four en marche.

Minuteur



1. ÉTEIGNEZ LE FOUR en tournant le bouton Multifonction sur la position Zéro ou en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.

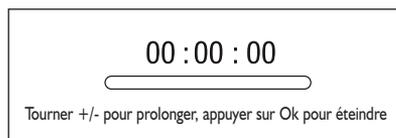
2. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

3. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler la durée de programmation souhaitée.

4. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour démarrer le compte à rebours.

UTILISEZ CETTE FONCTION lorsque vous avez besoin d'un minuteur pour mesurer précisément le temps, par exemple le temps de repos pour les rôtis et la cuisson sur table de cuisson.

CETTE FONCTION EST DISPONIBLE UNIQUEMENT lorsque le four est éteint ou en mode Veille.

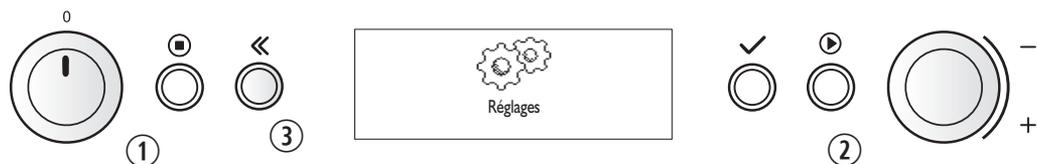


UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.



L'ACTIVATION DE LA TOUCHE D'ARRÊT avant la fin du décompte arrête le minuteur.

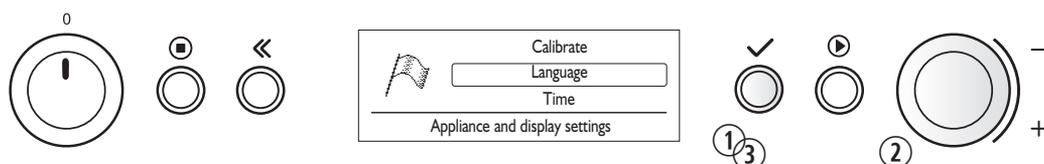
Modification des réglages



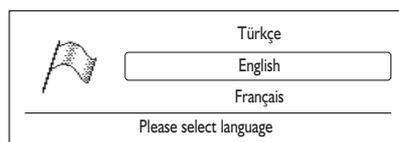
1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que "Settings" (Réglages) s'affiche.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage requis.

LORS DU BRANCHEMENT INITIAL DE L'APPAREIL, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge 24 heures. **APRÈS UNE PANNE DE COURANT**, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau. **LE FOUR EST DOTÉ** d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

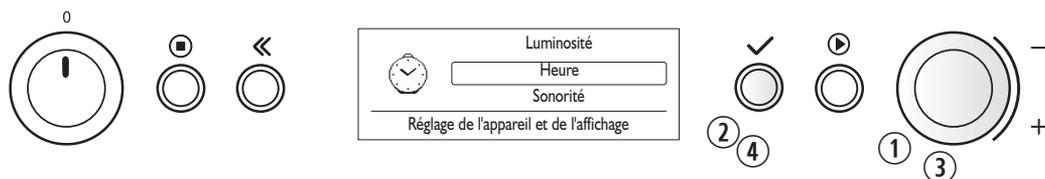
Langue



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner une des langues disponibles.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour valider votre sélection.

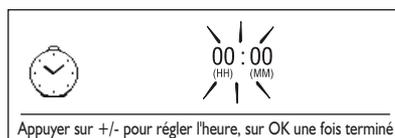


Réglage de l'horloge

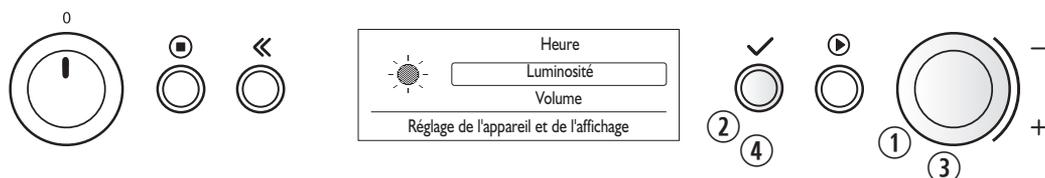


1. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que "Time" (Heure) s'affiche.
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** (Les chiffres clignotent.)
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler l'horloge 24 heures.
4. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour valider votre sélection.

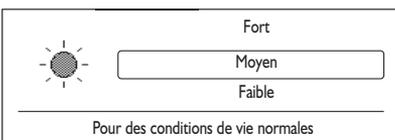
L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.



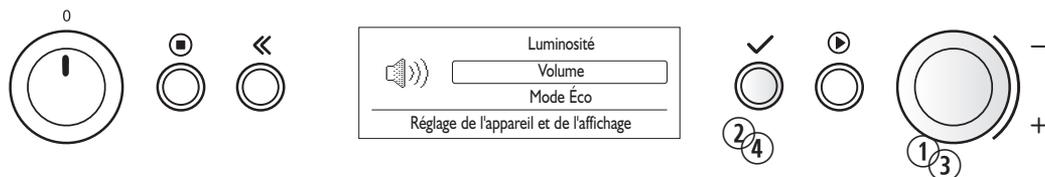
Luminosité



1. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que "Brightness" (Luminosité) s'affiche.
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le niveau de luminosité que vous préférez.
4. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.



Volume

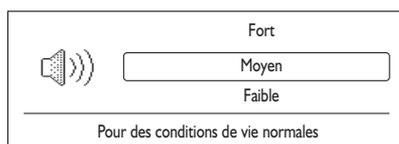


1. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE jusqu'à ce que "Volume" s'affiche.

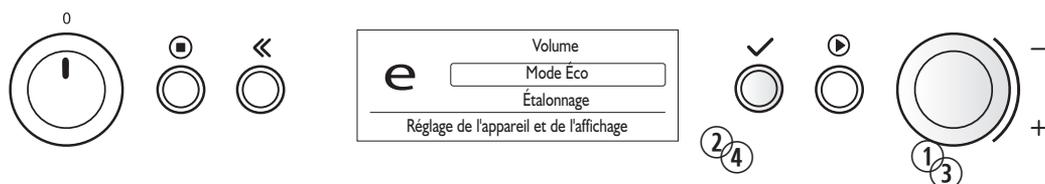
2. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

3. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le volume sur "High" (Fort), "Medium" (Moyen), "Low" (Faible) ou "Mute" (Sourdine).

4. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour valider votre sélection.



Éco



1. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE jusqu'à ce que "Eco Mode" s'affiche.

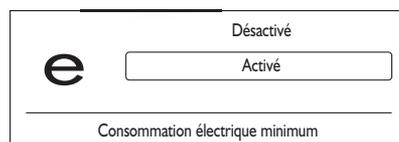
2. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

3. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour activer/désactiver le mode ECO.

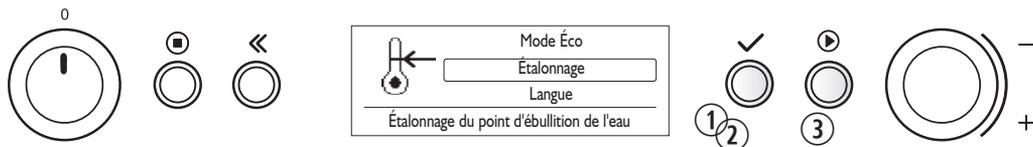
4. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour valider votre sélection.

LORSQUE LA FONCTION ECO est activée, l'intensité de l'affichage s'atténue automatiquement au bout d'un certain temps, de façon à permettre une économie d'énergie. L'affichage est automatiquement réactivé lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.

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



Étalonnage



- 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. APPUYER SUR LA TOUCHE OK.**
- 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**

AVANT D'UTILISER CETTE FONCTION,

ASSUREZ-VOUS que le réservoir d'eau est rempli avec de l'eau froide du robinet.

ÉTALONNAGE

LA TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION DE L'EAU dépend de la pression de l'air. Elle bout plus facilement à des altitudes élevées qu'au niveau de la mer.

PENDANT L'ÉTALONNAGE, l'appareil est automatiquement configuré selon les rapports de pression du lieu d'installation. Ceci peut provoquer la production d'une quantité de vapeur supérieure à l'ordinaire, ce qui est normal.

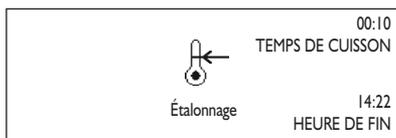
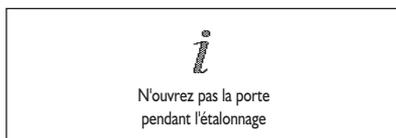
APRÈS L'ÉTALONNAGE

LAISSEZ LE FOUR REFROIDIR et essuyez les zones humides.

RÉ-ÉTALONNAGE

EN RÈGLE GÉNÉRALE, la procédure d'étalonnage est réalisée une seule fois, ce qui doit être suffisant si le four est installé de façon permanente dans une maison.

TOUTEFOIS, si vous installez l'appareil dans une maison mobile (ou habitation du même genre), déménagez dans une autre ville ou, quoiqu'il en soit, modifiez l'altitude où il est installé, l'appareil devra être ré-étalonné avant utilisation.



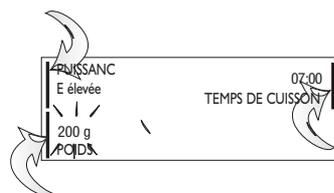
Pendant la cuisson



UNE FOIS LA CUISSON COMMENCÉE :

Le temps de cuisson peut être facilement augmenté par incréments de 1 minute en appuyant sur la touche de démarrage. Chaque pression de la touche augmente le temps.

TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour faire défiler les paramètres et sélectionner celui que vous souhaitez modifier.



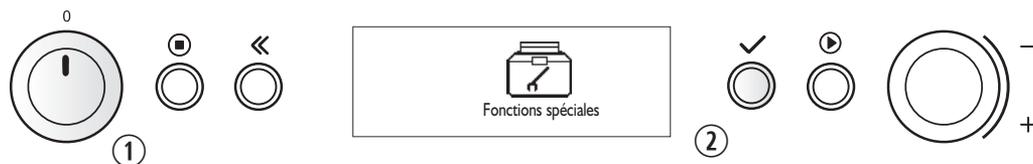
APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour sélectionner et modifier les valeurs (qui clignotent). Modifiez le réglage à l'aide des touches Haut / Bas.

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



UNE PRESSION SUR LA TOUCHE "PRÉCÉDENT" permet de revenir directement au dernier paramètre modifié.

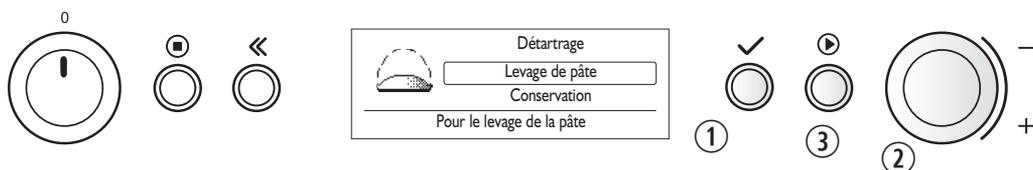
Fonctions spéciales



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que "Specials" (Fonctions spéciales) s'affiche.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner l'une des fonctions spéciales. Suivez les instructions figurant dans la section relative à la fonction [p.ex. : Levage pâte].

FONCTIONS SPÉCIALES	
FONCTION	UTILISATION CONSEILLÉE
LEVAGE DE PÂTE ("PROVING")	POUR FAIRE LEVER de la pâte à l'intérieur du four à une température constante de 40 °C
STEAM CLEANING (NETTOYAGE VAPEUR)	UTILISÉE POUR RINCER le four.
DÉTARTRAGE	POUR DÉTARTRE le chauffe-eau.
VIDANGE ("DRAIN")	POUR VIDANGER MANUELLEMENT le chauffe-eau
STÉRILISATION ("DISINFECTION")	POUR STÉRILISER des biberons ou des bocaux
YAOURT ("YOGHURT")	POUR PRÉPARER DES YAOURTS
CONSERVATION	POUR RÉALISER DES CONSERVES avec des aliments, tels que des fruits ou des légumes

Levage de pâte



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la durée.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE**

LA FONCTION "PROVING" est utilisée pour faire lever de la pâte. Le processus est beaucoup plus rapide qu'à température ambiante.

LEVAGE DE PÂTE

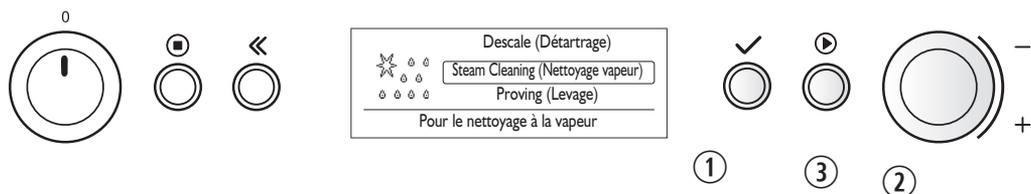
PLACEZ LE BOL contenant la pâte sur le bac collecteur, sur le 1er ou 2e gradin. Recouvrez d'un linge de cuisson.

RÉDUISEZ DE 1/3 LE TEMPS DE LEVAGE par rapport à une méthode traditionnelle.

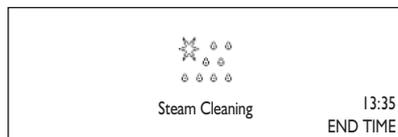
UNE RÉDUCTION DES TEMPS DE LEVAGE est recommandée car la température ambiante est plus optimale à l'intérieur qu'à l'extérieur du four (c'est-à-dire, que la température de la pièce). Il est donc nécessaire d'arrêter prématurément le levage. Sinon, la pâte risque de trop lever.



Nettoyage vapeur



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION).**
2. **SUIVEZ** les instructions affichées à l'écran.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE)**

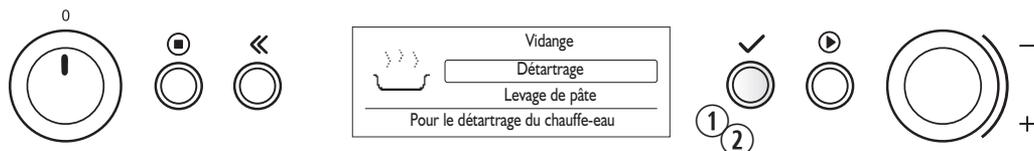


LA FONCTION STEAM CLEANING (NETTOYAGE VAPEUR) est utilisée pour ramollir les particules dures incrustées et faciliter le nettoyage.

UTILISEZ-LA RÉGULIÈREMENT pour éviter l'accumulation de dépôts de sel et d'autres aliments acides qui pourraient abîmer les surfaces en acier. De la rouille pourrait se former à certains endroits si elles ne sont pas bien nettoyées.

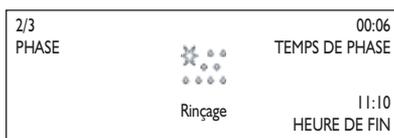
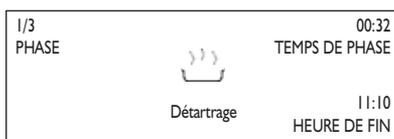
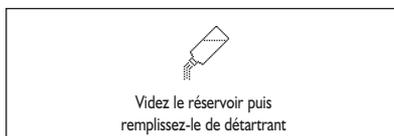
ESSUYEZ LE FOUR AVEC UN CHIFFON SEC après le nettoyage.

Détartrage



1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK. (La préparation du four pour le détartrage a maintenant lieu.)

2. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK après avoir mis en place le réservoir d'eau avec le détartrant. Suivez les instructions affichées à l'écran. Laissez le processus se terminer sans interruption.



L'APPAREIL INTÈGRE UN SYSTÈME qui indique lorsqu'un détartrage du four est nécessaire. Effectuez le détartrage lorsque le message "Descale needed" (Détartrage nécessaire) s'affiche. Avant d'effectuer le détartrage, assurez-vous de disposer de suffisamment de liquide de détartrage. Nous vous recommandons d'utiliser le détartrant "Wpro active'clean" pour machines à café / expresso et bouilloires.

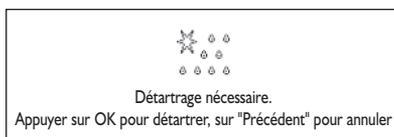
LE PROCESSUS DE DÉTARTRAGE DURE ½ heure environ. Pendant ce temps, aucune fonction de cuisson ne peut être activée. Le message "Please remove..." (Retirez svp) indique la fin de l'opération.

APRÈS AVOIR VIDÉ le réservoir d'eau, il ne reste normalement aucun résidu dans le système ; l'appareil est correctement détartré et peut être utilisé en toute sécurité.

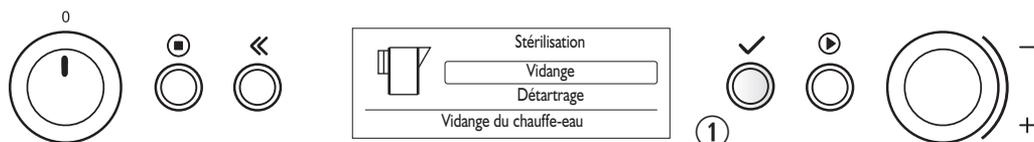
REMARQUE : UNE FOIS LA PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE COMMENCÉE, laissez-la toujours se terminer.

QUANTITÉ DE DÉTARTRANT

MÉLANGEZ 1 litre d'eau au contenu d'une bouteille entière (250 ml) de détartrant "Wpro active'clean". Si vous ne pouvez pas vous procurer le détartrant "Wpro active'clean", utilisez seulement du vinaigre blanc.



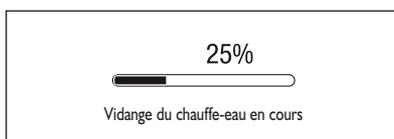
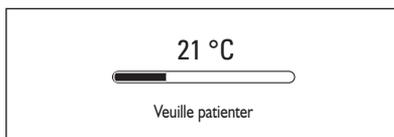
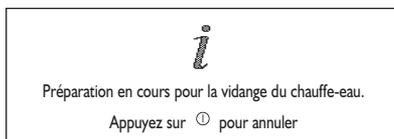
Vidange



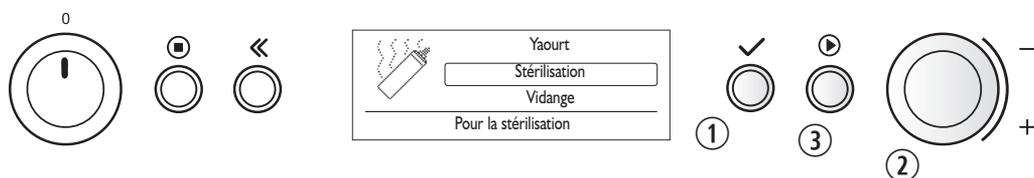
1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

Il est possible de réaliser une **VIDANGE MANUELLE** du chauffe-eau pour assurer qu'il ne reste pas du tout d'eau pendant un certain temps.

SI LA TEMPÉRATURE du chauffe-eau est trop élevée, le four ne lance pas la séquence de vidange tant que la température n'est pas descendue en dessous de 60 °C. Une fois la température suffisamment basse, la procédure commence automatiquement.



Stérilisation



1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps.

3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE**

POUR LA STÉRILISATION de biberons, de bocaux pour les conserves, etc.

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

PLACEZ LA PLAQUE DE CUISSON/LE BAC COLLECTEUR OU LA GRILLE MÉTALLIQUE SUR LE 1er GRADIN. Placez les récipients dessus en les espaçant suffisamment pour permettre à la vapeur d'en atteindre tous les côtés. Désassemblez complètement **TOUS LES ÉLÉMENTS** pour permettre un contact optimal avec la vapeur.

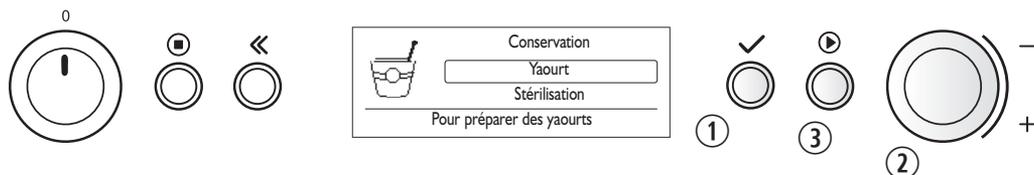
SÉCHEZ SOIGNEUSEMENT TOUTES LES PIÈCES avant de les réassembler.

REMARQUE :

IL FAUT AU MOINS 20 MINUTES pour obtenir de bons résultats, comparables au réglage d'usine par défaut. Il n'est pas possible de sélectionner une durée plus courte.

LA DURÉE MAXIMALE est 1 ½ heure.

Yaourt



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la durée.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE**

POUR LA PRÉPARATION DE YAOURTS. Si vous utilisez du lait non pasteurisé, vous devez le chauffer à 90 °C puis le laisser refroidir jusqu'à moins de 49 °C. (Ne le laissez pas refroidir à moins de 32 °C. 43 °C est la température optimale.). À défaut, le yaourt ne prend pas.

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

VERSEZ LE MÉLANGE dans 6-7 ramequins en verre. Couvrez chacun avec un couvercle hermétique ou un film résistant à la chaleur. Vous pouvez également utiliser des pots de yaourt spéciaux.

PLACEZ LES RAMEQUINS sur la grille dans le four.

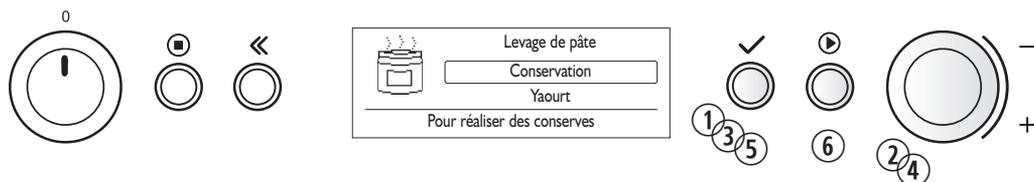
RÉGLEZ LE TEMPS sur 5 heures maximum. (La température est réglée en usine sur 40 °C.).

LAISSEZ LE YAOURT REFROIDIR puis mettez-le quelques heures au réfrigérateur avant de le servir. Vous pourrez le conserver de 1 à 2 semaines. Vous pouvez en utiliser une partie (environ 100 g) comme ferment si vous souhaitez faire d'autres yaourts dans un délai de 5 à 7 jours.

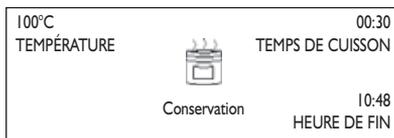
40°C		03:00
TEMPÉRATURE		TEMPS DE CUISSON
	Yaourt	10:20
		HEURE DE FIN

REMARQUE : Tous les ustensiles et pots utilisés pour la préparation des yaourts doivent être très propres pour éviter une introduction accidentelle de cultures bactériennes parasites. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction "DISINFECTION" pour stériliser les récipients, etc., avant de les utiliser.

Conservation



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Répétez les étapes 2 et 5 si nécessaire.)
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



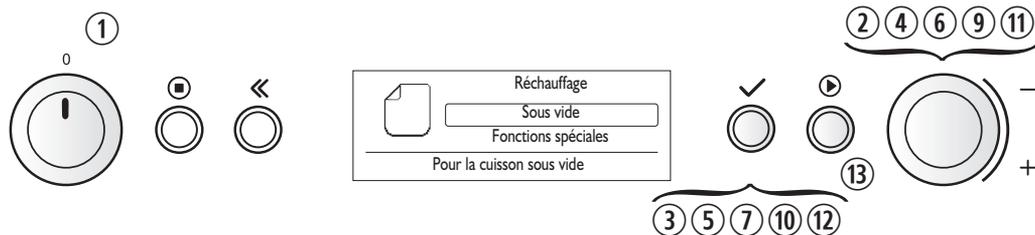
POUR RÉALISER DES CONSERVES de fruits et de légumes.

PLACEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE SUR LE 2^e GRADIN et le bac collecteur en dessous. Placez les bocaux préparés sur la grille métallique. Si les bocaux sont trop hauts, placez-les directement dans le bac collecteur, sur le 1^{er} gradin.

UTILISEZ UNIQUEMENT DES FRUITS et des légumes de qualité. Les bocaux peuvent être nettoyés avec la fonction de stérilisation. Ouvrez la porte une fois le temps écoulé, mais laissez les bocaux dans le four jusqu'à ce qu'ils aient atteint la température ambiante

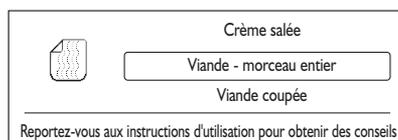
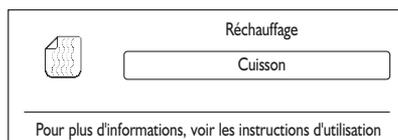
CONSERVATION			
ALIMENTS	QUANTITÉ	DURÉE	CONSEILS
LÉGUMES	Bocal de 1 litre	40-120 min	PRÉCUISEZ LES LÉGUMES et remplissez les bocaux en suivant la même procédure que pour les fruits. Nappez de saumure.
	Bocal de ½ litre	25-105 min	
FRUIT	Bocal de 1 litre	30-50 min	Il n'est pas nécessaire de précuire les FRUITS MÛRS . En revanche, les fruits durs doivent être précuits. Remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm en dessous du bord supérieur. Versez le sirop sur les fruits
	Bocal de ½ litre	15-35 min	

Sous vide



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que "Sous vide" s'affiche.
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner l'une des fonctions "Sous vide".
4. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner l'aliment.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.

7. **SUIVEZ** les instructions qui s'affichent relatives au réservoir d'eau et aux autres accessoires.
8. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
10. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
11. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Répétez les étapes 9 et 12, si nécessaire).
12. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE**



PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE, de façon à permettre à l'air de circuler correctement autour des aliments.



Réchauffage

UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire les aliments énoncés dans la liste ci-dessous.

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES
SURGELÉS	01 MIN - 4 HEURES	GRILLE MÉTALLIQUE sur le 3e gradin
RÉFRIGÉRÉS	01 MIN - 4 HEURES	

Cuisson

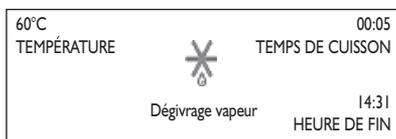
UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire les aliments énoncés dans la liste ci-dessous.

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON	ACCESSOIRES
VIANDE - MORCEAU ENTIER	1 H 20 MIN - 4 HEURES	GRILLE MÉTALLIQUE sur le 3e gradin
VIANDE COUPÉE	45 MIN - 4 HEURES	
VOLAILLE	45 MIN - 4 HEURES	
POISSON	40 MIN - 4 HEURES	
MOLLUSQUES	30 MIN - 4 HEURES	
FRUITS DE MER	28 MIN - 4 HEURES	
LÉGUMES	35 MIN - 4 HEURES	
FRUIT	25 MIN - 4 HEURES	
CRÈME SUCRÉE	35 MIN - 4 HEURES	
CRÈME SALÉE	30 MIN - 4 HEURES	

Dégivrage vapeur



- 1. TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que "Steam defrost" (Dégivrage vapeur) s'affiche.
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
- 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
- 4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
- 5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Répétez les étapes 2 et 4, si nécessaire.)
- 6. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



UTILISEZ CETTE FONCTION pour dégivrer de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes, du pain et des fruits.

LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

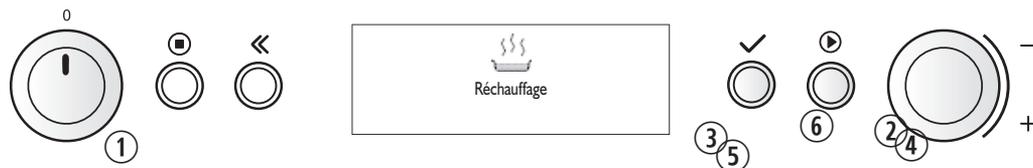
PLACEZ LE PAIN dans son emballage pour éviter qu'il ne ramollisse.

PLACEZ LES ALIMENTS TELS QUE LA VIANDE & LE POISSON sans emballage dans le panier vapeur sur le 3e gradin. Placez le bac collecteur en dessous, sur le 1er gradin, pour recueillir l'eau de décongélation.

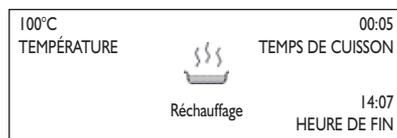
RETOURNEZ LES ALIMENTS À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, REDISPOSEZ ET SÉPAREZ LES MORCEAUX DÉJÀ DÉCONGELÉS.

ALIMENTS		POIDS	TEMPS DE DÉCONGÉLATION	TEMPS DE REPOS	TEMPÉRATURE
VIANDE	HACHÉE	500 g	25-30 min	30-35 min	60° C
	EN TRANCHES			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	
			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	
	PETITS PAINS LONGS ET RONDS		10-12 min	5-10 min	
	GÂTEAU		400 g	8-10 min	15-20 min
FRUIT	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 "Reheating" (Réchauffage) s'affiche.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage à modifier.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le réglage.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Répétez les étapes 2 et 4, si nécessaire.)
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



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

LORSQUE VOUS CONSERVEZ un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

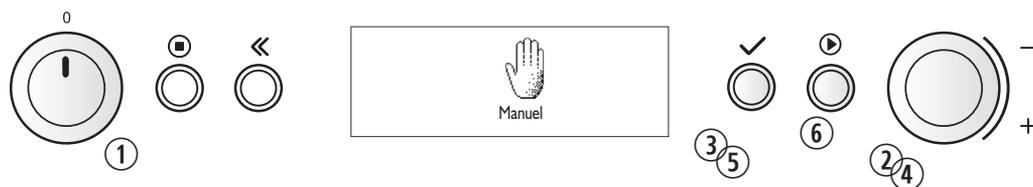
Pour un résultat optimal, **LAISSEZ REPOSER LES ALIMENTS PENDANT QUELQUES MINUTES.**

COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS lorsque cette fonction est utilisée.

ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS	PORTIONS	TEMPS DE RÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE	CONSEILS
GRANDE ASSIETTE	1-2	18-25 min	100° C	PLACEZ LES ALIMENTS COUVERTS à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique résistant à la chaleur dans le panier à vapeur, sur le 3e gradin. PLACEZ LE BAC COLLECTEUR au-dessous pour recueillir l'eau.
SOUPE		20-25 min		
LÉGUMES		20-25 min		
RIZ ET PÂTES		15-20 min		
POMMES DE TERRE		20-25 min		
VIANDE EN TRANCHES		15-20 min		
VIANDE EN SAUCE		25-30 min		
FILETS DE POISSON		10-15 min		

Manuel

POUR UTILISER UNE FONCTION MANUELLE, suivez ces instructions.

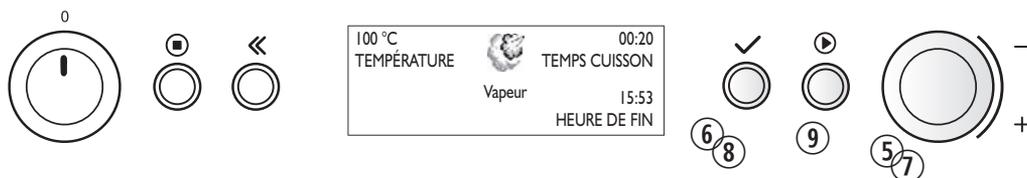


1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que "Manual" s'affiche.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le réglage.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
4. **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner l'une des fonctions manuelles. Reportez-vous aux instructions figurant au chapitre traitant de la fonction spécifique.

FONCTIONS MANUELLES	
FONCTION	UTILISATION CONSEILLÉE :
STEAM (VAPEUR)	POUR CUISINER à la vapeur
FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE) + STEAM (VAPEUR)	POUR CUIRE de la volaille, des rôtis, de la viande et du poisson au four
CHALEUR PULSÉE	POUR CUIRE de la pâtisserie, des gâteaux et des tourtes

Vapeur

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR les légumes, le poisson, les fruits juteux, et pour blanchir des aliments.

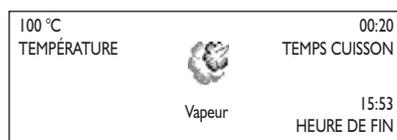


CHOISISSEZ le mode de cuisson avec ou sans sonde et suivez la procédure correspondante.

SI VOUS N'UTILISEZ PAS LA SONDE :

OUVREZ LA PORTE, insérez l'aliment.

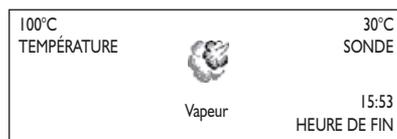
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
7. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 à 10, si nécessaire.)
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



SI VOUS UTILISEZ LA SONDE :

OUVREZ LA PORTE, insérez l'aliment (avec la sonde placée au cœur de l'aliment) et branchez la fiche de la sonde sur la prise murale du four.

5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
7. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 à 10, si nécessaire.)
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



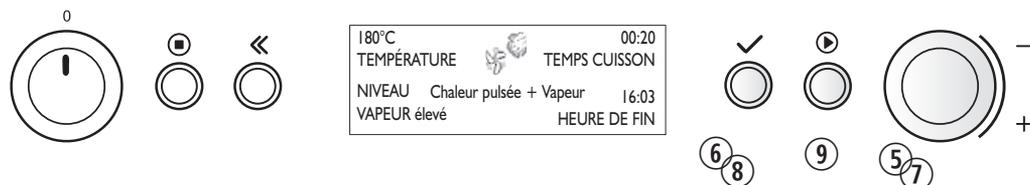
ATTENDEZ QUE le four refroidisse et que la température soit inférieure à 100°C avant d'utiliser cette fonction. Ouvrez la porte et laissez le four refroidir.

Vapeur

ALIMENTS		TEMP °C	DURÉE	ACCESSOIRES	CONSEILS
BETTERAVE ROUGE	PETITE TAILLE	100 °C	50-60 Min	PLATEAU VAPEUR sur le 3e gradin Lèchefrite sur le 1er gradin	
CHOUX ROUGE	EN TRAN-CHES		30-35 Min		
CHOUX BLANC			25-30 Min		
HARICOTS BLANCS	TREMPÉS		75-90 Min	BAC COLLECTEUR sur le gradin 3	AJOUTEZ LE DOUBLE de son volume en eau
TERRINE DE POISSON		75-80 °C	60-90 Min	PANIER VAPEUR sur le 3e gradin	COUVREZ AVEC LE COUVERCLE ou un film alimentaire en plastique résistant
			72 °C 		
ŒUFS COCOTTE		90 °C	20-25 Min	BAC COLLECTEUR sur le gradin 3	
GNOCCHI		90-100 °C	10-15 Min	PANIER VAPEUR sur le 3e gradin Lèchefrite sur le 1er gradin	
INTRODUISEZ TOUJOURS l'aliment dans le four sans son emballage, sauf indication contraire.			TEMPS DE CUISSON Elles sont basées sur la température ambiante du four.		

Chaleur pulsée + Vapeur

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des rôtis de viande, de la volaille, du poisson, des pommes de terre en chemise, des gâteaux de Savoie, de la pâtisserie et des flans.

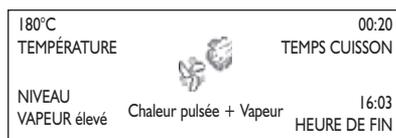


CHOISISSEZ le mode de cuisson avec ou sans sonde et suivez la procédure correspondante.

SI VOUS N'UTILISEZ PAS LA SONDE :

OUVREZ LA PORTE, insérez l'aliment.

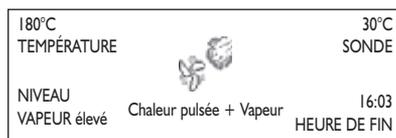
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
7. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 à 10, si nécessaire.)
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



SI VOUS UTILISEZ LA SONDE :

OUVREZ LA PORTE, insérez l'aliment (avec la sonde placée au cœur de l'aliment) et branchez la fiche de la sonde sur la prise murale du four.

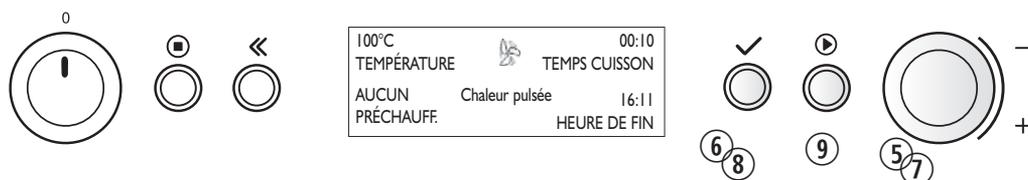
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
7. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 à 10, si nécessaire.)
9. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



ALIMENTS	NIVEAU DE VAPEUR	TEMP °C	DURÉE	ACCESSOIRES	CONSEILS
CÔTES	BAS	160-170 °C	80-90 Min	GRILLE sur le 2e gradin LÈCHEFRITE sur le 1er gradin	COMMENCEZ LA CUISSON en plaçant l'os vers le haut, puis tournez au bout de 30 minutes.
POITRINE DE DINDE, DÉOSSÉE 1-1½ kg	MOYEN	200-210 °C	50-60 Min 72 °C		LA TEMPÉRATURE AU CENTRE doit atteindre 72 °C
GRATIN DE POISSON	BAS	190-200 °C	15-25 Min	GRILLE sur le 2e gradin	
GRATIN DE LÉGUMES	MOYEN-ÉLEVÉ	200-210 °C	20-30 Min		
PAIN	BAS-MOYEN	180-190 °C	35-40 Min	PLAQUE À PÂTISSERIE sur le 2e gradin	
TEMPS DE CUISSON Elles sont basées sur la température de préchauffage du four.					

Chaleur pulsée

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des meringues, de la pâtisserie, des gâteaux de Savoie, des soufflés, de la volaille et des rôtis de viande.

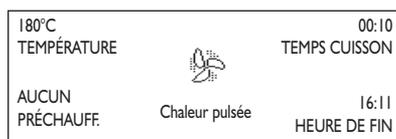


CHOISISSEZ le mode de cuisson avec ou sans sonde et suivez la procédure correspondante.

SI VOUS N'UTILISEZ PAS LA SONDE :

OUVREZ LA PORTE, insérez l'aliment.

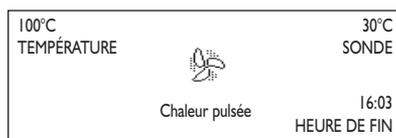
- 5. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
- 6. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
- 7. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
- 8. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 à 10, si nécessaire.)
- 9. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



SI VOUS UTILISEZ LA SONDE :

OUVREZ LA PORTE, insérez l'aliment (avec la sonde placée au cœur de l'aliment) et branchez la fiche de la sonde sur la prise murale du four.

- 5. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
- 6. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
- 7. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
- 8. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 à 10, si nécessaire.)
- 9. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



PLACEZ TOUJOURS L'ALIMENT SUR LA GRILLE pour permettre à l'air de circuler de façon optimale autour de l'aliment.

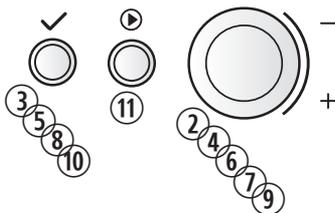
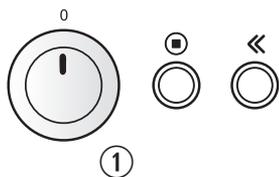
UTILISEZ LA LÈCHEFRITE lorsque vous cuisez des aliments de petite dimension, tels que biscuits et petits pains.



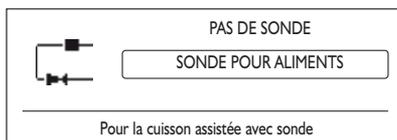
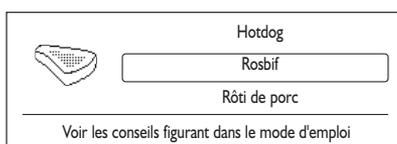
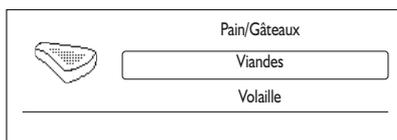
Chaleur pulsée

ALIMENTS	TEMP °C	DURÉE	ACCESSOIRES	CONSEILS
GÂTEAU ROULÉ	230 °C	7-8 Min		
BISCUITS, COOKIES	165-175 °C	12-15 Min	PLAQUE À PÂTISSERIE sur le 2e gradin	
PETIT CHOUX	190-200 °C	25-30 Min		Vérifiez que le four est sec
CAKE	160 °C	35-40 Min	GRILLE sur le 2e gradin	
QUICHE	180-190 °C			
PÂTE FEUILLETÉE			15-20 Min	PLAQUE DE CUISSON sur le gradin 2
AILES DE POULETS SURGELÉES (À RÉCHAUFFER)	190-200 °C	15-18 Min		RECouvrez la plaque avec du papier four
POULET ENTIER (RÔTI)	200 °C	50-60 Min	Grille sur le 2e gradin Plaqué à pâtisserie ou lèche-frite sur le 1er gradin	ASSAISONNEZ et placez le poulet poitrine vers le haut. Vérifiez que la viande est bien cuite en introduisant un cure-dent dans les parties les plus épaisses. Le jus de la viande ne doit pas prendre couleur.
		85°C 		
ROSBIF	145-150°C	40-60 Min		ASSAISONNEZ le rôti et introduisez le thermomètre à viande, si vous le souhaitez. Placez le rôti sur la grille.
		55°C 		
TEMPS DE CUISSON sont basées sur la température de préchauffage du four.				

Mode assisté



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que Assisted Mode (Mode assisté) s'affiche.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner l'aliment.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SELECT (SÉLECTION)** pour confirmer.
6. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner cuisson "Avec sonde" ou "Sans sonde".



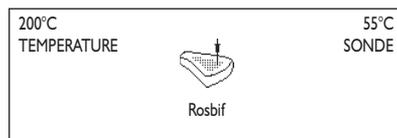
SI VOUS N'UTILISEZ PAS LA SONDE :
OUVREZ LA PORTE, insérez l'aliment.

7. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
9. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
10. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 à 10, si nécessaire.)
11. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

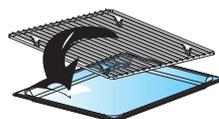
SI VOUS UTILISEZ LA SONDE :

OUVREZ LA PORTE, insérez l'aliment (avec la sonde placée au cœur de l'aliment) et branchez la fiche de la sonde sur la prise murale du four.

7. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le paramètre à modifier.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer.
9. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour modifier le paramètre.
10. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK / SÉLECTION** pour confirmer. (Répétez les étapes 7 à 10, si nécessaire.)
11. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



PLACEZ TOUJOURS L'ALIMENT SUR LA GRILLE pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
PLACEZ LE BAC COLLECTEUR au-dessous de la grille ou du plateau vapeur pour recueillir l'eau, les graisses et les sucs.



Maintenance et nettoyage

GÉNÉRALITÉS

LE NETTOYAGE EST LA SEULE TÂCHE DE MAINTENANCE normalement requise.

SI LA PROPRETÉ DU FOUR N'EST PAS ASSURÉE, une détérioration de la surface risque de se produire, ce qui est susceptible d'avoir un impact négatif sur la durée de vie de l'appareil et de provoquer une situation dangereuse.

N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER MÉTALLIQUES, DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS de laine d'acier, de chiffons rugueux, etc., susceptibles d'endommager le panneau de commande ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou du papier sopalin avec un produit pour vitres. Vaporisez le produit pour vitres sur le papier sopalin.

NE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, retirez la grille et les gradins, 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. Ils endommagent les surfaces en acier. Il est recommandé de nettoyer la cavité du four refroidie après chaque utilisation.

EXÉCUTEZ RÉGULIÈREMENT LA FONCTION STEAM CLEANING (NETTOYAGE VAPEUR) pour faciliter le nettoyage.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer les surfaces intérieures du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

ÉVITEZ TOUTE ACCUMULATION DE GRAISSE et de particules alimentaires autour de la porte et du joint de porte. Si le joint n'est pas maintenu propre, la porte ne ferme pas correctement pendant le fonctionnement de l'appareil, ce qui est susceptible de provoquer l'endommagement des éléments situés devant lui ou adjacents.

LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

GRILLE MÉTALLIQUE



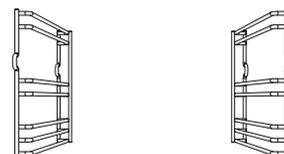
PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR



PANIER VAPEUR



GRADINS



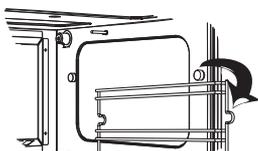
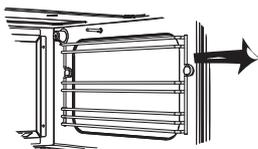
Maintenance et nettoyage

RETRAIT DES GRADINS

TIREZ / FAITES GLISSER LES GRADINS vers l'avant pour les dégager.

Nettoyez les gradins et les parois de la cavité.

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



NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE INTERDIT

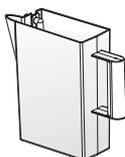
TUYAU D'EAU

Pour un nettoyage aisé, **RETIREZ LE TUYAU D'EAU** du réservoir d'eau. Notez 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 POUR ALIMENTS

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

Nettoyez-la dans une solution composée d'eau et de détergent doux.

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

N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS

MÉTALLIQUES car vous risqueriez de rayer la surface.



REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

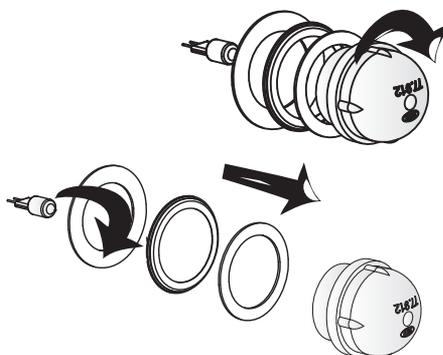
⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

AVANT DE REMPLACER L'AMPOULE, ASSUREZ-VOUS DE CE QUI SUIT :

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

1. TOURNEZ LE DIFFUSEUR dans le sens antihoraire pour le dévisser.



- 2. RETIREZ** les joints et l'anneau métallique, et nettoyez le diffuseur.
- 3. REMPLACEZ** l'ampoule usagée par une ampoule halogène (pour four) résistante à la chaleur de 10 W, 12 V, G4.
- 4. RÉINSTALLEZ L'ANNEAU** et les joints sur le diffuseur.
- 5. RÉINSTALLEZ L'ENSEMBLE** en le 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 de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. 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 ET BAC COLLECTEUR
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	OUI	PLAQUE DE CUISSON ET BAC COLLECTEUR
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	NON	GRILLE MÉTALLIQUE
8.5.2	65 - 70 min	160-170 °C	OUI	GRILLE MÉTALLIQUE

Spécifications techniques

TENSION D'ALIMENTATION	230 V/50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1450 W
FUSIBLE	10 A
CHALEUR PULSÉE	1400 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (HXLXP)	455 x 595 x 517
DIMENSIONS INTÉRIEURES (HXLXP)	236 x 372 x 360

Présentation du processus "Chef Touch"

LA MÉTHODE

Le système "Chef Touch" est un système de cuisson pour aliments préalablement emballés sous vide.

La réalisation d'un tel emballage nécessite l'utilisation de sacs spécifiques fabriqués dans un plastique résistant aux hautes températures. Une fois cuits, les aliments peuvent être soit immédiatement consommés soit rapidement refroidis 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 produits cuisinés via la méthode *Chef Touch* ont des qualités organoleptiques et nutritionnelles supérieures à celles des produits cuisinés de façon traditionnelle.

En fait, grâce à cette méthode, la perte des éléments nutritionnels, 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 d'une perte d'éléments nutritionnels.
- La formation de composés oxydés.

La méthode *Chef Touch* est adaptée à différents types de préparation des aliments, particulièrement pour améliorer un certain nombre de plats de viande, de poisson ainsi que de légumes.

MICRO-ORGANISMES ET ALIMENTS

Les aliments contiennent normalement différents types d'organismes.

Certains de ces organismes peuvent être considérés comme "utiles", contribuent à la préparation des aliments mêmes et ne constituent aucun danger pour les consommateurs ou le stockage du produit.

Par exemple, l'identité de la charcuterie, des fromages et du vin est avant tout le résultat de l'action de bactéries qui ont amélioré et transformé leur "structure" pendant les phases successives de "vieillessement".

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

De tels 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 brutes.

L'emballage sous vide des produits, un facteur clé du processus *Chef Touch*, réduit le niveau d'oxygène en contact avec les aliments, empêchant ainsi la croissance de différentes formes microbiennes. Il crée en même temps l'environnement idéal pour la croissance d'autres micro-organismes dits "anaérobies", qui peuvent vivre et proliférer dans un environnement sans oxygène.

De telles espèces peuvent également être pathogènes et, par conséquent, nuisibles 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 le produit n'est pas stocké de façon appropriée (temps de stockage et températures différents de ceux suggérés).

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

Pour cuire selon la méthode *Chef Touch*, il est donc nécessaire de respecter des procédures standard d'hygiène et de suivre les instructions figurant dans le manuel d'utilisation relatives à ce qui suit :

- Utilisation de matières brutes et d'ingrédients frais.
- Utilisation de "l'appareil à emballer sous-vide **KitchenAid**" et des packs de cuisson spécifiques.
- Respect des temps de cuisson minimum indiqués dans les tableaux des instructions d'utilisation et du "**Four à vapeur KitchenAid**".
- Consommation immédiate des aliments ou réduction rapide de la température à l'aide du "**Système de refroidissement rapide KitchenAid**".
- Respect des temps et des températures de stockage indiqués dans les notices d'utilisation.

Comment appliquer la méthode "Chef Touch"

Le diagramme ci-après résume les 3 modes opératoires *Chef Touch* applicables :

- Chambre de vide KitchenAid,
- Système de refroidissement rapide KitchenAid,
- Four à vapeur KitchenAid.

La méthode "*Chef Touch*" est associée à différents types d'utilisation, en fonction des habitudes normales de consommation des aliments

A) Consommation immédiate

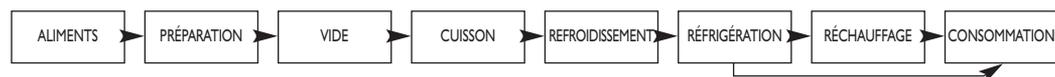
Suggérée pour toute préparation alimentaire "*Chef Touch*" et constituant la meilleure application de cette méthode de cuisson. Elle implique la préparation du sac, la cuisson et la consommation, sans stockage supplémentaire des aliments. Idéale en cas d'utilisation de la méthode "*Chef Touch*" pour préparer un déjeuner ou un dîner pour consommation le jour même.



B) Stockage à court-terme (48 heures max.)

Suggéré pour les aliments devant être consommés après refroidissement ou pour le réchauffage de plats préparés le jour précédent. Le système de refroidissement rapide permet de réduire rapidement la température des aliments.

Il implique la préparation du sac, la cuisson, le refroidissement rapide jusqu'à température de réfrigération, puis le stockage dans un réfrigérateur (+4 °C) **pendant 48 heures maximum** avant consommation.



C) Stockage prolongé

Suggéré pour ceux qui aiment préparer les aliments à l'avance et les réchauffer pour les consommer quelques temps après. Cette méthode peut être utilisée avec tous les types d'aliments suggérés pour préparation "*Chef Touch*". Elle implique la préparation du sac, la cuisson, le refroidissement rapide jusqu'à température de congélation et la congélation (-18 °C)



Matières brutes et ingrédients

Pour assurer l'obtention d'un produit de qualité optimale, suivez toujours les instructions ci-après :

- Choisissez uniquement des produits de qualité supérieure
- Choisissez toujours des produits frais, n'ayant préalablement été soumis à aucun processus de congélation ou de surgélation, car cela affecterait fortement la qualité du produit final

PRÉPARATION DU PRODUIT :

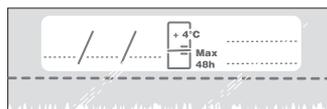
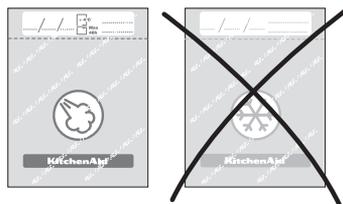
Pendant la préparation des plats, respectez toujours les règles élémentaires d'hygiène alimentaire :

- Lavez-vous toujours les mains avant de manipuler les aliments, et recommencez l'opération pendant leur préparation.
- Assurez-vous que les surfaces de préparation, ainsi que les ustensiles et les récipients utilisés ont été correctement nettoyés et stérilisés.
- Gardez les insectes et les animaux à l'écart des aliments et de la cuisine.
- Lavez toujours tous les légumes avant de les cuire.
- Nous recommandons de toujours utiliser des surfaces et/ou des équipements propres pour la préparation de produits de types différents, et de les laver et les stériliser entre les différentes utilisations (par exemple, n'utilisez pas la même planche à découper pour la viande et les légumes).
- Nous recommandons de toujours préparer rapidement les aliments et de ne pas les maintenir trop longtemps à température ambiante pendant la préparation.

Sachets de cuisson

La méthode "Chef Touch" nécessite l'utilisation de sachets KitchenAid de couleur rouge.

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



Préparation des sachets

UTILISATION DE SACHETS POUR VIDE KITCHENAID

1. Ouvrez complètement le tiroir (jusqu'à ce qu'un déclic soit émis).
2. Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur de marche bleu situé sur le côté avant droit.
3. Sélectionnez le format du sachet KitchenAid le mieux adapté à la taille des aliments (15x25 ou 20x20).
4. Soulevez le couvercle en vous assurant que la chambre de vide soit sèche. Lorsque vous insérez les aliments dans le sac, prenez soin de ne pas salir ni humidifier la zone intérieure à proximité de l'ouverture, afin de ne pas compromettre l'efficacité du soudage.
5. Placez la grille de support dans le compartiment de la grille de support, comme illustré, en positionnant le sachet au centre de la grille de support, comme illustré. Si nécessaire, inclinez légèrement la grille de façon à éviter que des aliments ne sortent du sac pendant le cycle de mise sous vide. Pour les aliments volumineux, le retrait de la grille peut s'avérer nécessaire pour augmenter la place disponible à l'intérieur de la chambre de vide.
6. Alignez la ligne en pointillés figurant sur les sacs et la barre de soudage. Veillez à positionner les bords sur la barre sans faire de plis.
7. Fermez le couvercle et maintenez-le en position abaissée tout en sélectionnant le cycle de sachet souhaité. Maintenez le couvercle enfoncé pendant un certain temps de façon qu'il reste abaissé contre le joint pendant toute la durée du cycle.

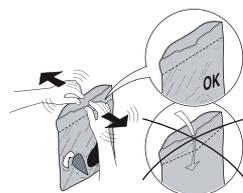
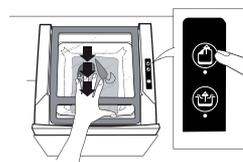
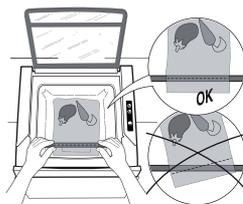
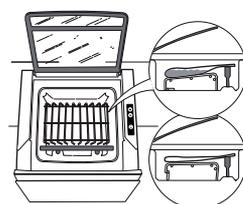
Un soudage parfait est essentiel pour le maintien des conditions de vide dans le sac. Ceci peut être identifié par un soudage clairement visible et l'absence de traces de brûlure.

Vérifiez toujours que la ligne de soudage se trouve au niveau de la ligne en pointillé du sachet KitchenAid ou qu'elle est parallèle à cette ligne.

Vérifiez en outre que le soudage est effectué parfaitement : les bords du sachet ne doivent pas s'ouvrir une fois le soudage terminé. Si ce n'est pas le cas, recommencez l'opération de mise sous vide en transvasant les aliments dans un nouveau sachet.

IMPORTANT Pour une gestion optimum des sacs et des aliments contenus dans ces sacs, notez la date d'emballage et le contenu à l'emplacement prévu à cet effet au-dessus du joint.

IMPORTANT Si la mise sous vide s'avère toujours problématique après plusieurs tentatives, contactez le service après-vente.

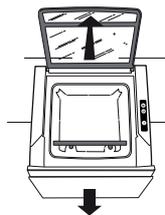


Indications relatives au fonctionnement de la machine

MISE EN MARCHÉ (ouverture du tiroir en position de travail)

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

Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur de marche bleu situé sur le côté avant droit de la machine. Les voyants du bandeau de commande s'allument, et un bref signal sonore indique la mise en marche de la machine. La machine réalise alors un cycle de configuration de 2 secondes environ. N'appuyez sur aucune touche avant la fin de l'opération de configuration.



CYCLE DE MISE SOUS VIDE POUR SACHETS

Un bref signal sonore est émis au début de chaque cycle.

Le cycle se déroule 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 soudage thermique est signalée par l'activation permanente du voyant de la touche de fonction. Cette phase dure 9 secondes. Elle est suivie par une phase de refroidissement de 5 secondes.
- Pendant la phase suivante d'évacuation, l'état initial de tous les voyants lumineux est rétabli. La valve d'évacuation reste ouverte pendant 20 secondes. Pendant ce temps, aucune fonction ne peut être sélectionnée.
- Une fois la chambre décompressée, il est possible d'ouvrir le couvercle et d'extraire le sachet soudé.
- Un bref signal sonore est émis à la fin du cycle pour indiquer que la machine est prête pour un nouveau cycle.
- La durée totale du cycle est de 3 minutes (jusqu'à réouverture du couvercle en verre de la machine)

IMPORTANT Le cycle peut être interrompu via une pression sur la touche . Le cas échéant, l'appareil n'effectue pas le soudage et la chambre est décompressée. Attendez 20 secondes environ et le signal sonore avant de commencer un nouveau cycle.

CYCLE DE MISE SOUS VIDE POUR RÉCIPIENTS KITCHENAID

Un bref signal sonore est émis au début de chaque cycle.

Le cycle se déroule automatiquement dans l'ordre suivant :

- La phase de vide est indiquée par le clignotement du voyant de la touche de fonction. Cette phase dure 45 secondes environ.
- Pendant la phase suivante d'évacuation, l'état initial de tous les voyants lumineux est rétabli. La valve d'évacuation reste ouverte pendant 20 secondes. Pendant ce temps, 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.
- Un bref signal sonore est émis à la fin du cycle pour indiquer que la machine est prête pour un nouveau cycle. La chambre est décompressée, ce qui permet l'extraction du récipient.
- La durée totale du cycle est de 1 minute (jusqu'à réouverture du couvercle en verre de la machine)

IMPORTANT Le cycle peut être interrompu via une pression sur la touche . La chambre est décompressée et le couvercle en verre se soulève. Attendez 20 secondes environ et le signal sonore avant de commencer un nouveau cycle.

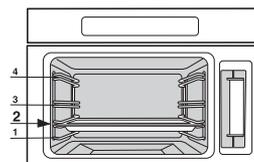
Pour assurer une qualité organoleptique optimale du produit et éviter un échappement des liquides de cuisson, nous recommandons toujours de ne pas réaliser le processus de cuisson "sous-vide" avec des sacs dont la mise sous vide n'a pas été complètement réussie. Pour éviter une prolifération de micro-organismes dangereux, le produit sous vide doit être cuit sans attendre (procédure A) ou doit être refroidi rapidement et stocké de façon appropriée (procédures B et C).

Ne stockez pas des produits emballés sous vide à température ambiante.

Procédure à suivre pour cuire dans un four à vapeur

Pour cuire via la méthode "Chef Touch", conformez-vous aux illustrations

- Ouvrez la porte et placez la grille sur le 2ème gradin
- Positionnez les sachets comme sur l'illustration (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 donnés
- Démarrez la cuisson
- À la fin de la cuisson (indiquée par un signal sonore), sortez le produit du four



Un signal sonore est émis en cas d'ouverture de la porte avant la fin du temps de cuisson, et le message suivant s'affiche : "Cooking is not complete, close the door" (La cuisson n'est pas terminée. Fermez la porte.)

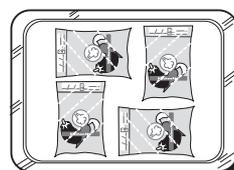
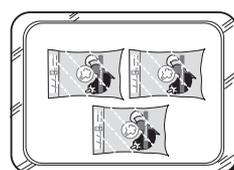
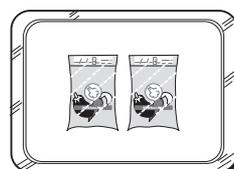
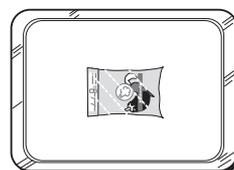
Ce message reste affiché chaque fois que le cycle de cuisson minimum n'est pas terminé.

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

Nous recommandons toujours de vérifier que les aliments sont cuits avant de les consommer.

La fin de la cuisson est indiquée par un signal sonore

Le message "Cooking completed, consume product or blast chill and store" (Cuisson terminée, consommer le produit ou le refroidir rapidement puis le stocker) s'affiche. L'affichage peut être éteint via l'activation de la touche OK.



Une fois les aliments cuits, ils doivent être consommés ou refroidis rapidement

À la fin du processus de cuisson, faites preuve de prudence pour extraire les sacs du four car ils peuvent être très chauds. Nous recommandons de toujours porter des gants / maniques appropriés pour extraire les sachets du four.

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'en écouler
- Retirez les aliments du sac

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

Si le cycle de cuisson n'a pas été complètement réalisé mais que le temps minimum a été atteint, nous suggérons de sortir les aliments du sac et de finir de les cuire de façon traditionnelle (voir ci-avant).

COUPURE DE COURANT

L'affichage d'une horloge clignotante pendant une cuisson "sous-vide" indique qu'une coupure de courant a eu lieu pendant le processus.

Le cas échéant, nous suggérons de sortir les aliments du sac et de terminer leur cuisson de façon traditionnelle (voir ci-avant).

Comment utiliser le système de refroidissement rapide

Veillez à utiliser uniquement le produit de marque KitchenAid.

Nous suggérons de sécher la surface des aliments à l'aide de papier sopalin ou d'un torchon 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 de la cellule de refroidissement.

Pour refroidir rapidement des sachets, suivez les instructions illustrées :

1. Ouvrez la porte et placez la grille à mi-hauteur
2. Positionnez les sachets comme sur l'illustration (1, 2, 3, 4)
3. Sélectionnez l'un des cycles suivants:

- Refroidissement rapide, procédure de réglage de temps
- Congélation rapide, procédure de réglage de temps

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

4. Assurez-vous que la porte de l'appareil est correctement fermée. Appuyez sur la touche de marche/arrêt pour démarrer le cycle requis.

5. La fin du cycle est indiquée par un signal sonore et l'affichage de symboles clignotants.

6. Sortez les aliments traités de la cellule et procédez à leur stockage.

7. Fermez à nouveau la porte de l'appareil et appuyez sur la touche de marche/arrêt. Le bandeau de commande s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

Si le sachet est chaud ou tiède à la fin du cycle de refroidissement, il est probable qu'un cycle de fonctionnement incorrect a été réglé. Le cas échéant, procédez comme suit :

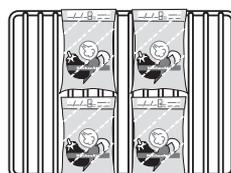
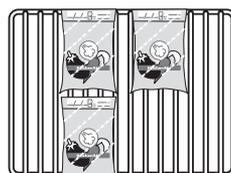
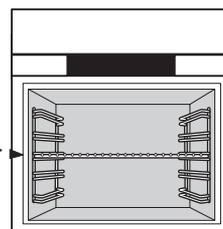
Bien que les aliments soient cuits, mettez-les au rebut car les caractéristiques microbiologiques des aliments à l'intérieur du sac risquent de ne pas être adéquates.

Si le problème n'est pas dû à une erreur de réglage de cycle, contactez le service après-vente.

COUPURE DE COURANT

Aucun message ne s'affiche en cas de coupure de courant.

Si une coupure de courant est soupçonnée, nous suggérons de mettre les aliments au rebut



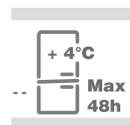
Indications relatives au stockage des sachets dans un réfrigérateur/congélateur

Faites toujours preuve de prudence lors du stockage des sacs contenant les aliments, de façon à ne pas endommager leur surface.

Les sacs doivent être stockés dans un réfrigérateur à une température de 4 °C ou dans un congélateur à -18 °C. Il est conseillé de se reporter aux instructions d'utilisation de l'appareil pour identifier les meilleures zones de stockage et adopter toute autre mesure nécessaire.

Les sachets 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 produits réfrigérés ne peuvent pas ultérieurement être congelés.



COUPURE DE COURANT

Si une coupure de courant se produit pendant un stockage de produit "Chef Touch", le produit doit être mis au rebut.

Procédure d'utilisation du four à vapeur pour le réchauffage

Pour réchauffer des aliments, suivez les instructions figurant dans la section "Procédure à suivre pour cuire dans un four à vapeur".

La fin de la cuisson est indiquée par un signal sonore

À la fin du processus de cuisson, faites preuve de prudence pour extraire les sachets du four car ils peuvent être très chauds. Nous recommandons de toujours porter des gants / maniques appropriés pour extraire les sachets du four.

RUPTURE DE SAC

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

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

Si le cycle de cuisson a été complètement réalisé, les aliments peuvent être consommés, mais leur qualité organoleptique ne peut pas être garantie. Si nécessaire, terminez le réchauffage des aliments de façon traditionnelle.

COUPURE DE COURANT

L'affichage d'une horloge clignotante pendant le réchauffage des aliments indique qu'une coupure de courant a eu lieu.

Le cas échéant, nous suggérons de sortir les aliments du sachet et de terminer leur cuisson de façon traditionnelle (voir ci-avant).

OUVERTURE DU SAC APRÈS CUISSON OU RÉCHAUFFAGE

Gardez toujours à l'esprit que la surface extérieure du sachet peut être très chaude. Nous recommandons de toujours porter des gants / maniques appropriés pour manipuler les sachets

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

Posez le sachet sur une surface plane.

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

Coupez juste en dessous de la ligne de scellement continue/en pointillés

Éliminez tout excès de liquide puis versez le contenu du sachet dans un récipient ou une assiette.

Il est conseillé de ne pas maintenir le produit à température ambiante pendant une période prolongée, car cela risquerait d'affecter ses qualités organoleptiques.

Une fois extrait du sachet, le produit ne peut pas être à nouveau réemballé sous vide.

Tableau de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau ne sont pas valables pour les aliments. Nous recommandons toujours de cuisiner uniquement des aliments frais réfrigérés.

Le contenu des sacs sous vide doit être cuit et réchauffé uniquement avec les cycles spéciaux "Sous vide", comme indiqué dans le tableau ci-après, en veillant à sélectionner le cycle de cuisson approprié.

CATÉGORIE	COUPE/PORTION/ DESCRIPTION	CYCLE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (min)	TEMPS DE RÉCHAUFFAGE (depuis un état réfrigéré) (min)	TEMPS DE RÉCHAUFFAGE (depuis un état congelé) (min)
Poisson	Émissole / espadon	Poisson (filets ou steaks/darnes)	45-55	10-20	20-30
	Sole / turbot (filets)	Poisson (filets ou steaks/darnes)	45-50	10-20	25-35
	Saumon (darne)	Poisson (filets ou steaks/darnes)	40-45	25-35	35-45
	Dorade / oblade	Poisson (filets ou steaks/darnes)	40-45	10-20	50-60
	Dorade royale / bar / grondin (entier)	Poisson (filets ou steaks/darnes)	45-50	10-20	50-60
	Dorade royale / bar / grondin (filet)	Poisson (filets ou steaks/darnes)	40-45	10-20	20-30
	Mérou / sériole / saint-pierre/ rouget (filets ou steaks)	Poisson (filets ou steaks/darnes)	40-45	10-20	50-60
	Baudroie	Poisson (filets ou steaks/darnes)	40-45	10-20	50-60
	Scorpène / morue (steaks ou filets)	Poisson (filets ou steaks/darnes)	45-50	10-20	50-60
Mollusques	Seiche (entière ou en morceaux)	Mollusques	55-60	5-15	15-25
	Calmar (entier ou en morceaux)	Mollusques	60-70	5-15	15-25
	Encornet nordique (entier ou en morceaux)	Mollusques	60-70	5-15	15-25
	Pieuvre bouclée (entière ou en morceaux)	Mollusques	70-80	10-20	20-30
	Poulpe (entier ou en morceaux)	Mollusques	100-120	10-20	20-30
Fruits de mer	Crevette (décortiquées)	Fruits de mer	28-30	10-20	20-30
	Crevette tigrée (décortiquée)	Fruits de mer	28-30	10-20	20-30
	Queues de crevettes (décortiquées)	Fruits de mer	28-30	10-20	20-30
Crèmes salées	Fondues au fromage	Crèmes salées	40-50	10-20	15-25
	Base "crémeuse"	Crèmes salées	35-40	10-20	15-25
	Base de tomates fraîches	Crèmes salées	35-40	10-20	15-25

Cooking table

CATÉGORIE	COUPE/PORTION/ DESCRIPTION	CYCLE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (min)	TEMPS DE RÉCHAUFFAGE (depuis un état réfrigéré) (min)	TEMPS DE RÉCHAUFFAGE (depuis un état congelé) (min)
Agneau	Ragoût	Viande (steaks ou dés)	45-50	15-25	40-50
	Longe	Viande (morceau entier)	80-85	20-30	30-40
Porc	Jarret (entier ou désossé)	Viande (steaks ou dés)	220-240	25-35	40-50
	Tranches de bacon	Viande (steaks ou dés)	70-80	10-20	15-20
	Bacon (entier)	Viande (morceau entier)	100-120	60-70	85-90
	Escalope/Filet (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	45-55	80-90
	Cuisse (entière ou morceau désossé)	Viande (morceau entier)	90-100	45-55	85-90
	Épaule (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 (steaks ou dés)	220-240	15-25	25-35
	Ragoût de bœuf	Viande (steaks ou dés)	220-240	15-25	80-90
	Rosbif (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	35-45	75-85
	Escalope/Filet (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	50-60	85-95
	Morceau noble (entier)	Viande (morceau entier)	80-90	45-55	75-85
Veau	Jarret (désossé)	Viande (steaks ou dés)	220-240	25-35	40-50
	Osso buco	Viande (steaks ou dés)	220-240	15-25	25-35
	Tranches de longe désossée	Viande (steaks ou dés)	45-50	15-25	25-35
	Longe désossée (entière)	Viande (morceau entier)	80-85	55-65	85-95
	Ragoût de veau	Viande (steaks ou dés)	220-240	20-30	40-50
	Escalope/Filet (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	45-55	75-85
	Morceau noble (entier)	Viande (morceau entier)	80-85	70-80	85-95
Poulet	Cuisse (entière)	Volaille	55-65	15-25	40-50
	Escalope (entière ou moitié)	Volaille	50-60	15-25	70-80
Dinde	Cuisse (entière ou désossée)	Volaille	80-90	30-40	75-85
	Escalope (morceau)	Volaille	60-70	40-50	75-85

Cooking table

CATÉGORIE	COUPE/PORTION/ DESCRIPTION	CYCLE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (min)	TEMPS DE RÉCHAUFFAGE (depuis un état réfrigéré) (min)	TEMPS DE RÉCHAUFFAGE (depuis un état congelé) (min)
Légumes	Chou-fleur (fleurettes 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
	Asperge (entière)	Légumes	35-38	5-15	15-25
Champignons	Champignons / bolets (entiers ou en morceaux)	Légumes	35-40	10-20	25-35
	Armillaires couleur de miel/chanterelles (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/ramboises (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 dimensionner le morceau de viande avant la cuisson.
- La viande peut être cuite dans le sachet sans autres ingrédients ou après assaisonnement traditionnel.
- Une fois la cuisson sous-vide terminée et le sachet retiré, le morceau de viande peut être doré à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.
- Certains morceaux de viande, tel que le rosbif, sont adaptées à une consommation à températures de réfrigération. Coupez la viande lorsqu'elle est froide à l'aide d'une trancheuse et garnissez-la à votre goût (huile et poivre, ou sauces).
- Certains morceaux de viande, tels que la longe d'agneau/de veau, peuvent également être cuits avec l'os. Pendant la préparation, faites particulièrement attention à ne pas percer le sachet avec l'os.

RAGOÛTS :

- Pour des résultats optimum, utilisez toujours des morceaux de viande adaptés à une cuisson en ragoût.
- Utilisez des morceaux de viande de 3 cm uniquement.

Recette de base :

La recette ci-après est donnée en tant que simple indication et est une recette de base pour tout type de ragoût :

250 g de viande

30 g de carottes (en lamelles)

50 g de pommes de terre (en dés)

80 g de tomates

Sel et herbes à volonté

VIANDE (TRANCHES) :

- Les tranches (longe, osso buco) peuvent être préparées et cuites à sec ou de façon humide (avec 80-100 g de tomates par sac). En cas de préparation de viandes maigres, nous vous conseillons d'ajouter un liquide de cuisson dans le sac.
- L'épaisseur des tranches est importante pour le résultat de la cuisson. En cas de cuisson de viandes grasses, telles que du 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 le jarret préparé est gros (veau), il sera probablement nécessaire de répartir la viande dans plusieurs sacs après son désossage et sa coupe.

VOLAILLES :

- Les escalopes 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 la cuisson humide. Vous pouvez également farcir l'escalope en y découpant une poche dans laquelle vous insérez la farce choisie (jambon, fromage et un légume-feuille, par exemple).

- Les cuisses peuvent être cuites avec ou sans os. Veillez à ce que les os n'aient pas de bords vifs, de façon à 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 STEAKS/DARNES :

- Il est préférable de cuire les filets ou steaks/darnes de poisson via une cuisson à sec et avec très peu d'assaisonnement.
- Pour une cuisson de filets sous vide, choisissez des morceaux de consistance appropriée (300/400 g ou plus) pour des résultats optimum.
- Une fois la cuisson sous-vide terminée et le sachet retiré, le poisson peut être doré ou grillé à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.

POISSON (ENTIER) :

- Nettoyez (écaillez et videz) avec précaution le poisson entier avant de le cuire.
- Coupez la tête et la queue du poisson si le sachet n'est pas assez grand pour le contenir en entier.
- Cuisez le poisson à sec ou en ajoutant du liquide de cuisson (par exemple, de l'huile, de la crème, de la sauce) à votre gré.
- Une fois la cuisson sous-vide terminée et le sachet retiré, le poisson peut être doré ou grillé à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.

MOLLUSQUES :

- Nettoyez avec précaution les mollusques entiers en retirant la jupe, les intestins et le cartilage avant de les cuire.
- Il est conseillé de couper en morceaux les gros mollusques, tels que les poulpes. Ils peuvent être préparés par cuisson à sec ou humide (tomates, assaisonnement, sauces), selon les préférences.
- Une fois la cuisson sous-vide terminée et le sachet retiré, les mollusques peuvent être dorés ou grillés à la poêle de façon traditionnelle pendant quelques minutes.
- Certaines formes segmentées, telles que "les lanières de poulpe ou les anneaux d'encornets", sont appropriées pour une consommation à température de réfrigération, accompagnées de pommes de terre, d'une salade ou d'autres légumes, selon les préférences.

Conseils de préparation et de cuisson

FRUITS DE MER :

- Nettoyez avec précaution les fruits de mer entiers (retirez les intestins) avant de les cuire.
- Il est préférable de cuire les fruits de mer sans les coquilles pour éviter de percer le sachet.
- Les fruits de mer peuvent être préparés et cuits à sec ou de façon humide (70 - 90 g d'eau par sac), selon les préférences.
- Pour des résultats de cuisson optimum, choisissez des crevettes de 8 à 13 cm de long.
- Une fois la cuisson sous-vide terminée et le sachet 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 en tant qu'accompagnement pour les plats principaux ou en tant que plats à manger à la cuillère.

Recette de base :

La recette ci-après est donnée en tant que simple indication et est une recette de base pour de nombreuses crèmes salées :

Fondus au fromage :

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

En plus des fromages mentionnés ci-avant, vous pouvez utiliser, par exemple, du fromage à pâte persillée, du fromage frais ou affiné, selon les préférences.

"Base crémeuse" aux légumes :

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

"Base crémeuse" au poisson :

70 g de crème
110 g de saumon fumé

"Base de tomates fraîches" aux légumes

170 g de tomates fraîches
15 g d'oignons
60 g d'aubergines
70 g de courgettes
40 g de poivrons
15 g d'huile

"Base de tomates fraîches" au poisson

300 g de tomates fraîches
80 g de thon à l'huile
20 g d'oignons
30 g d'huile

PRÉPARATION ET CUISSON DES LÉGUMES ET CHAMPIGNONS:

LÉGUMES ou CHAMPIGNONS ENTIERS :

- Il est conseillé de cuire certains légumes entiers : courgettes, carottes, betteraves, asperges. Pour des résultats de cuisson optimum, choisissez des carottes et des courgettes de 3 cm de diamètre minimum.

LÉGUMES ou CHAMPIGNONS EN MORCEAUX :

- Il est possible de cuire tout type de légumes en morceaux. Couper les morceaux de légumes en fonction de la taille des légumes ou champignons, et en fonction de leur disposition dans le sac.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter 50 - 100 g d'eau dans le sac. À la fin du cycle de cuisson, le contenu du sachet peut être mixé pour être servi en tant que "crème de légumes" (soupe).

PRÉPARATION ET CUISSON DES FRUITS :

FRUITS (ENTIERS et en MORCEAUX) :

- Il est possible de cuire tout type de fruits en morceaux. Coupez les morceaux de fruits en fonction de la taille des fruits et en fonction de leur disposition dans le sac.
- Certains types de fruits peuvent également être cuits entiers (pommes, poires).
- À la fin du cycle de cuisson, le contenu du sachet peut être mixé pour être servi en tant que "compote 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 mêmes.

Recette de base :

La recette ci-après est donnée en tant que simple indication et est une recette de base pour de nombreuses crèmes sucrées :

Base crème-chocolat :

150 g de chocolat en morceaux (200 g en cas de préparation sans crème)
90 g de crème

Base au chocolat-mascarpone :

100 g de chocolat en morceaux
250 g de mascarpone

À la fin de la cuisson, "pétrissez" le sachet 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.

Diagnostic des pannes

L'appareil ne fonctionne pas

- La porte est correctement fermée.
- Vérifiez si les fusibles sont en bon état et si l'alimentation électrique correspond à celle du réseau.
- Vérifiez 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 » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez le service après-vente le plus proche de votre domicile.

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

Services Après-Vente

Avant de faire appel au service après-vente

1. Essayez d'abord de résoudre par vous-même le problème en suivant les conseils fournis au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si les contrôles ci-dessus ont été effectués et que l'erreur persiste, contactez le service après-vente le plus proche.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir :

- ne brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- la numéro de série (numéro indiqué après le mot « Service » sur la plaque signalétique), située sur le bord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte 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 le four doit être réparé, adressez-vous à un **service après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).



FOR THE WAY IT'S MADE.*

Printed in Italy
06/15

400010794234



*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™