

# Table des matières

Importantes mesures de sécurité .....	2-3
Précautions pour l'emplacement et la cuisson .....	3-4
Principe de cuisson .....	5
Techniques de cuisson .....	6
Caractéristiques des aliments .....	6
Caractéristiques.....	7-8
Accessoires de cuisson .....	9
Panneau de commandes.....	10-11
Réglage de la vapeur .....	12
Mode Ragoût.....	13
Mode Friture santé .....	14
Mode Fermentation .....	15
Mode Convection.....	16-17
Mode Convection et vapeur.....	18-19
Réglage du jet de vapeur .....	20
Réglage de la fonction une touche (« one ») .....	21
Réglage du verrouillage de sécurité.....	22
Réglage et menus de la cuisson automatique.....	23-36
Tableau de réchauffage .....	37
Tableau de cuisson.....	38-39
Nettoyage (ustensiles).....	40
Nettoyage (biberons).....	41
Nettoyage du four .....	42-45
Nettoyage (désodorisation) .....	42
Nettoyage (cavité) .....	43
Nettoyage (système).....	44
Nettoyage (avec acide citrique).....	45
Entretien du four.....	46
Guide de dépannage .....	47-49
GARANTIE .....	50
Spécifications .....	51

# Importantes mesures de sécurité

**Lire attentivement le manuel et le conserver soigneusement pour référence future.**

**Avant l'utilisation de cet appareil pour la cuisson, vérifier si le prouidit est endommagé.**

**Inspecter le four comme suit avant de l'utiliser :**

1. La porte du four et la cavité du four ne sont pas endommagées ni fissurées. Si elles sont endommagées ou fissurées, ne pas utiliser le four.
2. Le four doit être mis à la terre avant utilisation. En cas de fuite électrique, la terre peut fournir une boucle de courant pour éviter les chocs électriques. La fiche d'alimentation électrique doit être insérée dans une prise bipolaire monophasée avec broche de mise à la terre.
3. Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Le four ne peut être utilisé qu'aux fins indiquées dans le présent manuel.

## Mises en garde Éléments interdits

1. Si la porte du four ou le joint d'étanchéité de la porte sont endommagés, ne pas utiliser le four avant qu'un technicien qualifié ne l'ait réparé.
2. Ne pas endommager l'interrupteur de sécurité de la porte du four, y compris les charnières de la porte.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inexpérimentées ou avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins d'avoir été supervisées et préparées par une personne responsable de leur sécurité.
4. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Toute réparation est très dangereuse, sauf pour un technicien qualifié. Ne pas essayer soi-même de démonter, de réparer ou de modifier le four.
6. Lorsque le four fonctionne anormalement, ne pas continuer son utilisation.
7. Ne pas utiliser le réservoir d'eau s'il est craqué ou brisé, parce qu'une fuite d'eau pourrait causer une fuite électrique et devenir un risque d'électrocution.
8. Lorsqu'un trou de la prise secteur est moins serré ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ne pas utiliser le four. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de service autorisé, ou encore par une personne qualifiée afin de prévenir tout risque.
9. Ne pas insérer ni retirer la fiche d'alimentation avec une main mouillée, sinon il y a risque de choc électrique.
10. Ne pas frapper sur des pièces telles que le panneau de commandes, le boîtier, la cavité du four et la porte du four, sinon il y a risque de provoquer une défectuosité.
11. Ne pas placer le four et le cordon d'alimentation dans des endroits humides à haute température, par exemple près d'une cuisinière à gaz, une zone électrifiée ou un évier.
12. Le four doit être utilisé uniquement pour la cuisson domestique et ne peut être utilisé pour des tests de laboratoire ou à d'autres fins commerciales. En outre, le four ne peut pas être placé dans une armoire pour être utilisé.
13. Ne pas utiliser d'outil à récurer grossier ou de

racloir métallique affûté pour nettoyer la fenêtre de la porte du four, sinon cela pourrait provoquer le bris du verre.

14. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
15. Ne pas obstruer les événements d'entrée et de sortie d'air, sinon un incendie pourrait se déclarer. Nettoyer régulièrement le four afin de prévenir le blocage des événements d'entrée et de sortie d'air par des corps étrangers et de la poussière.

## Articles dangereux

1. Ne pas placer des matériaux inflammables autour du four ou dans la cavité du four, sous peine de provoquer un incendie.
2. Si une fumée se dégage, mettre le four hors marche ou débrancher la fiche d'alimentation et s'assurer que la porte du four reste fermée pour éviter de propager l'incendie. Appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement**, puis débrancher la fiche d'alimentation ou mettre hors circuit l'interrupteur général de la pièce.
3. Ne pas utiliser le four à des fins non mentionnées dans le manuel, par exemple pour sécher des articles, sous peine de provoquer un incendie.
4. Si le produit n'est pas nettoyé régulièrement, la surface de l'appareil se détériorera ce qui pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et engendrer des dangers.
5. Éviter toute action ou comportement susceptibles d'endommager le cordon et la fiche d'alimentation, par exemple, immerger le cordon et la fiche d'alimentation dans l'eau, maintenir le cordon d'alimentation à une température élevée, ou plier, tordre, presser ou lier de force le cordon d'alimentation. Un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés peuvent entraîner des dangers tels qu'un court-circuit, un choc électrique et un incendie. Ne pas immerger le four dans l'eau.

## Mesures de sécurité

1. La surface du four peut devenir très chaude pendant et après l'utilisation. La température à la surface du boîtier, à la sortie d'air, sur la porte du four et dans la cavité du four est relativement élevée. Ne pas s'appuyer sur ces parties, sinon il y a risque de brûlures. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
2. L'apparition d'une fumée blanche lors de la première utilisation de la fonction convection n'est pas un signe de défectuosité. L'huile protectrice sur les composants se volatilise pour générer une fumée blanche due au chauffage.
3. La température du récipient et des aliments est très élevée lorsque les aliments sont remués ou retournés pendant la cuisson ou à la sortie du four après la cuisson. Utiliser des gants isolants ou une pince à pot pour éviter les brûlures.
4. S'il faut ouvrir la porte du four pour remuer, retourner ou réarranger des aliments en utilisant la vapeur, garder une certaine distance, sinon la vapeur peut ébouillanter le visage ou les mains.
5. Lorsque la porte du four est ouverte, ne pas glisser le récipient sur la porte du four. Le poids supporté par la porte du four ne peut pas dépasser 4 kg.

# Importantes mesures de sécurité

(suite)

## Éléments d'instruction

1. Avant d'utiliser des récipients de divers matériaux, il faut d'abord vérifier s'ils peuvent résister à des températures élevées. Surveiller la cuisson des aliments cuits dans un emballage en plastique ou en papier, car ce dernier pourrait prendre feu.
2. Les aliments doivent être placés dans un récipient approprié et ne peuvent pas être placés directement dans la cavité du four pour la cuisson.
3. La température de surface et la température interne du four sont très élevées après la cuisson. Ne pas le nettoyer immédiatement après la cuisson. Laisser refroidir le four avant de le nettoyer, sinon il y a risque de brûlures.
4. Débrancher la fiche d'alimentation avant le nettoyage. Ne pas utiliser de produit corrosif, sinon le four risque des dommages ou de la corrosion.
5. Nettoyer régulièrement la poussière sur la fiche du cordon d'alimentation. Si le produit n'est pas utilisé pendant une longue période, débrancher la fiche du cordon d'alimentation. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher : tirer la fiche pour débrancher le cordon.

## Précautions pour l'emplacement et la cuisson

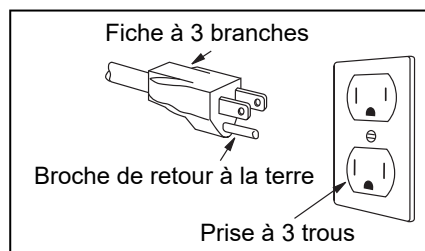
### Emplacement du four

1. Le four doit être placé à une hauteur supérieure à 91,6 cm au-dessus du sol. Pour une utilisation normale, une bonne ventilation doit être assurée autour du four. Conserver un espace libre de 20 cm au-dessus du four, d'au moins 5 cm à droite, d'au moins 5 cm à gauche et d'au moins 10 cm à l'arrière. Ne pas bloquer les événements d'aération. Maintenir l'environnement propre et empêcher les cafards et autres insectes de pénétrer dans le four.
  - (a) Ne pas obstruer les événements d'entrée et de sortie d'air, sinon un incendie pourrait se déclarer. Nettoyer régulièrement le four afin d'empêcher tout corps étranger et toute poussière de bloquer les événements d'entrée et de sortie d'air.
  - (b) Ne pas placer le four dans des endroits humides à haute température, par exemple près d'une cuisinière à gaz, une zone électrifiée ou un évier.
  - (c) Le four doit être placé de niveau.
  - (d) Ne pas retirer les pattes. Placer le four dans une position solide.
  - (e) Ne pas déposer une charge lourde sur la porte ou le dessus du four.
  - (f) Le four ne peut pas être utilisé en présence d'humidité intérieure excessive.
2. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Ce four a été conçu pour une utilisation sur un comptoir seulement. Il ne doit pas être encastré ou utilisé à l'intérieur d'un garde-manger. Le four ne doit pas être placé dans une armoire.
3. Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement.

### Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.

2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont vendus séparément et peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé,
  - La capacité indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la consommation du four.
  - La rallonge doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.



- Il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

### Instructions de mise à la terre

#### **CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et reliée à la terre.

- **Brancher la fiche dans une prise à trois trous avec retour à la terre, correctement installée.**
- **NE PAS** retirer la broche de retour à la terre.
- **NE PAS** utiliser un adaptateur.

Français

# Précautions pour l'emplacement et la cuisson (suite)

## Circuit

1. Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE DISTINCT. Aucun autre appareil ne doit partager simultanément le même circuit électrique.  
Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur une PRISE AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 15 A ou 20 A à 120 V c.a., 60 Hz. (Depuis 2017, toute nouvelle construction et rénovation de résidence familiale doit être munie d'au moins une prise de 120 V c.a., 60 Hz, 20 A, RELIÉE À LA TERRE). S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle de ce four (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable de quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

## Mises en garde pour la cuisson

1. Sortir avec précaution les aliments liquides chauffés tels que les soupes, les sauces et les boissons. Porter attention aux points suivants pendant la cuisson :
  - (a) Prévenir la surchauffe, sinon le liquide peut soudainement bouillir et éclabousser et ébouillanter lors du retrait des aliments.
  - (b) Lors du chauffage des aliments liquides, le liquide doit être chargé à au moins quatre-vingt pour cent de la capacité du récipient; sinon, une petite quantité du liquide chauffé peut soudainement éclabousser en raison de l'ébullition.
  - (c) Remuer les aliments avant ou pendant le chauffage.


- (d) Après la cuisson, laisser les aliments dans le four pendant un certain temps, remuer légèrement, puis retirer du four.
  - (e) Après avoir réchauffé un biberon de lait ou un aliment pour bébé, remuer l'aliment ou secouer le biberon, et vérifier la température avant de nourrir le bébé afin de prévenir toute brûlure.
2. L'utilisation d'un thermomètre régulier est interdite. Il faut utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson. Si la cuisson est insuffisante, remettre les aliments dans le four et poursuivre la cuisson.
  3. Les recettes fournissent les durées de cuisson à titre de référence. De nombreux facteurs peuvent influencer la durée de cuisson, notamment le degré de cuisson souhaité, la température de départ, la portion, la taille, la forme des aliments et le type de récipient. Si le fonctionnement de l'appareil est bien connu, il est possible d'ajuster correctement la durée de cuisson en se référant aux facteurs ci-dessus.
  4. Pendant la convection, il faut en tout temps surveiller la durée de cuisson et porter attention aux aliments chauffés. La surchauffe des aliments peut entraîner de la fumée ou un incendie.

Les surfaces extérieures du four, y compris les événements d'aération sur le boîtier et la porte du four, deviennent chaudes pendant la cuisson par convection. Exercer une grande prudence lors de l'ouverture ou la fermeture de la porte ainsi que lors de l'ajout ou du retrait des aliments et des accessoires.

**Attention : Surfaces chaudes**



## Fonctionnement du ventilateur

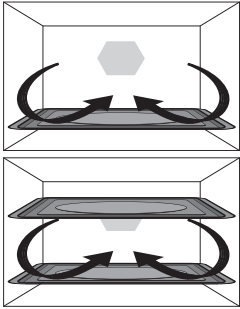
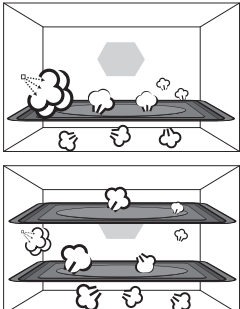
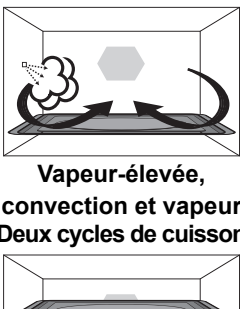
Après l'utilisation du four, le ventilateur peut tourner pour refroidir les composants électriques et «  » tourne sur l'afficheur. Il est tout de même possible de retirer la nourriture du four pendant le fonctionnement du ventilateur. Il est recommandé de laisser le four branché jusqu'à ce que le moteur du ventilateur cesse de tourner.

## Avertissement

- (a) Si la porte du four ou le joint d'étanchéité de la porte sont endommagés, ne pas utiliser le four avant qu'un technicien qualifié ne l'ait réparé. Ne pas endommager l'interrupteur de sécurité de la porte du four, y compris les charnières de la porte. Pour faire réparer le four, communiquer avec un centre de service agréé Panasonic.
- (b) Toute réparation est très dangereuse, sauf pour un technicien qualifié. Ne pas essayer soi-même de démonter, de réparer ou de modifier le four.
- (c) Ne pas permettre aux enfants ou à une personne ne connaissant pas le fonctionnement du four d'utiliser celui-ci sans surveillance, à moins qu'ils ne reçoivent des instructions d'utilisation appropriées et qu'ils sachent que toute utilisation incorrecte peut entraîner un danger.
- (d) Ne pas utiliser d'outil à recurer grossier ou de racloir métallique affûté pour nettoyer la porte en verre du four, sinon cela pourrait provoquer le bris du verre.

# Principe de cuisson

Les schémas ci-dessous sont des exemples d'emplacement des accessoires dans les divers modes de cuisson. Ils peuvent varier selon la recette ou le récipient utilisé.

Modes de cuisson	Principe et types d'utilisation	Attention	Emplacement
<p><b>Convection, fermentation, friture santé</b></p> 	<p><b>Utilisation du chauffage par convection pour la cuisson.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtisseries comme les feuilletés, les roulés, les pizzas, etc.</li> <li>• Rôtissage de viande et de volaille, etc.</li> <li>• Fermentation et fabrication yogourt.</li> <li>• Friture des aliments minces à haute température, comme les crevettes, les morceaux de poisson et de poulet, etc.</li> </ul> <p><b>Préchauffage conseillé (sans fermentation)</b></p>	<p>Sortir immédiatement les aliments après la cuisson, sinon la chaleur résiduelle accentue la couleur de brunissement. Pour maintenir la température du four pendant le chauffage, ne pas ouvrir ni fermer la porte du four pendant la cuisson. Pour uniformiser la couleur de brunissement, il est possible de modifier la position des aliments ou de tourner la plaque de cuisson en métal à mi-cuisson.</p>	<p>Cuisson à un cycle : Position inférieure de l'étagère</p> <p>Deux cycles de cuisson : Positions supérieure et inférieure de l'étagère</p>
<p><b>Vapeur-Moyenne</b></p> 	<p><b>Utilisation de la vapeur pour le chauffage afin de compléter la cuisson.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson à la vapeur de divers fruits de mer, volailles, viandes, légumes, riz et desserts chinois.</li> </ul>	<p>Comme la vapeur est générée pendant la cuisson, un couvercle (pellicule plastique) ne peut pas être utilisé dans le processus de chauffage. Pour les plats individuels qui nécessitent l'utilisation d'une pellicule plastique, voir les recettes.</p>	<p>Cuisson à un cycle : Position inférieure de l'étagère</p> <p>Deux cycles de cuisson : Positions supérieure et inférieure de l'étagère</p>
<p><b>Ragoût, vapeur-élevée, convection et vapeur (Cuisson à un cycle)</b></p>  <p><b>Vapeur-élevée, convection et vapeur (Deux cycles de cuisson)</b></p>	<p><b>Cuisson combinée par convection et vapeur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ragoût, soupe et viande.</li> <li>• Cuisson de gâteaux mous, soufflés, etc.</li> <li>• Cuisson de viande tendre comme les morceaux de poulet teriyaki, etc.</li> </ul> <p>• <b>Cuisson plus rapide de viande, de fruits de mer, etc., en mode Steam-High (Vapeur-Élevée)</b></p> <p>• <b>Préchauffage conseillé pour la convection et la vapeur</b></p>	<p>La cuisson peut rester à une température plus élevée et bloquer l'humidité des aliments. Il est recommandé d'utiliser un bol à soupe résistant à la chaleur d'un volume de 1 000 ml et de le couvrir avec un couvercle lors de l'utilisation de la fonction Ragoût.</p>	<p>Cuisson à un cycle : Position inférieure de l'étagère</p> <p>Deux cycles de cuisson : Positions supérieure et inférieure de l'étagère</p>

# Techniques de cuisson

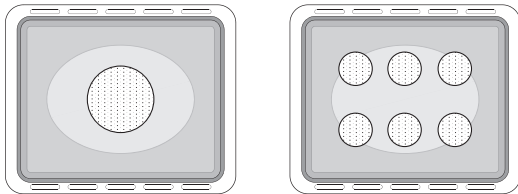
## Durée de cuisson

Une plage des durées de cuisson est indiquée dans chaque recette. Cette plage des durées de cuisson permet de tenir compte des différences dans la forme des aliments, des températures de départ et des préférences régionales. Toujours commencer la cuisson des aliments à partir de la durée de cuisson la plus courte proposée dans la recette et vérifier si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment n'est pas assez cuit, continuer la cuisson. Il est plus facile d'ajouter du temps de cuisson à un aliment pas assez cuit. Une fois qu'il est trop cuit, il n'y a plus rien à faire!

## Espacement

Les aliments individuels, tels les pommes de terre, les petits gâteaux, cuiront plus uniformément s'ils sont placés à une distance égale les uns des autres. Si possible, disposer les aliments en cercle. De même, en plaçant des aliments sur le pourtour extérieur du récipient, ne pas les aligner les uns à côté des autres. Les aliments ne doivent PAS être empilés les uns sur les autres.

Français



## Apparence

Pour réduire la température de convection ou la durée de cuisson des aliments et obtenir un bel effet de couleur, badigeonner les aliments de sauce soja foncée ou de sauce épicée avant la cuisson. Pour les pains éclair et les muffins, remplacer le sucre granulé par de la cassonade ou saupoudrer la surface d'épices foncées avant la cuisson.

## Perçage

La peau ou la membrane de certains aliments provoque une accumulation de vapeur pendant la cuisson. Ces aliments doivent être percés ou une bande de peau doit être retirée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Cela permet un bon rendement de la cuisson par convection. Pommes de terre – percées avec une fourchette. Saucisses – saucisses fumées rayées. Percer la membrane avec une fourchette.

## Rotation et repositionnement des aliments

Parfois, la chaleur ne peut pas être redistribuée en remuant les aliments. Pour obtenir une cuisson uniforme, repositionner ou pivoter les aliments. Par exemple, retourner les aliments pendant la cuisson, retourner les grosses portions d'aliments comme la viande ou le poulet, ou tourner la plaque de cuisson en métal pendant la cuisson.

# Caractéristiques des aliments

La méthode de cuisson est étroitement liée aux caractéristiques des aliments.

## Taille

Les petites portions cuisent plus vite que les grandes.

## Forme

Les aliments de même forme cuisent plus uniformément. Compenser les différences de forme des aliments en plaçant les parties minces vers le centre et les grosses vers l'extérieur du récipient.



## Température de départ

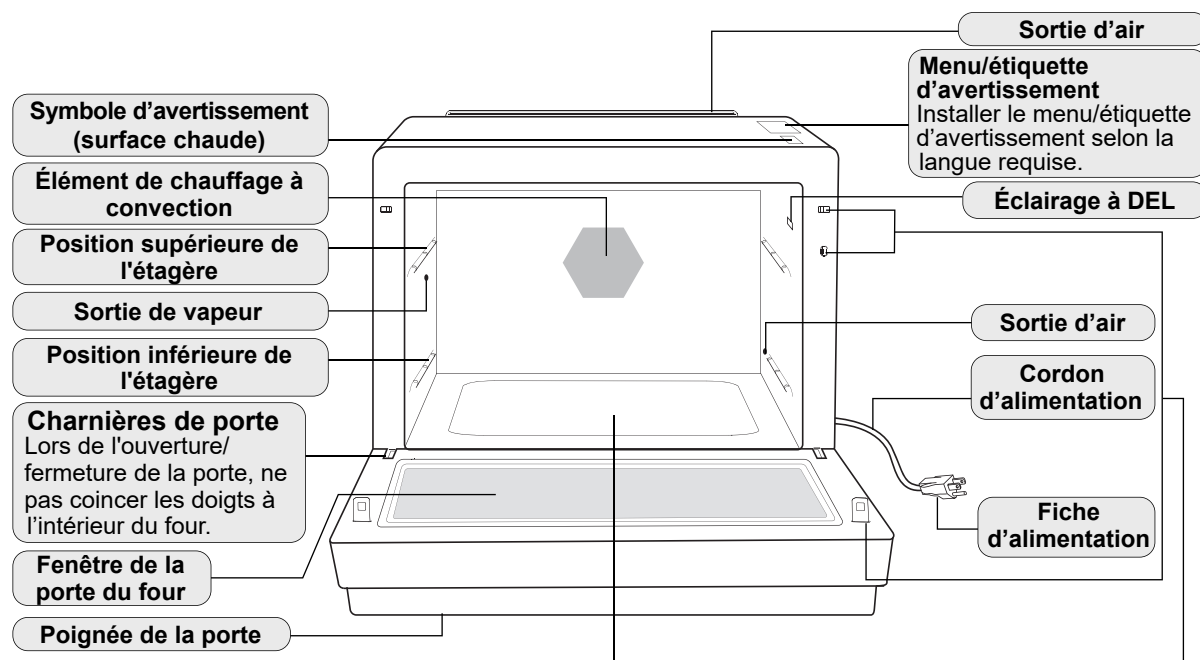
Les aliments à température ambiante mettent moins de temps à cuire que les aliments réfrigérés ou surgelés.

## Densité

Les aliments poreux et aérés prennent moins de temps à cuire que les aliments lourds et compacts.



# Caractéristiques

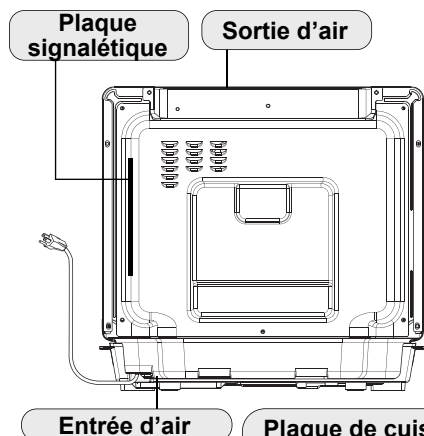


## Fond plat

1. Nettoyer le four après la cuisson lorsque le fond plat est refroidi.
2. Ne pas cuire directement sur le fond plat. Placer toujours les aliments sur la plaque de cuisson en métal ou la grille.

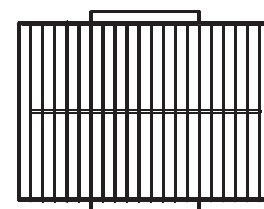
## Système de verrouillage de sécurité de la porte (des deux côtés)

Afin de prévenir toute blessure, ne pas insérer les doigts, un couteau, une cuillère ni d'autres objets dans l'ouverture de l'interrupteur de sécurité.



## Plaque de cuisson en métal (x2)

1. Toute cuisson doit se faire avec la plaque de cuisson en métal. La nourriture ne peut pas être mise directement sur le fond plat.
2. Lors de l'utilisation, la plaque de cuisson en métal doit être placée à une position d'étagère.
3. La retirer avec des gants à isolation thermique après utilisation. Pour éviter les brûlures, ne pas la saisir à mains nues.
4. Pour éviter tout dommage, ne pas glisser la plaque de cuisson en métal sur la porte du four lors de la manipulation.
5. Le poids maximal qui peut être placé sur la plaque de cuisson en métal est de 3 kg (comprend le poids total de la nourriture et du plat).



## Grille (x2)

1. Elle aide à garder la base sèche et à faire couler l'eau ou la graisse dans la plaque de cuisson en métal. La grille ne peut pas être utilisée individuellement. Déposer toujours la grille sur la plaque de cuisson en métal.
2. Toujours utiliser des gants à isolation thermique après la cuisson. Ne pas saisir directement pour prévenir les brûlures.
3. Le poids maximal qui peut être placé sur la grille est de 2,7 kg (comprend le poids total de la nourriture et du plat).

## Nota :

1. L'illustration n'est fournie qu'à titre de référence.
2. Les accessoires du four comprennent deux plaques de cuisson en métal et deux grilles. Les autres ustensiles de cuisson mentionnés dans le manuel d'utilisation doivent être achetés par l'utilisateur.

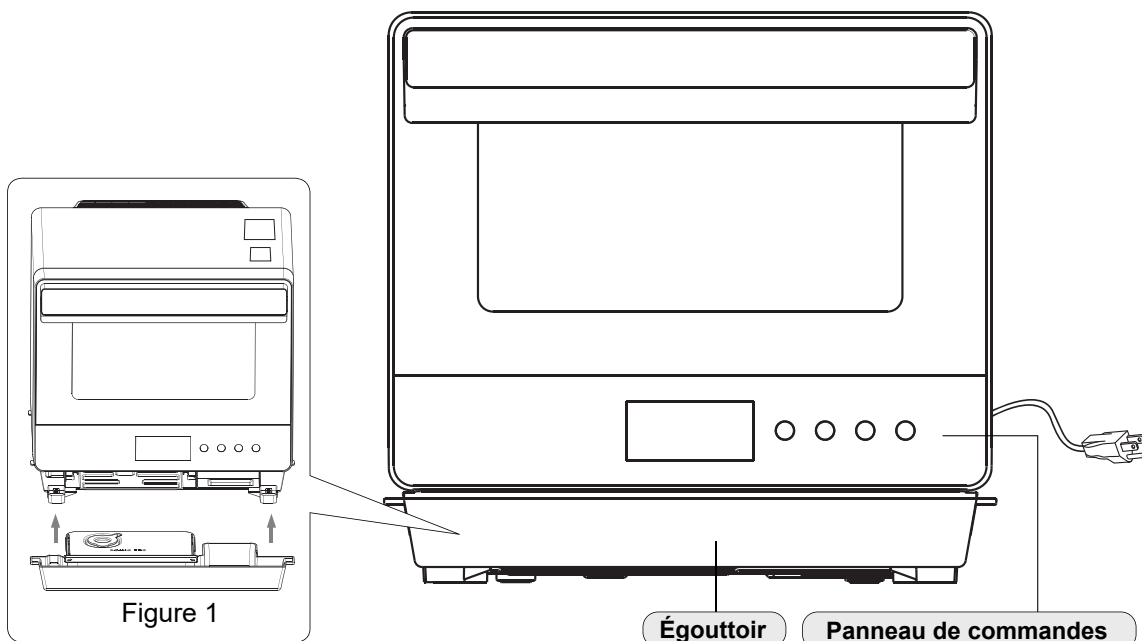


Figure 1

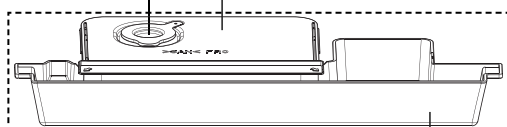
Égouttoir

Panneau de commandes

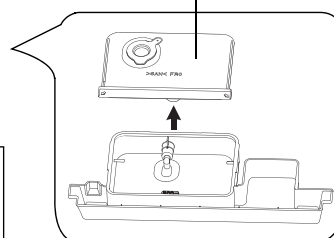
## Réservoir d'eau

1. Le niveau d'eau maximal est de 800 ml. Ajouter de l'eau jusqu'à la marque de 800 ml.
2. Remplir avec de l'eau pure (ne pas utiliser d'eau minérale).
3. Remplir complètement le réservoir d'eau, et couvrir avec le couvercle en caoutchouc.

Couvercle en caoutchouc



Couvercle du réservoir d'eau



## Réservoir d'eau intégré

1. Le réservoir d'eau et l'égouttoir font partie du réservoir d'eau intégré.
2. Sortir le réservoir d'eau intégré de l'emballage avant de l'utiliser conformément à la figure 1. Puis, l'installer ensuite sur le côté inférieur.
3. Pour retirer l'égouttoir, le tenir des deux mains et le faire glisser doucement vers l'avant.
4. Nettoyer toujours le réservoir d'eau intégré.
5. S'assurer que le couvercle du réservoir d'eau est bien refermé et dans une position sécuritaire, autrement des fuites pourraient se produire.
6. **NE PAS NETTOYER LE RÉSERVOIR D'EAU INTÉGRÉ DANS UN LAVE-VAISSELLE.**

**Nota :** Lors du retrait du réservoir d'eau intégré, plusieurs gouttes peuvent s'écouler de la sortie d'eau de la cavité inférieure. Avant de retirer le réservoir d'eau intégré, attendre que la cavité du four soit refroidie.

## Égouttoir

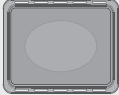
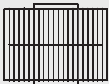


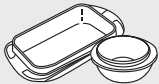

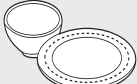
1. L'égouttoir doit être installé car il recueille l'excès d'eau pendant la cuisson.
2. L'égouttoir doit être retiré et nettoyé sur une base régulière.



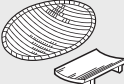
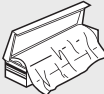


## Nota :

1. L'illustration n'est fournie qu'à titre de référence.
2. Des pellicules protectrices recouvrent la surface de la poignée de la porte et le panneau de commandes. Il est possible de les retirer avant d'utiliser le four.



# Accessoires de cuisson

Accessoire	Convection*, vapeur-élevée, fermentation	Vapeur- Moyenne
Plaque de cuisson en métal 	✓	✓
Grille 	✓	✓
Récipients en verre résistant à la chaleur 	✓	✓
Récipients en verre non résistant à la chaleur 	Nota : Ils peuvent être utilisés pour une fermentation à température constante.	✗
Récipients en plastique résistant à la chaleur 	Nota : Ils peuvent être utilisés pour une fermentation à température constante.	✓
Récipients en plastique non résistant à la chaleur 	Nota : Ils peuvent être utilisés pour une fermentation à température constante.	✗
Céramique • porcelaine 	Nota : Des bandes de couleur se trouvent dans certains récipients avec des images en couleur à l'intérieur. Ne pas utiliser un tel récipient.	✓

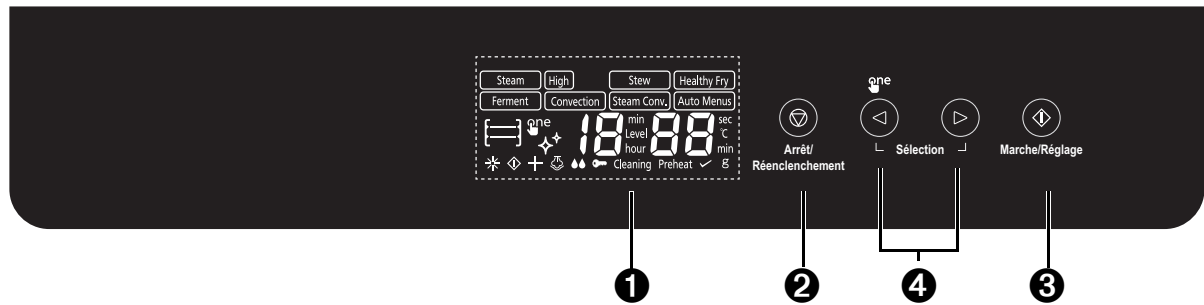
Accessoire	Convection*, vapeur-élevée, fermentation	Vapeur- Moyenne
Récipients en laque 	✗	✗
Récipients en aluminium ou en métal 	Nota : Les récipients avec poignées en résine ne peuvent être utilisés.	Nota : Ne pas utiliser de récipients en métal qui rouillent facilement.
Récipients en bois • bambou • papier 	Nota : Les récipients en papier ayant subi un traitement thermique et un traitement thermique supérieur à la température de consigne peuvent être utilisés.	Nota : Les récipients en bois, en bambou ou en papier ayant subi un traitement thermique peuvent être utilisés.
Pellicule plastique 	Nota : ① La pellicule plastique peut fondre à température élevée. ② Elle peut être utilisée pour une fermentation à température constante.	Nota : Ne pas utiliser sans instructions spéciales.
Papier d'aluminium 	✓	✓
Récipients en gel de silice résistant à la chaleur 	✓	✓

\* Lorsque les fonctions Healthy Fry (Friture santé), Steam Convection (Convection et vapeur) et Stew (Ragoût) sont utilisées, les ustensiles et accessoires de cuisine doivent être choisis en fonction des exigences de la convection.

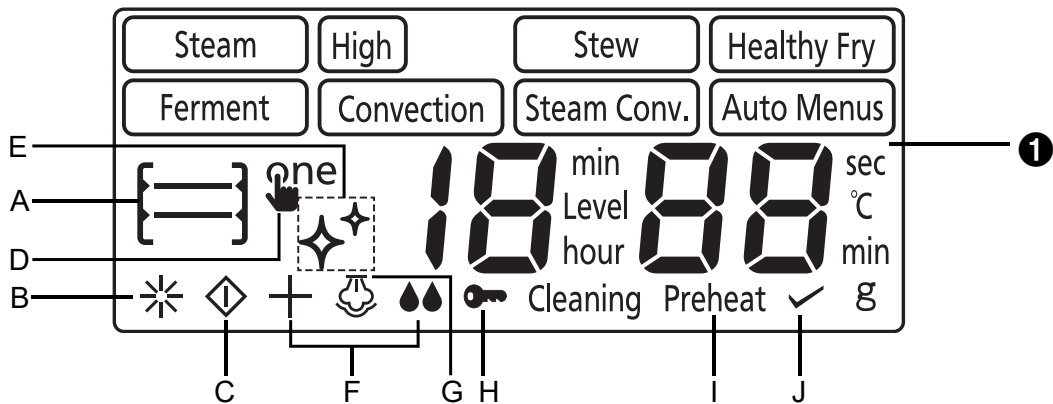
Nota :

1. Les accessoires doivent être utilisés lors de la cuisson.
2. Déposer la grille sur la plaque de cuisson en métal. Ne pas l'utiliser sans la plaque de cuisson en métal.
3. La retirer avec des gants à isolation thermique après utilisation. Pour éviter les brûlures, ne pas la saisir à mains nues.
4. Pour le placement des récipients, dans tous les types de cuisson, consulter la section Principe de cuisson (page 5).
5. Ne pas utiliser d'accessoires, ni d'autres récipients, pendant la phase de préchauffage.

# Panneau de commandes



Français



## ❶ Fenêtre d'affichage :

- A : Étagères supérieure et inférieure
- B : Fonctionnement normal (L'indication tourne pendant le fonctionnement.)
- C : Mise en marche/ Réglage
- D : Fonction une touche (« one »)
- E : Fonction de nettoyage du système à vapeur, fonction de nettoyage à l'acide citrique
- F : Icône de réservoir d'eau plein
- G : Icône de jet de vapeur
- H : Système de verrouillage
- I : Icône de préchauffage
- J : Icône de fin de préchauffage

## Mode :

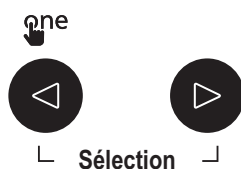
- Deux modes de cuisson à la vapeur :**
- Steam-Med (Vapeur-Moyenne) ....** (voir page 12)
  - Steam-High (Vapeur-Élevée).....** (voir page 12)
  - Stew (Ragoût) .....** (voir page 13)
  - Healthy Fry (Friture santé) .....** (voir page 14)
  - Fermentation.....** (voir page 15)
  - Convection.....** (voir pages 16 et 17)
  - Steam Conv. (Conv. vapeur)...** (voir pages 18 et 19)
  - Auto Menus (Menus auto) .....** (voir page 23 à 36)

## ❷ Arrêt/

**Réenclenchement**

## ❸ Marche/Réglage

## ❹ Sélection



- **Réglage/annulation fonction une touche (« one »)**  
Pour régler/annuler la fonction une touche (« one »). (Appuyer sur "◀" pendant 2 secondes.)
- **Paramétrage des fonctions**  
Pour sélectionner une fonction désirée.
- **Réglage de la durée\***  
Pour régler la durée de cuisson.
- **Réglage des menus**  
Pour choisir le menu désiré parmi les menus automatiques.
- **Réglage du poids/portion/niveau**  
Pour définir le poids/portion/niveau de cuisson désirés parmi les menus automatiques.
- **Réglage de la température**  
Pour régler la température de la convection, de la fermentation ou de la convection et vapeur.  
**Nota : Pour des raisons de sécurité, la température de convection diminuera progressivement jusqu'à 200 °C en cas d'utilisation au-dessus de 200 °C en refroidissement et pendant les 8 minutes restantes. Si le four est réglé pour continuer à utiliser des températures supérieures à 200 °C, le temps de cuisson sera plus court. Cela n'influence pas ses performances.**  
\* Une pression prolongée sur "◀ / ▶", permet d'avancer ou de reculer rapidement dans le réglage de la durée.

## Avertisseur sonore :

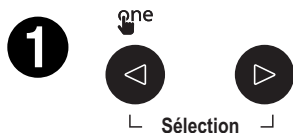
Nombre	Résultat
Aucun	Le four n'a pas ou n'a pas pu accepter l'instruction
Un	Instruction acceptée
Deux	Entre les cycles programmés pour signaler le retournement, le brassage, le réarrangement des aliments ou un message d'erreur pendant la cuisson
Trois	Après le préchauffage pour le réglage manuel
Bips de longue durée	Après le préchauffage pour le réglage du menu automatique
Cinq	Fin de tout programme

## Nota :

1. L'illustration n'est fournie qu'à titre de référence.
2. Si aucune action n'est effectuée dans les 6 minutes après le réglage d'un programme de cuisson, y compris l'ouverture ou la fermeture de la porte du four, le programme est automatiquement annulé et le four revient à « [ ] » ou passe en mode veille. Lorsque la porte du four est ouverte et fermée une fois, le four peut continuer la cuisson. Si le four est utilisé une autre fois sans être débranché et rebranché, le plus récent programme s'affiche.
3. [ ] : Cette illustration montre l'emplacement d'un accessoire pour les menus de cuisson automatique.

# Réglage de la vapeur

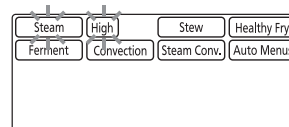
Il y a deux modes de cuisson à la vapeur, Steam-Med (Vapeur-Moyenne) et Steam-High (Vapeur-Élevée). La cuisson à la vapeur permet de garder les aliments tendres et humides. Par exemple : les légumes, les fruits de mer, etc. En outre, le four peut également cuire des aliments en boîte ou emballés sous vide.



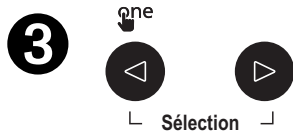
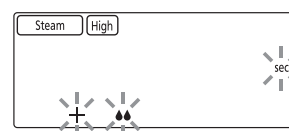
Placer la grille avec les aliments sur la plaque de cuisson en métal à la position inférieure de l'étagère, puis sélectionner le mode **Steam-High** (Vapeur-Élevée) en appuyant sur **Sélection**.

Nota : Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.

Exemple : sélectionner le mode Steam-High (Vapeur-Élevée)

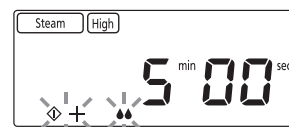


Appuyer sur **Réglage** pour régler le mode **Steam-High** (Vapeur-Élevée).

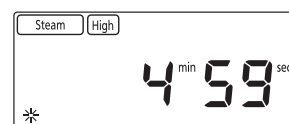


Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.

Exemple : 5 minutes



Appuyer sur **Marche**. La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'écran.



Mode	Types d'aliments appropriés
Steam-High (Vapeur-Élevée)	Viande, fruits de mer, légumes-racines, etc.
Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Brioche, crevettes, poitrine de poulet, etc.

**Nota :**

1. Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation. Le volume maximal est de 800 ml.
2. La durée maximale du mode Steam-Med (Vapeur-Moyenne) est d'une heure.
3. La durée maximale pour Steam-High (Vapeur-Élevée) est de 30 minutes.
4. L'icône d'état « ✨ » clignote sur la fenêtre d'affichage.
5. En mode de cuisson Steam-High (Vapeur-Élevée), s'assurer que la température acceptable pour le récipient de cuisson résistant à la chaleur est supérieure à 130 degrés.

# Mode Ragoût

Ce mode combine la vapeur et la cuisson par convection. Il convient pour les soupes et les légumes en ragoût avec de longues durées de cuisson. Uniquement la durée de cuisson peut être réglée.

1

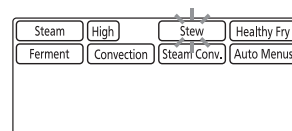
☞



↳ Sélection ↲

Placer la grille avec les aliments sur la plaque de cuisson en métal à la position inférieure de l'étagère. Sélectionner le mode **Stew** (Ragoût) en appuyant sur **Sélection**.

Nota : Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.

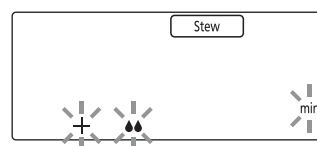


2



Marche/Réglage

Appuyer sur **Réglage** pour choisir le mode **Stew** (Ragoût).



3

☞

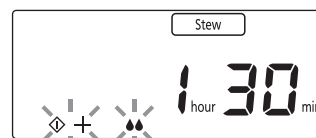


↳ Sélection ↲

Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.

(La durée réglable s'étend de 1 heure 30 minutes à 3 heures. Chaque changement équivaut à 30 minutes).

Exemple : 1 heure  
30 minutes

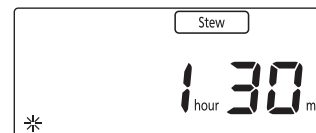


4



Marche/Réglage

Appuyer sur **Marche**. La cuisson débute. Le compte à rebours de la cuisson s'amorce à l'écran.



Français

Nota :

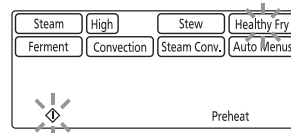
1. Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
2. Ce mode convient aux petits bols de soupe. Pour faire mijoter des aliments dans un récipient de grande capacité, il est recommandé de prolonger adéquatement la durée de cuisson.

# Mode Friture santé

Ce mode permet de cuire des aliments comme les frites avec peu ou pas d'huile. Cette méthode, plus saine que la friture traditionnelle, convient aux filets de poisson frits, aux crevettes frites avec de la chapelure, au poulet frit, etc.

1

Sélectionner **Healthy Fry** (Friture santé) en appuyant sur **Sélection**. Le préchauffage est automatiquement réglé et son icône apparaît à la fenêtre d'affichage.



2



Appuyer sur **Marche** et le préchauffage commence.

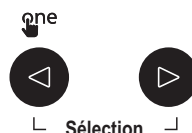


3

Après le préchauffage, le four émet trois bips et l'icône « ✓ » s'affiche pour signaler que le préchauffage est terminé. Ouvrir la porte et placer rapidement le récipient avec les aliments à la position appropriée de l'étagère.



4



Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.

(La durée maximale de ce cycle de cuisson est de 1 heure et 30 minutes.)

Exemple : 5 minutes

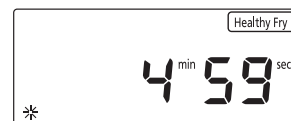


5



Appuyer sur **Marche**. Le compte à rebours de la cuisson s'amorce à l'écran.

La durée de cuisson peut être modifiée pendant la cuisson. En appuyant sur **Sélection**, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson par tranches de 1 minute (jusqu'à 10 minutes).



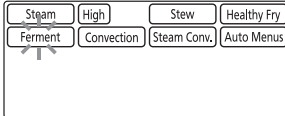









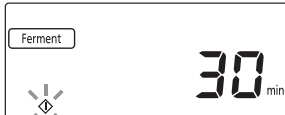

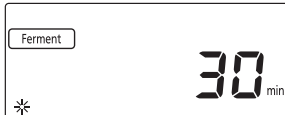


Nota :

Pour assurer la sécurité lors des durées de cuisson prolongées en mode « Healthy Fry » (Friture santé), le four diminue progressivement la température 8 minutes après avoir atteint la température souhaitée. Cela n'influencera pas la performance de la cuisson.

# Mode Fermentation

La fermentation est possible en modes 30 °C et 40 °C. Le mode 30 °C s'utilise pour la fermentation du pain européen et de la pâte avec une huile riche, comme la baguette ou les viennoiseries. Le mode 40 °C s'utilise pour la fermentation de la pâte à pizza et des pâtisseries chinoises.

<b>1</b>	  Sélection	Déposer les aliments dans le récipient ou directement sur la plaque de cuisson en métal à la position appropriée de l'étagère. Appuyer sur <b>Sélection</b> pour choisir <b>Fermentation</b> .	
<b>2</b>	 Marche/Réglage	Appuyer sur <b>Réglage</b> pour activer le mode <b>Fermentation</b> .	
<b>3</b>	  Sélection	Régler la température de fermentation souhaitée en appuyant sur <b>Sélection</b> . (Les choix sont 30 °C et 40 °C. La température par défaut est de 30 °C.)	Exemple : 40 °C 
<b>4</b>	 Marche/Réglage	Appuyer sur <b>Réglage</b> pour régler la température souhaitée.	
<b>5</b>	  Sélection	Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur <b>Sélection</b> . (La durée maximale de <b>Fermentation</b> est de 12 heures).	Exemple : 30 minutes 
<b>6</b>	 Marche/Réglage	Appuyer sur <b>Marche</b> . Le compte à rebours débute sur la fenêtre d'affichage. <b>La durée de cuisson peut être modifiée pendant la cuisson. En appuyant sur Sélection, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson par tranches de 1 minute (jusqu'à 10 minutes).</b>	

## Nota :

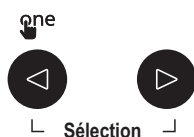
1. La température du four varie en fonction de la nourriture et de la température ambiante. Régler la durée de fermentation en fonction de la performance désirée.
2. Lorsque la température de la cavité ou ambiante est supérieure à la température de fermentation réglée, cela peut influencer l'effet de fermentation des aliments, le code « U50 » s'affiche à la fenêtre d'affichage. Attendre que la température de la cavité ou ambiante se refroidisse. Lorsque le code « U50 » disparaît, il est possible d'utiliser à nouveau la fermentation ou de faire fermenter les aliments à température ambiante.
3. La fonction Jet de vapeur peut être utilisée lorsque la vapeur est requise pendant la fermentation. Voir la page 20.

# Mode Convection

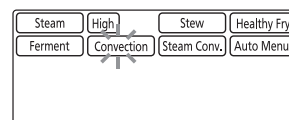
Le réglage de la convection de 100 °C à 230 °C convient à la cuisson de la viande, du poisson et des desserts occidentaux comme les gâteaux, les pizzas, etc. Déposer les aliments directement sur l'accessoire, sélectionner la température et la durée appropriés, et commencer la cuisson. Pour obtenir une couleur uniforme des aliments cuits, réorganiser la position des aliments ou faire pivoter l'accessoire pendant la cuisson.

## Cuisson sans préchauffage :

1



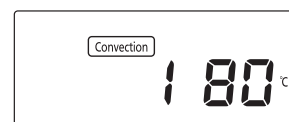
Déposer les aliments sur l'accessoire aux positions supérieure et inférieure de l'étagère. Sélectionner le mode **Convection** en appuyant sur **Sélection**. (Sans préchauffage)



2



Appuyer sur **Réglage** pour choisir le mode **Convection**. (Sans préchauffage)



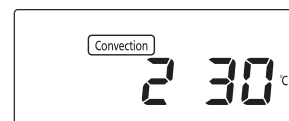
3



Régler la température de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.

(Les températures varient de 100 °C à 230 °C. La température par défaut est de 180 °C.)

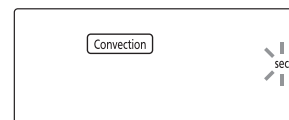
Exemple : 230 °C



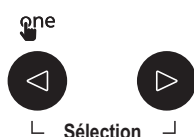
4



Appuyer sur **Réglage** pour régler la température souhaitée.



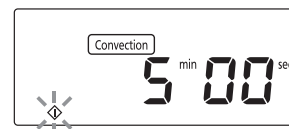
5



Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.

(La durée maximale de la cuisson par **Convection** est de 1 heure et 30 minutes).

Exemple : 5 minutes

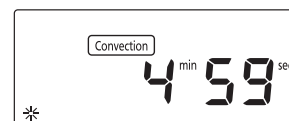


6



Appuyer sur **Marche**. Le compte à rebours de la cuisson s'amorce à l'écran.

**La durée de cuisson peut être modifiée pendant la cuisson. En appuyant sur Sélection, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson par tranches de 1 minute (jusqu'à 10 minutes).**


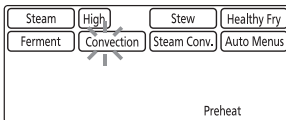

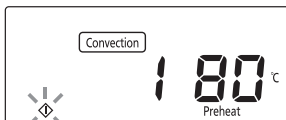

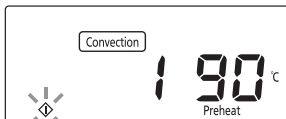

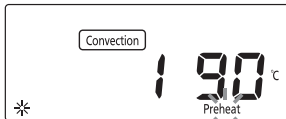

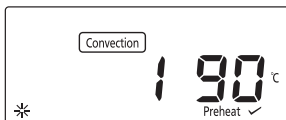
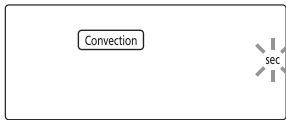

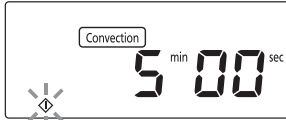

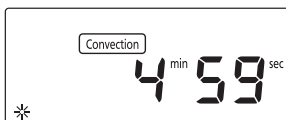




# Mode Convection

(suite)

## Cuisson avec préchauffage :


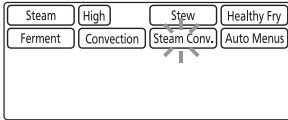

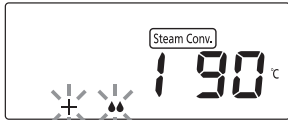

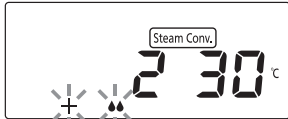

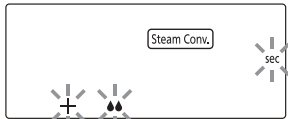

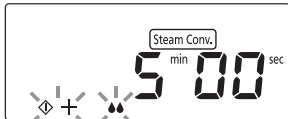

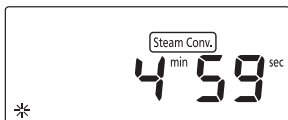
-  Sélection  
Sélectionner le mode **Convection** en appuyant sur **Sélection**. (Avec préchauffage)  

-  Marche/Réglage  
Appuyer sur **Réglage** pour choisir le mode **Convection**. (Avec préchauffage)  

-  Sélection  
Régler la température de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.  
(Les températures varient de 100 °C à 230 °C. La température par défaut est de 180 °C.)  
Exemple : 190 °C  

-  Marche/Réglage  
Appuyer sur **Marche** pour le préchauffage.  
(Il est possible de régler la température souhaitée en appuyant sur **Sélection** pendant le préchauffage).  

-  Sélection  
Après le préchauffage, le four émet trois bips et l'icône « ✓ » s'affiche pour signaler que le préchauffage est terminé. Ouvrir la porte et placer rapidement le récipient avec les aliments à la position supérieure ou inférieure de l'étagère.  
  

-  Sélection  
Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.  
(La durée maximale de la cuisson par **Convection** est de 1 heure et 30 minutes).  
Exemple : 5 minutes  

-  Marche/Réglage  
Appuyer sur **Marche**. Le compte à rebours de la cuisson s'amorce à l'écran.  
**La durée de cuisson peut être modifiée pendant la cuisson. En appuyant sur Sélection, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson par tranches de 1 minute (jusqu'à 10 minutes).**  


Français

# Mode Convection et vapeur

Ce mode combine les modes vapeur et convection, en ajoutant de la vapeur pendant la cuisson en mode convection, ce qui crée des gâteaux plus moelleux et des viandes plus juteuses. Pour une apparence uniforme de la couleur des aliments, réorganiser les aliments ou faire pivoter le récipient pendant la cuisson.


## Cuisson sans préchauffage :

-  **1** Sélection  
Déposer les récipient avec les aliments à la position appropriée de l'étagère.  
Sélectionner le mode **Steam Conv.** (Conv. vapeur) en appuyant sur **Sélection**. (Sans préchauffage)  
Nota : Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.  

-  **2** Marche/Réglage  
Appuyer sur **Réglage** pour choisir le mode **Steam Conv.** (Conv. vapeur). (Sans préchauffage)  

-  **3** Sélection  
Régler la température de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.  
(Les températures varient de 190 °C à 230 °C. La température par défaut est de 190 °C.)  
Exemple : 230 °C  

-  **4** Marche/Réglage  
Appuyer sur **Réglage** pour régler la température souhaitée.  

-  **5** Sélection  
Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.  
(La durée maximale de cuisson réglable est de 1 heure).  
Exemple : 5 minutes  

-  **6** Marche/Réglage  
Appuyer sur **Marche**. Le compte à rebours de la cuisson s'amorce à l'écran.  
**La durée de cuisson peut être modifiée pendant la cuisson. En appuyant sur Sélection, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson par tranches de 1 minute (jusqu'à 10 minutes).**  


# Mode Convection et vapeur

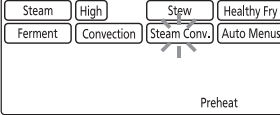

(suite)

## Cuisson avec préchauffage :

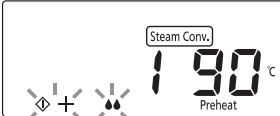

- 

Appuyer sur **Sélection** pour sélectionner le mode **Steam Conv.** (Conv. vapeur). (Avec préchauffage)

Nota : Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.


- 

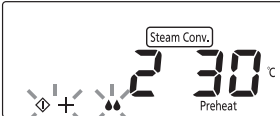

Appuyer sur **Réglage** pour choisir le mode **Steam Conv.** (Conv. vapeur). (Avec préchauffage)


- 

Régler la température de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.

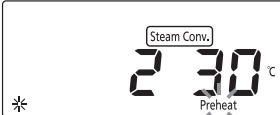
(Les températures varient de 190 °C à 230 °C. La température par défaut est de 190 °C.)

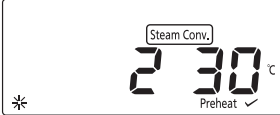
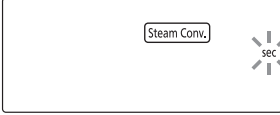

Exemple : 230 °C


- 

Appuyer sur **Marche** pour le préchauffage.

Il est possible de régler la température souhaitée en appuyant sur **Sélection** pendant le préchauffage.

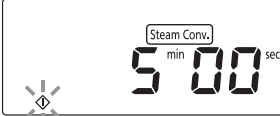


- Après le préchauffage, le four émet trois bips et l'icône « ✓ » s'affiche pour signaler que le préchauffage est terminé. Ouvrir la porte et placer rapidement le récipient avec les aliments à la position appropriée de l'étagère.

  

- 

Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur **Sélection**.

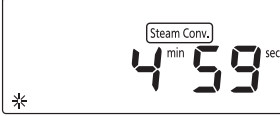
(La durée maximale de cuisson réglable est de 1 heure).

Exemple : 5 minutes


- 

Appuyer sur **Marche**. Le compte à rebours de la cuisson s'amorce à l'écran.

**La durée de cuisson peut être modifiée pendant la cuisson. En appuyant sur Sélection, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson par tranches de 1 minute (jusqu'à 10 minutes).**



Français

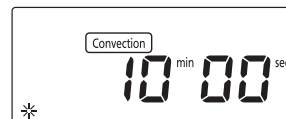
# Réglage du jet de vapeur

Cette fonction permet d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson en mode Convection et Fermentation (jusqu'à 3 minutes). L'ajout de vapeur pendant la cuisson peut améliorer la répartition de l'humidité, favorisant ainsi les surfaces plus souples des desserts et les viandes plus juteuses. Au début de la fermentation, l'utilisation de la vapeur peut augmenter l'humidité de la cavité, ce qui aide à mieux fermenter la pâte.

**Exemple : Ajouter de la vapeur pendant 1 minute pendant la cuisson en mode Convection.**

1

Cuisson en mode **Convection**.

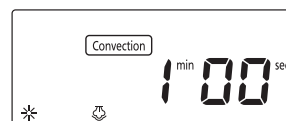


2



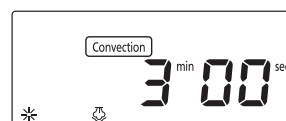
Marche/Réglage

Appuyer pendant 2 secondes sur la touche et ajouter de la vapeur, la fenêtre d'affichage affiche 1 minute.



3

Pour ajouter 3 minutes de vapeur, appuyer à nouveau deux fois sur la touche dans les 3 secondes qui suivent l'affichage de l'étape 2. La durée augmente de 3 minutes à la fenêtre d'affichage.



(Elle revient à « 0 » en appuyant 3 fois sur la touche. Il est possible de remettre la durée à zéro en répétant les étapes ci-dessus.)

Français

## Ajout du jet de vapeur pendant la cuisson :

### Cuisson en mode Convection :

Pour la cuisson des choux à la crème ou du pain, après le préchauffage, il est possible d'ajouter de la vapeur au début de la cuisson. Pour la cuisson des gâteaux, après le préchauffage, il est possible d'ajouter de la vapeur à mi-cuisson.





### Nota :

1. Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
2. Le jet de vapeur n'est pas disponible pendant le préchauffage en mode Convection.
3. Le compte à rebours de la durée originale de cuisson par convection ou fermentation continue pendant le réglage du jet de vapeur.





# Réglage de la fonction une touche (« one »)

Le réglage de la fonction une touche (« one ») peut simplifier le fonctionnement. Il est possible de définir la fonction souhaitée comme réglage une touche (« one ») qui peut être utilisé facilement chaque fois.





## Enregistrement :

<b>1</b>		L'icône d'état « one » clignote sur la fenêtre d'affichage après la fin. Cela signifie que le programme peut être enregistré comme réglage une touche (« one »).	
<b>2</b>		L'icône « one » s'arrête de clignoter à la fenêtre d'affichage lorsqu'une pression est exercée sur la touche pendant 2 secondes. L'enregistrement du programme est réussi.	

## Réglage :

<b>1</b>	 Marche/Réglage	Appuyer sur la touche <b>Marche/Réglage</b> et le programme enregistré s'affiche sur la fenêtre d'affichage.	Exemple : Mode « Steam-High » (Vapeur-Élevée) pendant 3 minutes enregistré. 
<b>2</b>	 Marche/Réglage	Appuyer sur <b>Marche</b> pour lancer la cuisson.	

## Annulation :

<b>1</b>	 Marche/Réglage	Appuyer sur la touche <b>Marche/Réglage</b> et le programme enregistré s'affiche sur la fenêtre d'affichage.	Exemple : Mode « Steam-High » (Vapeur-Élevée) pendant 3 minutes annulé. 
<b>2</b>		Appuyer pendant 2 secondes sur la touche pour annuler un réglage une touche (« one »).	

## Nota :

1. L'icône d'état « one » clignote sur la fenêtre d'affichage après la fin. Appuyer sur Arrêt/Réenclenchement pour ne pas sauvegarder le programme comme réglage une touche (« one »).
2. Si un réglage une touche (« one ») est enregistré, l'icône « one » clignote sur la fenêtre d'affichage.
3. Un seul programme peut être enregistré sur un réglage une touche (« one »). Tout programme une touche (« one ») précédent est annulé lors de l'enregistrement d'un nouveau programme.
4. Le programme une touche (« one ») reste mémorisé quand le four est mis hors tension.
5. Un réglage une touche (« one ») est disponible pour toutes les fonctions. (Excepté seulement la fonction Jet de vapeur)


Français

# Réglage du verrouillage de sécurité

Cette fonction permet d'empêcher un jeune enfant de faire fonctionner le four, mais la porte peut toujours être ouverte. Il est possible de régler le verrouillage de sécurité lorsque "0" s'affiche sur la fenêtre d'affichage.

## Réglage :




Appuyer 3 fois, l'icône "  " s'affiche sur la fenêtre d'affichage.



Français

## Annulation :



Appuyer 3 fois, l'icône "  " s'affiche sur la fenêtre d'affichage.





## Nota :

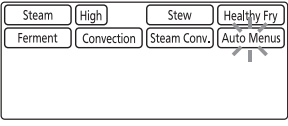

Pour activer ou désactiver le verrouillage de sécurité, il faut appuyer sur la touche dans les 10 secondes.




# Réglage et menus de la cuisson automatique

Cette fonction permet de cuisiner la plupart des aliments préférés selon les divers poids. Elle peut suivre les instructions et cuire automatiquement sans réglage de fonction, de température et de durée. Appuyer sur **Sélection** et le numéro du menu s'affiche sur la fenêtre d'affichage.

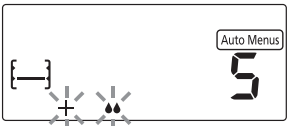

## Fonctionnement comme suit : (sauf les numéros 10 et 11, 13 à 18)

- 1**   Appuyer sur **Sélection** pour sélectionner **Auto Menus** (Menus auto).





- 2**  Appuyer sur **Réglage** pour définir un des **Auto Menus** (Menus auto).


- 3**   Appuyer sur **Sélection** pour choisir le numéro du menu de cuisson désiré. (Voir page 25)

Exemple : N° 5  
Légumes frais cuits à la vapeur




- 4**  Appuyer sur **Réglage** pour activer le numéro du menu de cuisson.


Nota : Si le choix porte sur les menus 6, 8, 9 et 12, sauter les étapes 4 et 5.


- 5**   Appuyer sur **Sélection** pour définir un poids/portion/niveau souhaité.



Nota : Si le choix porte sur les menus 3, 4 et 7, sélectionner le niveau en fonction du poids. Si le choix porte sur le menu 2, sélectionner la portion en fonction du poids.

Exemple : 300 g

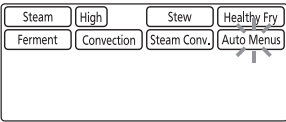


- 6**  Appuyer sur **Marche**. Le compte à rebours de la cuisson s'amorce à l'écran.






## Fonctionnement comme suit : (numéros 10 et 11, 13 à 18)

- 1**     
 Sélection

Appuyer sur **Sélection** pour sélectionner **Auto Menus** (Menus auto).


- 2**    
 Marche/Réglage



Appuyer sur **Réglage** pour définir un des **Auto Menus** (Menus auto).


- 3**     
 Sélection

Appuyer sur **Sélection** pour choisir le numéro du menu de cuisson désiré.




(Voir page 25)

Exemple : n° 11 Filets de poisson frits


- 4**    
 Marche/Réglage

Appuyer sur **Réglage** pour choisir le numéro du menu de cuisson désiré.



Nota : Si le choix porte sur le menu 17, sauter les étapes 4 et 5.


- 5**     
 Sélection

Appuyer sur **Sélection** pour définir le poids ou le niveau souhaité.


Nota : Si le choix porte sur le menu 13, sélectionner le poids désiré.

Exemple : 2 niveaux





- 6**    
 Marche/Réglage

Appuyer sur **Marche** pour le préchauffage.


Nota : Si le choix porte sur le menu 18, mettre la pâte au four et appuyer sur **Marche** pour la fermentation. Au bip sonore, sortir la pâte, puis appuyer sur **Marche** pour préchauffer à nouveau.


- 7**

Après le préchauffage, le four émet un long bip sonore et l'icône « ✓ » s'affiche pour signaler que le préchauffage est terminé. Déposer rapidement le récipient avec les aliments aux positions supérieure et inférieure de l'étagère.



- 8**    
 Marche/Réglage









Appuyer sur **Marche**. Le compte à rebours de la cuisson s'amorce à l'écran.





# Réglage et menus de la cuisson automatique

(suite)

N°	Menu	Poids/portion/niveau				Accessoire	Emplacement	Page de référence
1	Poisson à la vapeur*	200 g	300 g	400 g	500 g	 	{—}	P. 27
2	Œuf à la vapeur*	1 à 3 portions	4 à 6 portions	-	-	 	{—}	P. 27
3	Petits pains chinois à la vapeur*	1 niveau (9 morceaux)	2 niveaux (18 morceaux)	-	-	 	{—}{=}	P. 28
4	Aliments surgelés à la vapeur*	1 niveau (12 morceaux)	2 niveaux (24 morceaux)	-	-	 	{—}{=}	P. 28
5	Légumes frais à la vapeur*	200 g	300 g	400 g	500 g	 	{—}	P. 29
6	Cubes de patate douce à la vapeur*	50 à 150 g	-	-	-	 	{—}	P. 29
7	Pétoncle à la vapeur avec purée d'ail*	1 niveau (6 morceaux)	2 niveaux (12 morceaux)	-	-	 	{—}{=}	P. 30
8	Blanc de poulet tranché à la chinoise*	1 000 g	-	-	-	 	{—}	P. 30
9	Soupe aux côtes levées*	2 à 4 portions	-	-	-	 	{—}	P. 31
10	Crevettes frites avec chapelure	1 niveau (16 morceaux)	2 niveaux (32 morceaux)	-	-		{—}{=}	P. 31
11	Filets de poisson frits	1 niveau (350 g)	2 niveaux (700 g)	-	-		{—}{=}	P. 32
12	Yogourt maison	1 à 2 L (4 à 8 t)	-	-	-		{—}	P. 32
13	Porc au barbecue	400 g	600 g	800 g	-	 	{—}{=}	P. 33
14	Ailes de poulet teriyaki*	1 niveau (12 morceaux)	2 niveaux (24 morceaux)	-	-	 	{—}{=}	P. 33
15	Tartelettes aux œufs	1 niveau (9 morceaux)	2 niveaux (18 morceaux)	-	-		{—}{=}	P. 34
16	Biscuits	1 niveau (20 morceaux)	2 niveaux (40 morceaux)	-	-		{—}{=}	P. 34
17	Gâteau au fromage*	18 cm	-	-	-		{—}	P. 35
18	Pizza maison	1 niveau (1 morceau)	2 niveaux (2 morceaux)	-	-		{—}{=}	P. 36
19	Nettoyage (ustensiles)*	-	-	-	-	 	{—}	P. 40
20	Nettoyage (biberons)*	-	-	-	-	 	{—}	P. 41

Français

# Réglage et menus de la cuisson automatique

(suite)

N°	Menu	Poids/portion/niveau	Accessoire	Emplacement	Page de référence
21	Nettoyage (désodorisation)	Nettoyage du four			P. 42
22	Nettoyage (cavité)*				P. 43
23	Nettoyage (système)*				P. 44
24	Nettoyage (avec acide citrique)				P. 45

## Nota :

1. Les recettes marquées d'un « \* » exigent la vapeur. S'assurer de remplir le réservoir d'eau avant la cuisson. Ajouter du détergent avant de procéder au nettoyage à l'acide citrique.
2. Tous les assaisonnements de ce livre ne sont donnés qu'à titre indicatif.
3. Pour l'emplacement des accessoires, voir le tableau ci-dessous.

Français

Affichage	Emplacement
[ — ]	Inférieur
[ = ]	Supérieur et inférieur

## Poisson à la vapeur

(200/300/400/500 g)

1



### Ingrédients

Poisson ..... 1 (poids net 300 g)  
 Gingembre tranché ..... 5 g  
 Oignon vert ..... 3 g

### Assaisonnements

Sel ..... au goût  
 Vin de cuisine ..... 5 g  
 Sauce soja assaisonnée  
 ou légère ..... 15 g

### Récipient

Plat résistant à la chaleur,  
 plaque de cuisson, grille  
 (position inférieure de l'étagère), réservoir d'eau  
 intégré



### Préparation

1. Laver le poisson des deux côtés et couper en 2 ou 3 tranches avec un couteau.
2. Mariner avec le sel et le vin de cuisine. Ensuite, réserver pendant 10 minutes.
3. Déposer le poisson dans un plat résistant à la chaleur et garnir de gingembre tranché et d'oignon vert.
4. Placer la grille avec le plat sur la plaque de cuisson, puis placer celle-ci à la position inférieure de l'étagère.
5. Remplir le réservoir d'eau.
6. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 1 et saisir le poids, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.
7. Arroser de sauce soja assaisonnée ou légère pour servir immédiatement.

#### Nota :

1. Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 300 g de poisson, pour des poids multiples, calculer les quantités de matière en fonction des proportions.
2. Pour les poissons plus épais, ajouter du temps de cuisson à la vapeur supplémentaire en le réglant manuellement au goût.

## Œuf à la vapeur

(1 à 3/4 à 6 portions)

2



(2 portions)

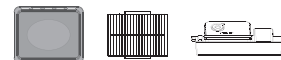
### Ingrédients

Œuf ..... 2 (environ 50 g par œuf,  
 sans coquille)  
 Eau tiède (environ 40 °C) .... 180 ml

### Assaisonnements

Sauce soja légère ..... 2 g  
 Vin de cuisine ..... 2 g  
 Sel ..... au goût  
 Huile de sésame ..... gouttes

### Récipient



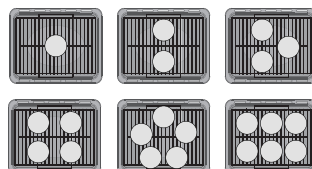
Bols à soupe, plaque de cuisson, grille (position  
 inférieure de l'étagère), réservoir d'eau intégré

### Préparation

1. Mélanger la sauce soja légère, le vin de cuisson et le sel avec les œufs battus. Remuer et bien filtrer après avoir ajouté l'eau tiède. Dans chacun des bols, verser environ 135 g et répartir la mousse, puis recouvrir d'une pellicule plastique ou d'un couvercle.
2. Placer la grille avec les bols de soupe sur la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère.
3. Remplir le réservoir d'eau.
4. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 2 et saisir les portions, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.
5. Arroser d'huile de sésame avant de servir.

#### Nota :

Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 2 portions. Pour les portions multiples, calculer les quantités de matière en fonction des proportions, et répartir dans les bols à soupe. La méthode de disposition pour la cuisson des portions multiples est indiquée ci-dessous.



## Petits pains chinois à la vapeur (1 niveau / 2 niveaux) 3



**Ingrédients** (1 niveau, 9 morceaux)

<b>Enveloppe :</b>	Champignons séchés .....	40 g (après trempage)
Farine tout usage..	225 g	
Sucre en poudre ...	2 g	
Levure.....	2,5 g	
Eau tiède (40 °C).....	Environ 120 ml	
Huile .....	5 g	
<b>Garniture :</b>	Sauce soja foncée ..	4 g
Viande hachée.....	200 g	
	Sauce soja légère...	10 g
	Poivre blanc.....	au goût
	Sel .....	3 g
	Sucre en poudre.....	6 g
	Huile de sésame.....	4 g

### Récipient

Plaque de cuisson, grille (position inférieure de l'étagère), réservoir d'eau intégré

### Préparation

#### Garniture :

Faire tremper les champignons séchés dans l'eau pendant quelques minutes, égoutter et hacher. Ajouter à la viande hachée les garnitures sans décoction de gingembre et d'oignon et bien remuer. Ajouter ensuite progressivement la décoction en remuant dans un sens jusqu'à ce que le mélange épaississe.

#### Enveloppe :

- Verser la farine, le sucre, la levure, l'huile et l'eau tiède dans un bol, et bien remuer, puis pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- Diviser la pâte en 9 parties égales et rouler en petits morceaux ronds avec des bords relativement épais pour farcir facilement. Incorporer environ 35 g de viande dans la pâte.
- Placer un papier sulfurisé de taille appropriée sous les petits pains et répartir uniformément sur la grille selon la disposition 3x3. Déposer la grille avec les aliments sur la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère.
- Remplir le réservoir d'eau.
- Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 3 et saisir le niveau, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.
- Sortir du four après la cuisson.

#### Nota :

- Les ingrédients énumérés comprennent des proportions pour 9 petits pains sur 1 niveau. Pour la cuisson selon d'autres poids, calculer les ingrédients en proportion. Chaque niveau peut prendre 9 petits pains en cuisinant sur 2 niveaux. Placer une plaque de cuisson aux positions supérieure et inférieure de l'étagère, puis sélectionner « 2 niveaux ».
- Lorsque la cavité est surchauffée, l'erreur « U50 » s'affiche sur la fenêtre d'affichage. Attendre que la cavité refroidisse et lancer la cuisson après la disparition de l'erreur « U50 ».

## Aliments surgelés à la vapeur (1 niveau / 2 niveaux) 4



**Ingrédients** (1 niveau, 12 morceaux)

Aliments surgelés (30 à 40 g/morceau) ..... 12 morceaux

### Récipient

Plaque de cuisson, grille (position inférieure de l'étagère), réservoir d'eau intégré

### Préparation

- Placer un papier sulfurisé de taille appropriée sous les aliments surgelés et répartir uniformément selon la disposition 3x4 sur la grille, puis déposer la grille sur la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère.
- Remplir le réservoir d'eau.
- Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 4 et saisir le niveau, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.
- Sortir du four après la cuisson.

#### Nota :

- Ce mode permet de cuire des aliments surgelés sans les décongeler. Ajouter manuellement une durée supplémentaire de cuisson à la vapeur pour les aliments trop gros.
- Chaque niveau peut prendre 12 morceaux lors de la cuisson. Placer une plaque de cuisson aux positions supérieure et inférieure de l'étagère, puis sélectionner « 2 niveaux ».

## Cuisson à la vapeur de légumes frais

(200/300/400/500 g)

5



### Ingrédients

Légumes (légumes verts, choux chinois, etc.)

### Récipient

Plaque de cuisson, grille (position inférieure de l'étagère), réservoir d'eau intégré



### Préparation

1. Nettoyer les légumes et les couper à la taille appropriée.
2. Disposer les légumes de manière régulière sur la grille, puis déposer la grille sur la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère.
3. Remplir le réservoir d'eau.
4. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 5 et saisir le poids, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.

#### Nota :

Ce programme est uniquement adapté aux légumes à feuilles ou aux légumes-racines. Garder les légumes aussi à plat que possible sur la grille, éviter de les empiler.

## Cubes de patates douces à la vapeur (50 à 150 g)

6



### Ingrédients

Patates douces ..... 50 à 150 g

### Récipient

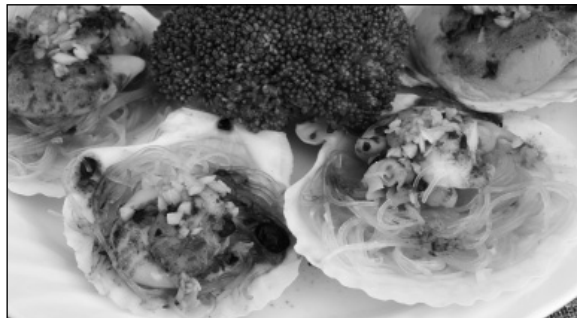
Plaque de cuisson, grille (position inférieure de l'étagère), réservoir d'eau intégré



### Préparation

1. Nettoyer, éplucher et couper les patates douces en petits cubes.
2. Placer les patates douces sur la grille sur la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère.
3. Remplir le réservoir d'eau.
4. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 6, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.

## Pétoncles à la vapeur avec purée d'ail (1 niveau / 2 niveaux) 7



**Ingrédients** (1 niveau, 6 morceaux)

Pétoncles .....	6 pétoncles (environ 120 g chacun)
Nouilles vermicelles.....	25 g
Purée d'ail .....	30 g
Oignon vert haché .....	5 g
Poivron rouge tranché .....	2 g

**Assaisonnements**

Huile .....	40 g
Vin de cuisine .....	15 g
Sauce soya assaisonnée .....	25 g

**Récipient**     
 Plaque de cuisson, grille (position inférieure de l'étagère), réservoir d'eau intégré

### Préparation

1. Enlever le sable et nettoyer les pétoncles, retirer les nerfs avec précaution à l'aide d'un couteau. Ensuite, mariner dans du vin de cuisson dans un bol pour diminuer l'odeur de poisson, nettoyer les coquilles et faire tremper les vermicelles dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Chauffer l'huile et ajouter la purée d'ail et le poivron rouge tranché, puis sauter jusqu'à ce que le tout devienne jaune clair. Servir dans un bol, ajouter l'oignon vert haché et la sauce soja assaisonnée, bien mélanger.
3. Déposer la grille sur la plaque de cuisson, enrouler les vermicelles sur des baguettes et déposer sur les coquilles, garnir de chair de pétoncles et d'ail sauté, arroser d'huile et répartir uniformément sur la grille.
4. Remplir le réservoir d'eau.
5. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) auto n° 7 et le niveau, déposer la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.

### Nota :

1. Il est possible de mettre 6 morceaux sur chaque niveau en cuisant sur 2 niveaux. Placer une plaque de cuisson aux positions supérieure et inférieure de l'étagère, puis sélectionner « 2 niveaux ».
2. Inciser la chair épaisse des pétoncles.

## Blanc de poulet tranché à la chinoise (1 000 g) 8






**Ingrédients**

Poulet .....	Environ 1 000 g
--------------	-----------------

**Assaisonnements**

Sel .....	5 g
Gingembre .....	50 g
Oignon vert haché .....	5 g
Huile .....	5 g

**Récipient**     
 Plat résistant à la chaleur, plaque de cuisson, grille (position inférieure de l'étagère), réservoir d'eau intégré

### Préparation

1. Laver et enlever la tête et les pattes du poulet. Broyer le gingembre en gingembre haché, en extraire environ 15 g de jus de gingembre et réserver le gingembre broyé pour la cuisson.
2. Frotter d'abord la surface et l'intérieur du poulet avec du sel, puis bien badigeonner avec le jus de gingembre pour le faire mariner pendant plus de 2 heures. Retourner le poulet une ou deux fois pendant le marinage pour qu'il soit savoureux. Pour obtenir une bonne performance de cuisson, il n'est pas recommandé de mettre le poulet au réfrigérateur.
3. Déposer la grille sur la plaque de cuisson. Envelopper le poulet de papier sulfurisé en laissant les deux extrémités à découvert. (La vapeur peut pénétrer à l'intérieur du poulet en évitant de toucher directement la peau). Déposer la poitrine vers le haut (la queue vers la sortie d'air gauche) dans un plat résistant à la chaleur sur la grille, puis placer au four à la position inférieure de l'étagère.
4. Remplir le réservoir d'eau.
5. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 8, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.
6. Déposer le gingembre broyé et l'oignon vert haché dans un bol, ajouter le bouillon de poulet (eau dans un plat résistant à la chaleur après cuisson à la vapeur) et ajouter l'huile chauffée dans un plat pour obtenir la décoction de gingembre et d'oignon vert.
7. Lorsque le poulet est refroidi, le couper en morceaux avant de servir. Servir avec la décoction de gingembre et d'oignon vert.

## Soupe aux côtes levées (2 à 4 portions)

9



### Ingrédients (4 portions)

Côtes de porc .....	350 g
Carotte .....	130 g
Maïs sucré .....	130 g
Champignons séchés .....	4 morceaux
Eau .....	700 ml

### Assaisonnement

Sel ..... au goût

### Récipient

Faitout à ragoût avec  
couvert de 300 ml×4, plaque de cuisson, grille  
(position inférieure de l'étagère), réservoir d'eau  
intégré

### Préparation

1. Faire tremper les champignons séchés dans de l'eau à l'avance, nettoyer et blanchir les côtes de porc.
2. Couper la carotte en gros morceaux sans la peler. Couper le maïs sucré en tranches d'environ 2 cm.
3. Déposer la grille sur la plaque de cuisson. Répartir uniformément les ingrédients des étapes 1 et 2 dans les 4 faitouts à ragoût respectivement. Ajouter de l'eau, couvrir et répartir uniformément sur la grille à la position inférieure de l'étagère.
4. Remplir le réservoir d'eau.
5. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 9, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.
6. Après la cuisson, sortir les aliments et saler.

#### Nota :

Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 4 portions. Pour les portions multiples, calculer les quantités de matière en fonction des proportions.

## Crevettes frites avec chapelure (1 niveau / 2 niveaux)

10



### Ingrédients (1 niveau, 16 morceaux)

Crevettes décortiquées .....	400 g (environ 16 crevettes)
Œuf battu .....	20 g
Chapelure .....	40 g
Gingembre râpé .....	5 g

### Assaisonnements

Huile .....	30 g
Sel .....	au goût
Vin de cuisine .....	5 g

### Récipient

Plaque de cuisson (position inférieure de l'étagère)

### Préparation

1. Enlever la tête, les carapaces et déveiner les crevettes. Ne laisser que la queue et la coquille de la première articulation. Ajouter le gingembre râpé, le sel et le vin de cuisine pour mariner.
2. Déposer la chapelure et l'huile dans un bol, et bien remuer.
3. Déposer du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson. Enduire les crevettes d'œuf battu et de chapelure après les avoir asséchées, et les placer uniformément sur la plaque de cuisson en formation 4×4.
4. Sélectionner le Auto Menus (Menus auto) n° 10 et saisir le niveau, puis appuyer sur **Marche** pour préchauffer. Après le préchauffage, placer la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère et appuyer sur **Marche** pour la cuisson.

#### Nota :

Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 400 g de crevettes frites (1 niveau). Pour la cuisson sur 2 niveaux, calculer les quantités de matière en fonction des proportions. Placer une plaque de cuisson aux positions supérieure et inférieure de l'étagère, puis sélectionner « 2 niveaux ».

## Filets de poisson frits

(1 niveau / 2 niveaux)

11




### Ingrédients (1 niveau, 350 g)

Sabre ..... 350 g (environ 12 pièces)  
Fécule de maïs ..... 15 g

### Assaisonnements

Vin de cuisine ..... 12 g  
Sel ..... au goût  
Huile ..... 15 g

### Récipient

Plaque de cuisson   
(position inférieure de l'étagère)

### Préparation

1. Nettoyer le sabre et le découper en morceaux d'environ 5 cm chacun.
2. Mélanger le poisson avec le vin de cuisson et le sel, puis faire mariner pendant 30 minutes.
3. Déposer du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson, arroser le poisson d'un peu d'huile après l'avoir enduit d'une fine couche de fécule de maïs, puis disposer en formation 3x4.
4. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 11 et saisir le niveau, puis appuyer sur **Marche** pour préchauffer. Après le préchauffage, placer la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère et appuyer sur **Marche** pour la cuisson.

#### Nota :

1. Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 350 g de filet de poisson (1 niveau). Pour la cuisson sur 2 niveaux, calculer les quantités de matière en fonction des proportions. Placer une plaque de cuisson aux positions supérieure et inférieure de l'étagère, puis sélectionner « 2 niveaux ».
2. Si le filet de poisson est épais, augmenter manuellement la durée de convection en conséquence.
3. Un filet de poisson mince est recommandé pour obtenir une meilleure couleur.

## Yogourt maison

(4 à 8 tasses)

12



#### Nota :

Ce menu automatique fonctionnera pendant 5 heures.

### Ingrédients

Poids	1 L (4 t)	2 L (8 t)
Lait	475 g	950 g
Yogourt	60 g	120 g

### Récipient

Gobelets de 150 ml×4,   
plaque de cuisson (position inférieure de l'étagère)

### Préparation

1. Verser le lait dans une casserole et chauffer jusqu'à 45 °C, ajouter le yogourt et bien mélanger, puis répartir uniformément dans les quatre gobelets environ 130 g par tasse.
2. Couvrir chaque gobelet d'une pellicule plastique, puis déposer sur la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère.
3. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 12, puis appuyer sur **Marche** pour faire cuire.

#### Nota :

1. Pour les gobelets multiples, calculer les quantités de matière en fonction des proportions.
2. Lorsque la cavité est surchauffée, l'erreur « U50 » s'affiche sur la fenêtre d'affichage. Attendre que la cavité refroidisse, et lancer la cuisson après la disparition de l'erreur « U50 ».



## Porc au barbecue (400/600/800 g) 13



### Ingrédients

Épaule de porc (ou poitrine de porc).....	400 g
Maltose (ou miel).....	30 g
Eau.....	30 ml

### Assaisonnements

Sauce soja foncée.....	20 g
Sauce soja légère.....	30 g
Caillé de haricots rouges en conserve.....	80 g
Sucre en poudre.....	90 g
Poudre de cinq épices.....	2 g
Purée d'ail.....	10 g
Sauce aux huîtres.....	50 g
Vinasse rouge et jus de caillé de haricots rouges fermentés.....	35 g

### Récipient

Plaque de cuisson, grille (position inférieure de l'étagère)



### Préparation

1. Verser tous les assaisonnements dans un bol, bien remuer pour obtenir une sauce au porc B.B.Q. au miel.
2. Nettoyer l'épaule de porc et bien l'égoutter, puis la couper en longs morceaux d'environ 4 cm d'épaisseur. Déposer l'épaule de porc dans une boîte à couvercle (piquer à l'aide d'une fourchette plusieurs fois pour l'attendrir), ajouter suffisamment de sauce de porc (couvrir le porc). Laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 à 2 jours.
3. Égoutter le porc mariné et déposer sur une grille, puis mettre la grille sur une feuille d'aluminium sur la plaque de cuisson.
4. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 13 et saisir le poids, puis appuyer sur **Marche** pour préchauffer. Après le préchauffage, placer la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère et appuyer sur **Marche** pour la cuisson.
5. Mélanger le maltose et l'eau à l'eau sucrée. Lorsque le four émet des bips, sortir les aliments, badigeonner la surface du porc au barbecue avec une brosse trempée dans de l'eau sucrée et retourner, puis remettre au four. Appuyer sur **Marche** pour faire cuire. (Le four émet deux bips entre les cycles programmés.)

#### Nota :

1. Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 400 g d'épaule de porc. Pour les poids multiples, calculer les quantités de matière en fonction des proportions.
2. Pour la cuisson de 800 g de porc au barbecue, placer 2 grilles sur les 2 plaques de cuisson avec respectivement 400 g d'épaule de porc chacune. Mettre au four aux positions supérieure et inférieure de l'étagère et sélectionner « 800 g ».
3. Il est recommandé de fermer la porte du four pour maintenir la température de la cavité lors du badigeonnage à l'eau de maltose.

## Ailes de poulet Teriyaki (1 niveau / 2 niveaux) 14



### Ingrédients (1 niveau, 12 morceaux)

Ailes de poulet.....	400 g (12 ailes)
----------------------	------------------

### Assaisonnements

Sauce soja légère.....	30 g
Sauce aux huîtres.....	30 g
Sucre en poudre.....	5 g
Huile de sésame.....	3 g

### Récipient

Plaque de cuisson, grille (position inférieure de l'étagère), réservoir d'eau intégré



### Préparation

1. Laver les ailes de poulet et piquer la surface du poulet plusieurs fois avec une fourchette ou une brochette en bambou.
2. Mélanger les ailes de poulet et tous les assaisonnements, puis faire mariner pendant 30 minutes.
3. Placer les ailes de poulet marinées côté peau vers le haut sur la grille après avoir bien égoutté selon une disposition de 3x4 sur une feuille d'aluminium sur la plaque de cuisson.
4. Remplir le réservoir d'eau.
5. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 14 et saisir le niveau, puis appuyer sur **Marche** pour préchauffer. Après le préchauffage, placer la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère et appuyer sur **Marche** pour la cuisson.

#### Nota :

Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 12 ailes de poulet. Pour la cuisson sur 2 niveaux, calculer les quantités de matière en fonction des proportions. Placer une plaque de cuisson aux positions supérieure et inférieure de l'étagère, puis sélectionner « 2 niveaux ».

## Tartelettes aux œufs

(1 niveau / 2 niveaux)

15



Français

### Ingrédients (1 niveau, 9 morceaux)

Croûtes de tartelettes aux œufs ..... 9 croûtes

### Pâte à tartelettes aux œufs

Crème à fouetter ..... 105 g  
Lait ..... 85 g  
Farine à pâtisserie ..... 8 g  
Sucre en poudre ..... 30 g  
Jaune d'œuf ..... 2  
Lait condensé ..... 10 g

### Récipient

Plaque de cuisson (position inférieure de l'étagère)



### Préparation

1. Les croûtes de tartelettes aux œufs surgelés peuvent être utilisés une fois décongelés à température ambiante.
2. Mélanger la crème à fouetter, le lait, le lait condensé et le sucre en poudre dans une petite casserole chauffée à feu doux. Chauffer et remuer jusqu'à ce que le sucre en poudre soit fondu, puis refroidir (environ 45 °C). Ajouter les jaunes d'œuf et la farine à pâtisserie et bien mélanger pour obtenir la pâte à tartelettes aux œufs.
3. Verser la pâte à tartelettes aux œufs dans les croûtes à tartelettes aux œufs, jusqu'à 80 %.
4. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 15 et saisir le niveau, puis appuyer sur **Marche** pour préchauffer.
5. Disposer les tartelettes aux œufs en formation 3x3 sur la plaque de cuisson.
6. Après le préchauffage, placer la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère et appuyer sur **Marche** pour la cuisson.

#### Nota :

Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 9 tartelettes aux œufs sur 1 niveau, au besoin calculer les quantités de matière en fonction des proportions. Chaque niveau peut prendre 9 tartelettes en cuisinant sur 2 niveaux. Placer une plaque de cuisson aux positions supérieure et inférieure de l'étagère, puis sélectionner « 2 niveaux ».

## Biscuits (1 niveau / 2 niveaux)

16



### Ingrédients (2 niveaux, 40 biscuits)

Beurre non salé ..... 160 g  
Farine à pâtisserie ..... 155 g  
Sucre à glacer ..... 35 g  
Sel ..... 0,6 g  
Fécule de maïs ..... 35 g  
Lait en poudre ..... 20 g

### Récipient

Plaques de cuisson (positions supérieure et inférieure de l'étagère)



### Préparation

1. Sortir à l'avance le beurre non salé, le ramollir à température ambiante, ajouter le sucre à glacer et le sel, puis mélanger au batteur à œufs pour obtenir un mélange mousseux.
2. Mélanger la fécule de maïs, la farine à pâtisserie et le lait en poudre, puis tamiser le tout. Incorporer uniformément avec un racloir en caoutchouc dans la pâte avant la cuisson.
3. Insérer une douille de décoration 8 ou 12 et mettre la pâte de l'étape 2 dans la poche à douille.
4. Déposer du papier sulfurisé sur les plaques de cuisson. Presser la pâte sur un diamètre de 3 cm et un poids de 8 g à 9 g en les disposant selon une formation 4x5.
5. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 16 et saisir le niveau, puis appuyer sur **Marche** pour préchauffer.
6. Après le préchauffage, mettre les plaques de cuisson aux positions supérieure et inférieure de l'étagère et appuyer sur **Marche** pour la cuisson.

#### Nota :

Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 2 niveaux de cuisson des biscuits, calculer les quantités de matière en fonction des proportions pour la cuisson sur 1 niveau. Placer la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère, puis sélectionner « 1 niveau ».

## Gâteau au fromage (18 cm) 17



### Ingrédients

#### Fond du gâteau :

biscuits digestifs ..... 100 g  
Beurre non salé ..... 40 g

#### Pâte du gâteau :

Fromage à la crème ..... 250 g  
Sucre en poudre ..... 90 g  
Crème sûre ..... 130 g  
Beurre non salé ..... 33 g  
Gousse de vanille ..... 1/3 gousse  
Œufs entiers liquides ..... 81 g  
Jaune d'œuf ..... 27 g  
Fécule de maïs ..... 15 g

### Récipient

Moule à gâteau de 18 cm,  
plaque de cuisson (position  
inférieure de l'étagère), réservoir d'eau intégré



### Préparation

#### Fond du gâteau :

1. Émietter les biscuits digestifs dans un sac alimentaire en plastique et écraser avec un rouleau à pâtisserie.
2. Faire fondre complètement le beurre non salé et bien mélanger avec les miettes de biscuits.
3. Verser le mélange sur un papier sulfurisé dans le fond du moule et presser fermement, puis déposer le moule à gâteau au réfrigérateur pour réserver.

#### Pâte du gâteau :

1. Couper le fromage à la crème et le beurre non salé en petits morceaux et laisser reposer naturellement jusqu'à tendreté. Ouvrir la gousse de vanille et enlever les graines de vanille pour utilisation ultérieure.
2. Mélanger le fromage à la crème, le sucre en poudre et les graines de vanille dans un mélangeur, puis battre pour obtenir une texture lisse.
3. Incorporer le beurre non salé ramolli et la crème sûre et bien mélanger après chaque ajout.
4. Mélanger l'œuf entier liquide un tiers à la fois avec le jaune d'œuf, en remuant bien après chaque ajout.
5. Ajouter la fécule de maïs tamisée et remuer rapidement et uniformément à l'aide d'un fouet à main.
6. Remplir le réservoir d'eau.
7. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 17, puis appuyer sur **Marche** pour préchauffer.
8. Sortir le moule à gâteau du réfrigérateur, y mettre la pâte, lisser la surface et utiliser un bâton en bambou pour enlever les bulles de la surface.
9. Après le préchauffage, mettre le moule à gâteau sur la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère et appuyer sur **Marche** pour la cuisson.
10. Après la cuisson, retirer le moule à gâteau, laisser refroidir, puis mettre le gâteau au réfrigérateur pendant environ 4 heures et servir.

## Pizza maison

(1 niveau / 2 niveaux)

18



Français

### Ingrédients (1 niveau, 1 pizza)

#### Ingrédients de la croûte :

Farine à pâtisserie	130 g
Sucre en poudre	10 g
Beurre non salé	10 g
Lait en poudre	7 g
Sel	3 g

#### Garniture :

Oignon haché	20 g
Champignons tranchés	20 g
Saucisse tranchée	30 g
Poivron vert tranché	20 g

Eau tiède (40 °C)	70 ml
Levure	3 g
Sucre en poudre	1 g
Fromage mozzarella	80 g
Pâte de tomates	40 g

Huile	Au goût (enrobage)
Farine à pâtisserie	Au besoin (anti-adhérent)

### Récepteur

Récepteur résistant à la chaleur,  
plaque de cuisson (position inférieure  
de l'étagère)



### Préparation

1. Remuer le mélange de levure et de 1 g de sucre en poudre dans l'eau tiède et attendre 5 minutes.
2. Pour faire la pâte à la main, dans un grand bol, ajouter le mélange d'eau et de levure et incorporer tous les ingrédients de la croûte, badigeonner d'huile un récipient résistant à la chaleur, étaler la pâte dans le récipient, couvrir avec une pellicule plastique sans serrer, déposer le récipient au centre de la plaque de cuisson et le tout à la position inférieure de l'étagère.
3. Sélectionner Auto Menus (Menus auto) n° 18 et saisir le niveau, puis appuyer sur **Marche** pour faire fermenter. Le four émettra des bips pour vous rappeler de sortir la plaque de cuisson et le récipient au moment opportun. Appuyer sur **Marche** pour le préchauffage.
4. Saupoudrer un peu de farine à gâteau sur le plan de travail, puis aplatir la pâte avec les mains pour permettre à l'air interne de s'échapper.
5. Déposer un papier sulfurisé sur la plaque de cuisson. Abaisser la pâte en un rond d'environ 20 cm de diamètre et la transférer sur la plaque de cuisson. Ensuite, soulever la pâte et lui donner un quart de tour.
6. Piquer la croûte et déposer la pâte de tomates, saupoudrer la moitié du fromage mozzarella et le reste de la garniture, puis recouvrir avec le reste du fromage.
7. Après le préchauffage, placer la plaque de cuisson à la position inférieure de l'étagère et appuyer sur **Marche** pour la cuisson.

#### Nota :

1. Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 1 pizza maison. Pour 2 pizzas, calculer les quantités de matière en fonction des proportions. Placer une plaque de cuisson aux positions supérieure et inférieure de l'étagère, puis sélectionner « 2 niveaux ».
2. Lorsque la cavité est surchauffée, l'erreur « U50 » s'affiche sur la fenêtre d'affichage. Attendre que la cavité refroidisse, et lancer la cuisson après la disparition de l'erreur « U50 ».
3. La pizza maison doit être placée au four dans les 30 minutes après la fin du préchauffage, sinon, le programme prendra fin automatiquement.

# Tableau de réchauffage

Nota : Dans les pages 37 à 39, la marque « ① » signifie que la cuisson se fait sur la plaque de cuisson en métal. Le symbole « ② » signifie que la grille doit être sur la plaque de cuisson.

Type	Aliment	Poids/Quantité	Accessoire	Programme	Durée
Pâtisseries réfrigérées/ surgelées	Shumai réfrigéré*	207 g (9 morceaux)	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Réfrigéré : environ 10 à 11 minutes Surgelé : environ 12 à 13 minutes
	Rouleau de vermicelles réfrigérés*	200 g (5 morceaux)	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Réfrigéré : environ 8 à 9 minutes Surgelé : environ 11 à 12 minutes
	Poulet au riz gluant réfrigéré*	160 g à 320 g (2 à 4 morceaux)	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Réfrigéré : environ 16 à 18 minutes Surgelé : environ 23 à 24 minutes
	Petits pains réfrigérés*	100 g à 200 g (4 à 8 petits pains)	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Réfrigéré : environ 8 à 9 minutes
	Riz réfrigéré*	200 g à 300 g (1 portion)	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne) 190 °C Steam Conv. (Conv. vapeur) (sans préchauffage)	Réfrigéré : environ 14 à 16 minutes Surgelé : environ 20 à 22 minutes
	Pizza réfrigérée	Environ 320 g (1 pizza)	① / position inférieure de l'étagère	230 °C Convection (avec préchauffage)	Réfrigéré : environ 11 à 12 minutes Surgelé : environ 15 à 16 minutes
Plats réfrigérés	Poulet cuit au four dans du sel (morceaux)*	200 g à 400 g (1 plat)	② / position inférieure de l'étagère	Steam-High (Vapeur-Élevée)	Environ 9 à 10 minutes
	Ailes de poulet réfrigérées*	Environ 300 g (10 morceaux)	② / position inférieure de l'étagère	190 °C Steam Conv. (Conv. vapeur) (sans préchauffage)	Environ 11 à 12 minutes
	Légumes réfrigérés*	200 g à 400 g (1 plat)	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Environ 7 à 9 minutes
Boisson/ gruau/soupe réfrigéré	Lait réfrigéré*	250 ml à 500 ml (1 à 2 tasses)	① / position inférieure de l'étagère (papier d'aluminium)	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Environ 7 à 8 minutes
	Gruau réfrigéré*	200 g à 250 g (1 bol)	② / position inférieure de l'étagère (papier d'aluminium)	Steam-High (Vapeur-Élevée)	Environ 16 à 17 minutes
	Soupe réfrigérée*	200 g à 400 g (1 à 2 bols)	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Environ 15 à 16 minutes
Pain réfrigéré	Croissant	45 g à 180 g (1 à 4 croissants)	① / position inférieure de l'étagère	160 °C Convection (sans préchauffage)	Environ 6 à 7 minutes
	Pain froid au fromage	Environ 170 g (1 tranche)	① / position inférieure de l'étagère	170 °C Convection (sans préchauffage)	Environ 8 à 10 minutes
	Sandwich réfrigéré	120 g à 480 g (1 à 4 sandwiches)	① / position inférieure de l'étagère	180 °C Convection (sans préchauffage)	Environ 8 à 11 minutes
Pain	Pain à l'ananas	50 g à 100 g (1 à 2 tranches)	① / position inférieure de l'étagère	180 °C Convection (sans préchauffage)	Environ 6 à 7 minutes
	Croissant	80 g à 160 g (1 à 2 croissants)	① / position inférieure de l'étagère	170 °C Convection (sans préchauffage)	Environ 7 à 8 minutes
	Pain aux céréales	165 g (1 tranche)	① / position inférieure de l'étagère	180 °C Convection (sans préchauffage)	Environ 8 à 9 minutes
	Pain tendre	Environ 170 g (1 tranche)	① / position inférieure de l'étagère	180 °C Convection (sans préchauffage)	Environ 6 à 7 minutes
	Rôtie épaisse	55 g à 110 g (1 à 2 tranches)	② / position inférieure de l'étagère	230 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 6 à 7 minutes

Nota :

1. Les recettes marquées d'un « \* » exige la fonction de vapeur. S'assurer de remplir le réservoir d'eau avant la cuisson.
2. Utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium et des ustensiles résistant à la chaleur lors de la cuisson.
3. Le terme « Surgelé » fait référence à une température de stockage inférieure à 0 °C. Le terme « Réfrigéré » fait référence à une température de stockage comprise entre 0 et 3 °C.

# Tableau de cuisson

Aliment	Poids/Quantité	Accessoire	Programme	Durée	Énoncé
Crabes Dazha à la vapeur*	3 paires (6 morceaux) Environ 100 à 150 g chacun	② / position inférieure de l'étagère	Steam-High (Vapeur-Élevée)	Environ 18 à 20 minutes	Laver les crabes Dazha et les déposer sur la grille le ventre vers le haut avec des tranches de gingembre.
Saumon à la vapeur*	300 g (2 morceaux)	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Environ 11 à 13 minutes	Laver et assécher le saumon. Saupoudrer de sel et de sauce à poisson et mariner pendant 15 minutes.
Conserves à la vapeur*	1 boîte	① / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Environ 15 minutes	Toutes sortes de boîtes de conserve vendues sur le marché.
Œufs à la vapeur avec palourdes*	3 portions	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Environ 10 à 11 minutes	Laver 250 g de palourdes et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles commencent à s'ouvrir, puis les mettre dans un plat résistant à la chaleur.
				Environ 17 à 18 minutes	Casser 3 œufs et ajouter 300 g d'eau pure à environ 40 °C, assaisonner, filtrer, puis verser sur le plat avec les palourdes (recouvrir d'une pellicule plastique).
Rouleaux de printemps surgelés	environ 260 g (8 morceaux)	② / position inférieure de l'étagère	230 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 15 à 17 minutes	Vendus sur le marché ou faits maison. Enduire d'huile la surface.
Brochettes de rôti de bœuf	160 g (8 brochettes)	② / position inférieure de l'étagère	180 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 10 minutes	Toutes sortes de brochettes de bœuf surgelées vendues sur le marché. Badigeonner d'huile la surface après la décongélation.
Kébab d'agneau	250 g (12 brochettes)	② / position inférieure de l'étagère	180 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 12 minutes	Toutes sortes de brochettes surgelées vendues sur le marché. Il faut d'abord décongeler.
Légumes rôtis	350 g	① / position inférieure de l'étagère	220 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 14 à 16 minutes	Les autres légumes-racines tels que les aubergines, les poivrons verts, les carottes, les pommes de terre et les asperges doivent être lavés et coupés à la taille appropriée. Ajouter du poivre noir concassé, de la sauce soja et de l'huile d'olive pour faire mariner pendant 10 minutes.
Ailes de poulet	400 g (6 morceaux)	② / position inférieure de l'étagère	210 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 20 à 23 minutes	Toutes sortes de produits semi-finis réfrigérés vendus sur le marché.
Maïs sucré à la vapeur*	500 g à 600 g	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Environ 35 à 40 minutes	Maïs sucré (en tranches)
Riz à la vapeur*	200 g	② / position inférieure de l'étagère	Steam-Med (Vapeur-Moyenne)	Environ 40 minutes	Mélanger 200 g de riz et 200 g d'eau. Après la cuisson, recouvrir d'une pellicule plastique et attendre 5 minutes.
Soupe sucrée à la gomme de pêche	200 ml chacun (6 bols)	② / position inférieure de l'étagère	Ragoût	Environ 3 heures	Laver 15 g gomme de pêche, faire tremper pendant 10 heures, les placer uniformément dans 6 bols respectivement, ajouter de l'eau et couvrir avec le couvercle.
Soupe*	300 ml chacun (4 bols)	② / position inférieure de l'étagère	Ragoût	Environ 3 heures	Préparer 300 g de côte et de poulet, etc. Couper en morceaux et déposer dans l'eau à couvert.
Œufs de caille cuits au four avec du sel*	24 œufs	① / position inférieure de l'étagère	190 °C Steam Conv. (Conv. vapeur) (avec préchauffage)	Environ 16 à 18 minutes	D'abord, faire sauter à la poêle 2 sachets de gros sel. Étendre une fine couche de gros sel à l'intérieur d'une feuille d'aluminium et y déposer les œufs de caille. Ensuite, recouvrir complètement les œufs de caille avec du gros sel.
Noix de cajou rôties	500 g	① / position inférieure de l'étagère	110 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 60 minutes	Vendues sur le marché.
Brochettes de poulet	300 g (8 brochettes)	② / position inférieure de l'étagère	190 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 12 à 15 minutes	Vendue sur le marché et décongelé.

# Tableau de cuisson

(suite)

Aliment	Poids/Quantité	Accessoire	Programme	Durée	Énoncé
Tartelettes aux œufs surgelées	150 g à 300 g (4 à 8 tartelettes)	① / position inférieure de l'étagère	200 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 16 à 18 minutes	Toutes sortes de tartelettes aux œufs surgelées vendues sur le marché.
Côtes levées frites	250 g (3 côtes)	② / position inférieure de l'étagère	210 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 7 à 9 minutes	Faire sécher les côtes courtes, saler et saupoudrer de poivre noir moulu, puis faire mariner quelques instants.
Pommes de terre rissolées surgelées	260 g (4 morceaux)	② / position inférieure de l'étagère	220 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 18 à 20 minutes	Cuire directement sans décongeler. Les divers produits à base de pommes de terre nécessitent des durées de cuisson différentes selon la durée et l'épaisseur de la préfriture. Ajuster la durée de cuisson en fonction de l'état réel.
Frites	250 g	① / position inférieure de l'étagère	Healthy Fry (Friture santé) (avec préchauffage)	Environ 28 à 30 minutes	
Côtes levées frites au sel épicé	200 g	① / position inférieure de l'étagère	Healthy Fry (Friture santé) (avec préchauffage)	Environ 16 à 17 minutes	Vendues sur le marché.
Pépites de poulet frites	350 g	② / position inférieure de l'étagère	Healthy Fry (Friture santé) (avec préchauffage)	Environ 19 à 21 minutes	Couper la cuisse de poulet en morceaux de 30 g chacun et enrober de poudre à poulet frit. Ensuite, laisser mariner pendant 15 à 20 minutes.
Steak de bœuf au poivre noir	200 g chacun (1 morceau)	② / position inférieure de l'étagère	220 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 11 à 12 minutes	Sécher le steak, saler et saupoudrer de poivre noir et faire mariner pendant 5 à 10 minutes. (Après la cuisson, sortir rapidement le steak et l'emballer dans du papier d'aluminium. Réserver pendant 3 minutes et servir).
	200 g chacun (2 morceaux)			Environ 13 à 14 minutes	
Filets de morue surgelés	380 g (8 filets)	② / position inférieure de l'étagère	Healthy Fry (Friture santé) (avec préchauffage)	Environ 29 à 30 minutes	Vendus sur le marché; huiler la surface.
Pizza surgelée	320 g (1 pizza)	① / position inférieure de l'étagère	230 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 15 à 16 minutes	Toutes sortes de pizzas surgelées vendues sur le marché.
Saucisses au four	400 g (6 morceaux)	② / position inférieure de l'étagère	190 °C Convection (avec préchauffage)	Environ 14 à 16 minutes	Vendues sur le marché. Badigeonner de sauce de cuisson barbecue ou de la sauce préférée. (Couper avec un couteau pour éviter le fendillement).
Décongélation de viande hachée*	400 g à 500 g	① / position inférieure de l'étagère	40 °C Fermentation	Environ 30 à 35 minutes	Retirer l'emballage et placer sur un plat résistant à la chaleur. Appuyer sur <b>Marche</b> pendant 2 secondes et appuyer à nouveau pour ajouter 2 minutes de vapeur. Retourner à mi-durée de cuisson. Après la cuisson, attendre 5 à 10 minutes.
Décongélation de pilons*	500 g	① / position inférieure de l'étagère	40 °C Fermentation	Environ 40 minutes	
Décongélation d'ailes de poulet*	400 g à 500 g	① / position inférieure de l'étagère	40 °C Fermentation	Environ 40 minutes	
Décongélation de poisson*	400 g à 500 g	① / position inférieure de l'étagère	30 °C Fermentation	Environ 35 à 40 minutes	

Français



## Nota :

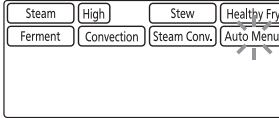
1. Les recettes marquées d'un « \* » exige la vapeur. S'assurer de remplir le réservoir d'eau avant la cuisson.
2. Le terme « Surgelé » fait référence à une température de stockage inférieure à 0 °C. Le terme « Réfrigéré » fait référence à une température de stockage comprise entre 0 et 3 °C.
3. Utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium et des ustensiles résistants à la chaleur lors de la cuisson.
4. Lorsque la cavité est surchauffée, ou que la température ambiante est trop élevée, l'erreur « U50 » s'affiche sur la fenêtre d'affichage. Cela permet d'éviter que les températures élevées n'influencent la fermentation/décongélation. Attendre que la cavité ou la température ambiante refroidisse, et recommencer la fermentation/décongélation après la disparition de l'erreur « U50 » sur la fenêtre d'affichage.

# Nettoyage (ustensiles)


## Nettoyage (ustensiles)


Cette fonction convient au nettoyage de tous les types de récipients (durée de 30 minutes).

**1**  Sélection  Placer la grille avec les ustensiles sur la plaque de cuisson en métal à la position inférieure de l'étagère. Sélectionner ensuite **Auto Menus** (Menus auto) en appuyant sur **Sélection**.






.....

**2**  Marche/Réglage Appuyer sur **Réglage** pour régler les **Auto Menus** (Menus auto).




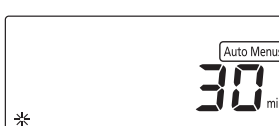
.....

**3**  Sélection  Appuyer sur **Sélection** jusqu'à ce que « 19 » apparaisse sur la fenêtre d'affichage.



.....

**4**  Marche/Réglage Appuyer une fois sur **Marche**.



Français

### Nota :




1. L'utilisation de la vapeur pour laver la vaisselle entraîne une température élevée. Tous les plats doivent être résistants à la chaleur (au-dessus de 130 °C) afin d'utiliser cette fonction.
2. Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
3. Lorsque la cavité est surchauffée, l'erreur « U50 » s'affiche sur la fenêtre d'affichage. Attendre que la cavité refroidisse, continuer à nettoyer les ustensiles après la disparition de l'erreur « U50 ».



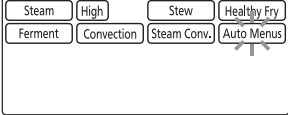
# Nettoyage (biberons)

## Nettoyage (biberons)


Cette fonction est utilisée pour toutes sortes de biberons.

**1**  Sélection  


Déposer la grille avec les biberons sur la plaque de cuisson en métal à la position inférieure de l'étagère. Sélectionner ensuite **Auto Menus** (Menus auto) en appuyant sur **Sélection**.






.....

**2**  Marche/Réglage


Appuyer sur **Réglage** pour régler les **Auto Menus** (Menus auto).




.....

**3**  Sélection  


Appuyer sur **Sélection** jusqu'à ce que « 20 » apparaisse sur la fenêtre d'affichage.



.....

**4**  Marche/Réglage

Appuyer une fois sur **Marche**.



Français


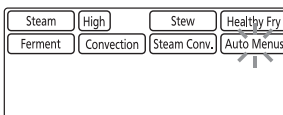






### Nota :

1. L'utilisation de la vapeur pour laver les biberons entraîne une température élevée. Toutes les bouteilles et accessoires doivent être à l'épreuve de la chaleur à une température supérieure à 110 °C afin d'utiliser cette fonction.
2. Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
3. Lorsque la cavité est surchauffée, l'erreur « U50 » s'affiche sur la fenêtre d'affichage. Attendre que la cavité refroidisse, continuer à nettoyer les biberons après la disparition de l'erreur « U50 ».
4. Après le nettoyage, sortir rapidement les biberons.

# Nettoyage du four

## Nettoyage (désodorisation)

Cette fonction sert à éliminer les odeurs dans le four (durée de 20 minutes). Avant l'entretien (nettoyage du four), vider le four et essuyer la saleté à l'intérieur.

-  Sélectionner **Auto Menus** (Menus auto) en appuyant sur **Sélection**.  

-  Appuyer sur **Réglage** pour régler les **Auto Menus** (Menus auto).  

-  Appuyer sur **Sélection** jusqu'à ce que « 21 » apparaisse sur la fenêtre d'affichage.  

-  Appuyer une fois sur **Marche**.  


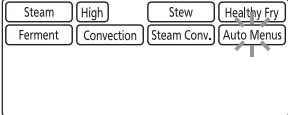
# Nettoyage du four

(suite)


## Nettoyage (cavité)

Cette fonction convient au nettoyage d'un four encrassé par de l'huile (durée de 30 minutes).


**1** Sélectionner **Auto Menu** (Menus auto) en appuyant sur **Sélection**.




**2** Appuyer sur **Réglage** pour régler les **Auto Menu** (Menus auto).



**3** Appuyer sur **Sélection** jusqu'à ce que « 22 » apparaisse sur la fenêtre d'affichage.



**4** Appuyer une fois sur **Marche**.



### Nota :

1. Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
2. Après le nettoyage, ouvrir la porte et nettoyer avec un linge humide.

Français

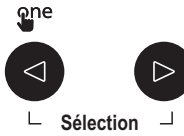
# Nettoyage du four

(suite)

## Nettoyage (système)

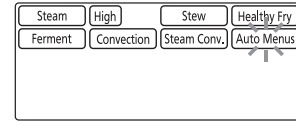
Après avoir utilisé la fonction vapeur, cette fonction sert à pomper l'eau par le tuyau vers l'égouttoir.

1



Sélectionner **Auto Menu** (Menus auto) en appuyant sur **Sélection**.

Nota : Avant l'utilisation, mettre 100 ml d'eau dans le réservoir pour le remplir et retirer l'eau de l'égouttoir.



2



Appuyer sur **Réglage** pour régler les **Auto Menus** (Menus auto).



3



Appuyer sur **Sélection** jusqu'à ce que « 23 » apparaisse sur la fenêtre d'affichage.



4



Appuyer une fois sur **Marche**.



Nota :

1. Ne pas retirer le réservoir d'eau intégré lorsque cette fonction est utilisée.
2. Laver l'égouttoir après le nettoyage.

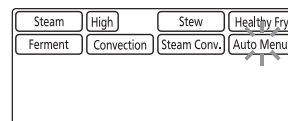
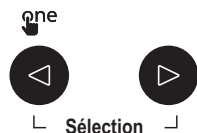
# Nettoyage du four

(suite)

## Nettoyage (avec acide citrique)

Si « ✦\* » apparaît sur la fenêtre d'affichage après la cuisson, il faut utiliser de l'acide citrique pour nettoyer la conduite d'eau. Après avoir nettoyé à l'acide citrique, rincer à nouveau à l'eau. L'eau de rinçage et l'eau propre s'écouleront dans l'égouttoir (durée de 30 minutes). Préparer le détergent avec environ 20 g d'acide citrique dissous complètement dans 250 ml d'eau, et verser le mélange directement dans le réservoir d'eau intégré du four.

**1** Sélectionner **Auto Menu** (Menus auto) en appuyant sur **Sélection**.



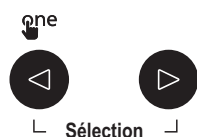
**2** Appuyer sur **Réglage** pour régler les **Auto Menu** (Menus auto).



Nota : Vider l'égouttoir et vérifier le détergent préparé dans le réservoir d'eau.



**3** Appuyer sur **Sélection** jusqu'à ce que « 24 » apparaisse sur la fenêtre d'affichage.



**4** Appuyer une fois sur **Marche**.



**5** Après l'arrêt automatique du programme, retirer l'eau dans l'égouttoir et nettoyer le réservoir d'eau, puis le remplir.

**5**



**6** Appuyer une fois sur **Marche**. Le programme se poursuit pendant une minute.



Nota :

1. Après le nettoyage, essuyer les résidus dans le réservoir d'eau et laver l'égouttoir.
2. Ne pas retirer le réservoir d'eau intégré lorsque cette fonction est utilisée.

Français

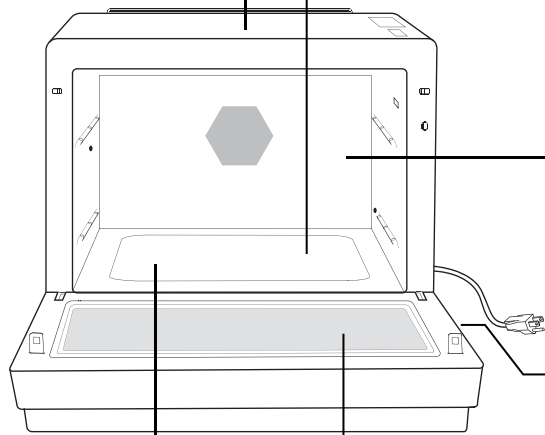
# Entretien du four

Nettoyer et entretenir le four une fois qu'il est complètement froid. Mettre le four hors marche et retirer la fiche d'alimentation de la prise secteur avant le nettoyage. Un nettoyeur à vapeur ne devrait pas être utilisé pour le nettoyage.

Français

Les surfaces extérieures du four doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, il ne faut pas laisser l'eau s'infiltrer dans les événements de ventilation et la sortie d'air.

Toujours nettoyer le fond plat, après que le four a refroidi, avec un détergent doux et bien assécher avec un linge.



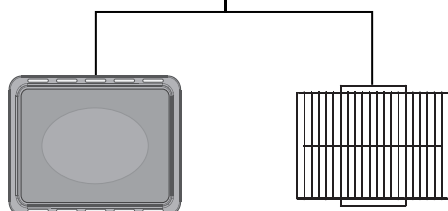
Nettoyer régulièrement l'intérieur du four. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés adhèrent aux parois du four, les essuyer avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé si le four est très sale. L'utilisation de détergents ou d'abrasifs agressifs n'est pas recommandée. Toute matière grasse accumulée sur les surfaces intérieures du four dégagera de la fumée lorsque le four sera chaud. Nettoyer le four une fois qu'il est complètement froid.

Ne pas laisser le panneau de commandes devenir humide. Nettoyer avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser de détergent ou d'abrasifs agressifs sur le panneau de commandes. Après le nettoyage, appuyer sur **Arrêt/Réenchèvement** pour rétablir l'affichage normal.

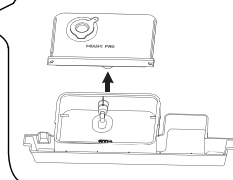
Essuyer toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions de forte humidité et n'indique en aucun cas un dysfonctionnement de l'appareil.

Nettoyer la porte et la vitre du four avec un chiffon doux humide. Un détergent doux peut être utilisé si le four est très sale. Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs et abrasifs pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

Après utilisation, laver avec un détergent doux ou mettre au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la plaque de cuisson en métal et la grille (comme la laine d'acier, etc.).



Toujours retirer le réservoir d'eau intégré après utilisation et le nettoyer avec une éponge douce humide et de l'eau.



# Guide de dépannage

## PROBLÈME

## CAUSE PROBABLE

## SOLUTION

Pas d'affichage sur la fenêtre.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.	Débrancher le cordon d'alimentation pendant 10 secondes, puis le rebrancher.
	Le disjoncteur ou le fusible est déclenché ou grillé.	Réinstaller le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
	La four est défectueux.	Communiquer avec le centre de service indiqué par Panasonic.
Le four ne peut pas être mis en service.	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	<b>La touche Marche/Réglage</b> n'a pas été pressée après la programmation.	Appuyer sur <b>Marche/Réglage</b> .
	Un autre programme est déjà en mémoire.	Appuyer sur <b>Arrêt/Réenclenchement</b> pour annuler le programme précédent et recommencer la programmation.
	Le programme n'a pas été entré correctement.	Recommencer la programmation selon le manuel d'utilisation.
	Une pression accidentelle a été exercée sur la touche <b>Arrêt/Réenclenchement</b> .	Recommencer la programmation.
Pas de vapeur.	Vérifier si le réservoir d'eau contient de l'eau.	Remplir complètement le réservoir d'eau et l'installer correctement.
	Vérifier si le réservoir d'eau intégré est correctement installé.	
L'erreur « U14 » est affichée sur la fenêtre d'affichage.	Le réservoir manque d'eau. Même s'il est plein d'eau, l'erreur « U14 » apparaît sur la fenêtre d'affichage dans diverses conditions.	L'erreur « U14 » apparaît dans les deux premières étapes de cuisson, il suffit de remplir d'eau et d'appuyer sur <b>Marche/Réglage</b> pour continuer. Le four n'est pas disponible si l'erreur « U14 » apparaît une troisième fois. Remplir à nouveau le réservoir d'eau. Remettre le réservoir dans le four et appuyer sur <b>Arrêt/Réenclenchement</b> pour réinitialiser.
	Si le calcaire n'est pas nettoyé à temps après l'apparition de l'icône « ✦ » sur la fenêtre d'affichage, il s'accumule autour de la paroi intérieure de la conduite d'eau.	Utiliser la fonction de nettoyage à l'acide citrique pour nettoyer la conduite d'eau.

# Guide de dépannage

(suite)

## PROBLÈME

## CAUSE PROBABLE

## SOLUTION

L'erreur « U50 » est affichée sur la fenêtre d'affichage.

La cavité est surchauffée.

Attendre le refroidissement de la cavité et la disparition de l'erreur « U50 ».

Poudre blanche trouvée à la sortie de la vapeur, dans l'égouttoir et dans la cavité du four.

La poudre blanche est formée de cristaux minéraux produit par l'évaporation de l'eau et elle est une substance naturelle sans danger pour le corps humain.

Utiliser le menu de nettoyage automatique avec les modes Auto Menus (Menus auto) 23 et 24 pour nettoyer le système de vapeur et la conduite d'eau afin d'en améliorer l'état. Si des cristaux se sont fixés à la buse ou dans la cavité du four, essuyer et nettoyer avec un chiffon humide. Après avoir utilisé la fonction vapeur ou nettoyage, verser l'eau de l'égouttoir et essuyer avec une éponge.

Français

S'il semble y avoir un problème avec le four, communiquer avec un centre de service agréé de Panasonic.



## LES SITUATIONS SUIVANTES NE REPRÉSENTENT AUCUNE ANOMALIE :

Des sons se produisent lors de l'utilisation de la fonction Vapeur.	Ils sont produits par le mélange avec l'air lorsque le réservoir d'eau fonctionne. Cela est normal.
Un son de « Barre... » « barre... » peut être émis à l'arrière de la cavité du four pendant et après l'utilisation de divers types de fonction par convection.	Il est produit par l'expansion et la contraction du métal utilisé dans la construction du four. Cela est normal.
La vapeur s'accumule sur la porte du four et l'air chaud est expulsé par la sortie d'air.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et d'air chaud est évacuée par les événements avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle l'intérieur de la porte du four. Cela est normal.
De la vapeur s'échappe des quatre côtés de la porte du four.	Lorsqu'une fonction de vapeur est utilisée, beaucoup de vapeur est produite dans la cavité du four pendant le fonctionnement. De la vapeur peut s'échapper des quatre côtés de la porte du four. Cela est normal.
Le four a été mis en marche par erreur sans aliments à l'intérieur.	Faire fonctionner le four à vide pendant une courte période n'endommagera pas le four, mais ce n'est pas recommandé.
Le four émet une odeur et génère de la fumée lorsque les fonctions Convection et Convection et vapeur sont utilisées.	Il est essentiel que le four soit régulièrement nettoyé, en particulier après une cuisson par convection et par convection et vapeur. Toute matière grasse accumulée sur les surfaces intérieures du four dégagera de la fumée lorsque le four sera chaud.
Le ventilateur fonctionne encore après la fin de la cuisson.	Le ventilateur fonctionne plusieurs minutes après la fin de la cuisson afin de refroidir le four et ses composants électriques. Cela est normal.
La face arrière du four a une couleur jaunâtre.	Les ions métalliques génèrent des marques jaunes lors du chauffage. Cela est normal et n'influence pas l'utilisation du four ni ne nuit à la santé humaine.
Le joint de la porte est peut-être déformé.	Le joint de la porte peut se déformer en raison de la température élevée. Cela est normal et n'influence pas la performance d'utilisation du four.
De la fumée et des odeurs se dégagent de la cavité lors de l'utilisation pour la première fois des divers types de fonctions par convection.	Cela est causé par l'excès à l'intérieur du four d'huile utilisée pour protéger le four contre l'oxydation.
La partie où le cordon d'alimentation est relié au panneau inférieur du four s'est desserrée.	Cela est normal.

# GARANTIE

**Panasonic Canada Inc.**  
5770, Ambler Drive, Mississauga (Ontario) L4W 2T3

## PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Catégorie	Type de service	Pièce	Main-d'œuvre
Convection / vapeur	En atelier	2 ans	2 ans

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été « vendu tel quel » et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

**POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.**

### **RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS**

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc., ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

### **SERVICE SOUS GARANTIE**

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez visiter notre page Soutien : [www.panasonic.ca/french/support](http://www.panasonic.ca/french/support)

### **RÉPARATIONS**

Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous : [panasonic.ca/french/support/servicentrelocator](http://panasonic.ca/french/support/servicentrelocator)

### **EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE**

Emballer soigneusement, de préférence dans son carton d'origine, et expédiez, franco de port, suffisamment assuré. Accompagnez le tout d'une description de la défectuosité présumée et d'une pièce justificative de la date d'achat original.

- Fr-50 -

# Spécifications

Numéro de modèle		<b>NU-SC180B</b>
Alimentation		120 V, 60 Hz
Consommation	Vapeur	9,3 A 1 130 W
	Convection	10,2 A 1 230 W
	Convection et vapeur	10,2 A 1 230 W
Puissance de sortie	Vapeur	1 100 W
	Convection	1 200 W
	Convection et vapeur	1 200 W
Dimensions extérieures (L × P × H)		376 mm × 404 mm × 404 mm
Dimensions extérieures (avec poignée) (H × L × P)		376 mm × 404 mm × 438 mm
Dimensions de la cavité du four (H × L × P)		220 mm × 320 mm × 280 mm
Volume de la cavité		20 L
Poids		12,3 kg (sans les accessoires)

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Français