

DE BEDIENUNGSANLEITUNG  
EN INSTRUCTIONS FOR USE  
FR GUIDE D'UTILISATION

Dampfgarer

Oven

Four

# Inhalt

<b>Vorwort</b>	<b>S.3</b>
<b>Dampfgaren</b>	
Allgemeines	<b>S.4</b>
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>S.5</b>
<b>Zubehör</b>	<b>S.6</b>
<b>Anschluss</b>	<b>S.7</b>
<b>Einbau</b>	<b>S.8</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>S.9</b>
<b>Uhrzeit einstellen</b>	<b>S.9</b>
<b>Uhrzeit ändern</b>	<b>S.9</b>
<b>Automatische Begrenzung des Energieverbrauches</b>	<b>S.9</b>
<b>Inbetriebnahmesperre</b>	<b>S.10</b>
<b>Einschalten</b>	
<b>Funktionsprinzip</b>	<b>S.11</b>
<b>Dampfgaren</b>	<b>S.11</b>
<b>Auftauen</b>	<b>S.12</b>
<b>Garzeit ändern</b>	<b>S.12</b>
<b>Abschalten des Gerätes während des Garvorgangs</b>	<b>S.12</b>
<b>Garzeitende</b>	<b>S.12</b>
<b>Wasserversorgung</b>	<b>S.13</b>
<b>Garzeitende programmieren</b>	<b>S.14</b>
<b>Zeitgeber</b>	<b>S.15</b>
<b>Kochtabellen</b>	<b>S.16</b>
<b>Reinigungshinweise</b>	<b>S.18</b>
<b>Glühlampe auswechseln</b>	<b>S.19</b>
<b>Was tun bei Betriebsanomalien?</b>	<b>S.19</b>
<b>Reparaturarbeiten</b>	<b>S.20</b>

*Liebe Kundin, lieber Kunde,*

*Sie haben soeben einen THOMSON Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.*

*Wir haben in dieses Gerät unsere ganze Leidenschaft und unser Know-how einfließen lassen, damit es Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt. Es ist innovativ, leistungsfähig, und wir haben es so konzipiert, daß auch seine Benutzung immer einfach bleibt.*

*In der THOMSON Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Mikrowellenherden, Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Küchenherden, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Kühlschränken, Gefrierschränken und Tiefkühltruhen, die Sie mit Ihrem neuen THOMSON Backofen abstimmen können.*

*Sie können uns auch im Internet unter [www.brandt.com](http://www.brandt.com) besuchen, wo Sie unsere jüngsten Innovationen sowie nützliche und ergänzende Informationen finden.*

**THOMSON**

*Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.*



**Wichtig:** Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

[www.thomson-line.com](http://www.thomson-line.com)



# Dampfgaren

## Allgemeines

Das Dampfgaren ist hervorragend zur Zubereitung von Gerichten geeignet. Es ist nicht nur gesund und natürlich, sondern erlaubt auch den Geschmack der Gerichte optimal zu erhalten. Eine feine Soße oder aromatische Kräuter machen oft den gewissen Unterschied aus.

Dabei entsteht auch wesentlich weniger Geruch. Es ist z.B. unnötig, vor dem Garen Gewürze und Kräuter ins Wasser zu geben, andererseits kann der Geschmack von Fisch verbessert werden, wenn er auf ein Bett von Algen gelegt wird, oder der von Geflügel, wenn ihm ein Bouquet Rosmarin oder Estragon beigegeben wird.

Fleisch, Fisch und Gemüse lassen sich gleichermaßen gut nach diesem Verfahren zubereiten.

Teigwaren, Reis und Püree werden gleichmäßig aufgewärmt, ohne anzubrennen oder einzutrocknen.

Cremes, Milchreis, Griespudding u.ä. lassen sich noch besser aufwärmen, wenn sie mit einer Aluminiumfolie abgedeckt sind, so dass das Kondenswasser nicht auf das Gericht tropfen kann.

Ein vorheriges Salzen ist unnötig, nicht einmal beim Kochwasser.

Gegenüber dem Kochen in Wasser hat das Dampfgaren wesentliche Vorteile:

Es ist schneller: Das Garen beginnt sofort, während es beim Kochen in Wasser erst einsetzt, wenn das Wasser zu sprudeln beginnt.

Es ist gesünder: Insbesondere die wasserlöslichen Vitamine und Mineralsalze in den Gerichten bleiben erhalten, da sie von dem Dampf nicht herausgewaschen werden wie beim Kochen in Wasser.

Außerdem wird kein Fett zum Garen benötigt.

Es ist schmackhafter: Der natürliche Geschmack bleibt erhalten und wird nicht durch das Kochen in Wasser abgeschwächt bzw. beim Braten oder Grillen verfälscht.

Der Geschmack wird nicht durch den Dampf von einem Gericht auf ein anderes übertragen. Folglich können Sie z.B. nebeneinander einen Fisch und eine Süßspeise zubereiten (allerdings ohne sich zu berühren) und damit Zeit und Energie sparen.

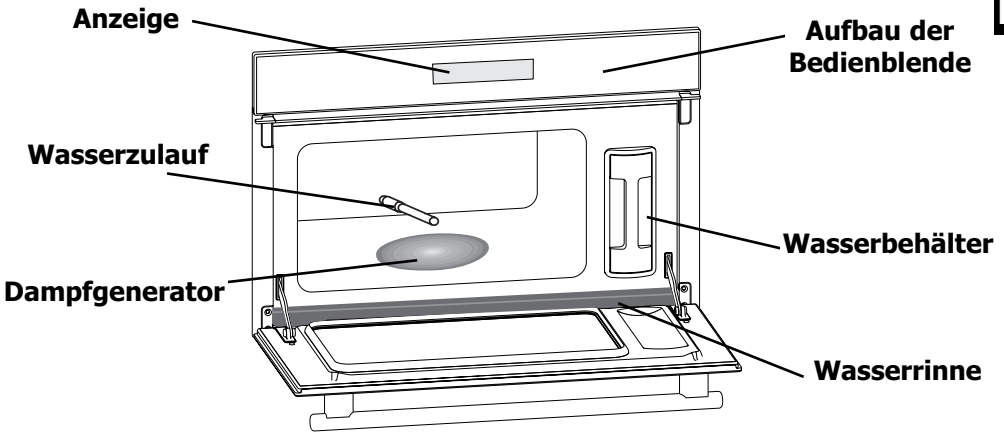
Mit Dampf können Sie weiterhin Gemüse blanchieren, Gerichte auftauen und aufwärmen bzw. warm halten. Dies gilt insbesondere für Soßen.

Bei Fleisch wie Geflügel, Kalb, Schwein usw. empfiehlt es sich, dieses zuerst in einer Pfanne mit Butter kurz anzubraten, bis die Oberfläche appetitlich braun ist, und danach mit Dampf fertig zu garen.

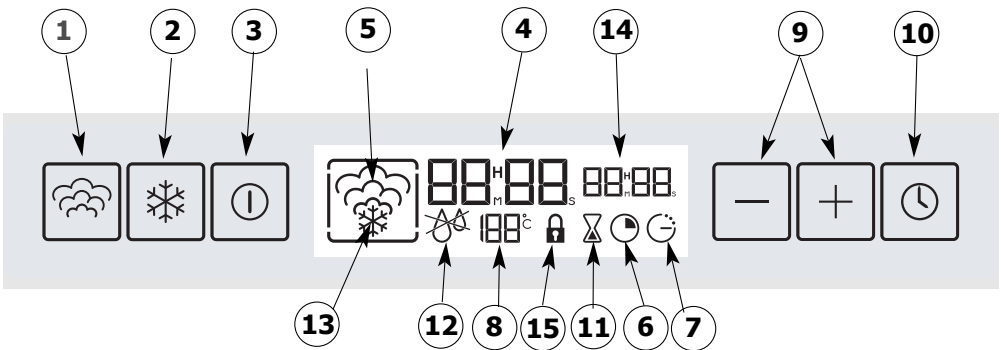
Große Stücke brauchen länger zum Garen als kleine, daher empfiehlt es sich, größere Teile vorher in Stücke zu schneiden, wenn dies möglich ist.

# Gerätebeschreibung

DE



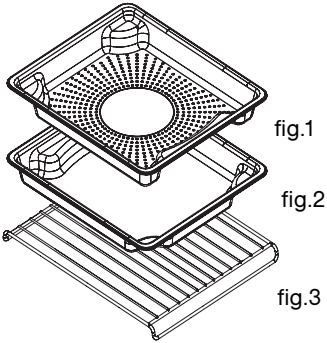
## Aufbau der Bedienblende



- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Taste für Dampfgaren</li> <li>2. Taste für Auftauen</li> <li>3. Taste für Ein-/Ausschalten</li> <li>4. Anzeige der Uhrzeit oder der eingestellten Garzeit</li> <li>5. Symbol für Dampfgaren</li> <li>6. Symbol für Garzeit</li> <li>7. Symbol für Garen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8. Temperaturanzeige</li> <li>9. Tasten + und - zum Einstellen der Garzeit</li> <li>10. Wahl taste: SET</li> <li>11. Symbol für getrennten Zeitgeber</li> <li>12. Warnanzeige für Probleme beim Wasserkreislauf</li> <li>13. Symbol für Auftauen</li> <li>14. Anzeige der eingestellten Garzeit (direkter oder verzögerter Programmstart)</li> <li>15. Tastenverriegelung</li> </ul> |
|--|---|

# Zubehör

## Gargeschirr



### Lebensmittelschüssel ( Abb. 1)

Durchlöchernte Edelstahlschüssel zur Vermeidung von Kontakt zwischen Lebensmittel und Kondenswasser

### Kondenswasserschüssel (Abb. 2)

Schüssel zum Auffangen des Kondenswassers



Beim Garvorgang die Schüssel aus Abb. 1 auf die Schüssel aus Abb. 2 in umgekehrter Reihenfolge setzen, so dass sie nicht ineinander passen (s. Diagramm).

Beim Verstauen die Schüssel aus Abb. 1 in der Reihenfolge auf die Schüssel aus Abb. 2 setzen, so dass sie ineinander passen.

### Rost ( Abb. 3)

Abzunehmendes Edelstahlrost: muss in den Backofen eingeführt werden.



Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.

### Herausnehmbarer Wassertank

- Herausnehmbarer Behälter (Abb. 4)

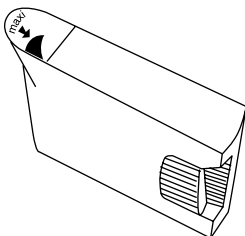


Abb. 4

Durch den Tank wird der Ofen unabhängig mit Wasser versorgt. Sein Fassungsvermögen beträgt ungefähr 1 Liter (maximaler Füllstand).



**Empfehlung**  
Das Kochgeschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden.



**Achtung**  
Die Verwendung von demineralisiertem Wasser ist untersagt (nicht lebensmittelgeeignet).

# Anschluss

DE

Wenn Sie einen festen Anschluss wünschen, ist ein vorschriftsmäßiger Schutzschalter am Netzanschlusskabel einzubauen. Anderenfalls muss das Gerät so angebracht werden, dass der Netzstecker auch bei Einbauherden zugänglich ist.

Das Gerät darf nur mit einem Schukostecker an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Der elektrische Anschluss muss mit einer 10A-Sicherung versehen sein.

Das Gerät nicht verwenden, wenn das elektrische Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist, sondern das betreffende Teil umgehend vom Hersteller, Kundendienst oder einem Fachelektrotechniker reparieren lassen.

## Zusätzlich für Österreich:

Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstromanteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Intallation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstromschutzschalter zu verwenden.

Betriebsspannung .....	220-240 V ~ 50 Hz
Gesamte Anschlußleistung des Backofens .....	1,77 kW

### Energieverbrauch

-bei Temperaturanstieg bis und 1 Stunde Garen bei 100 °C ..... 0,71 kWh

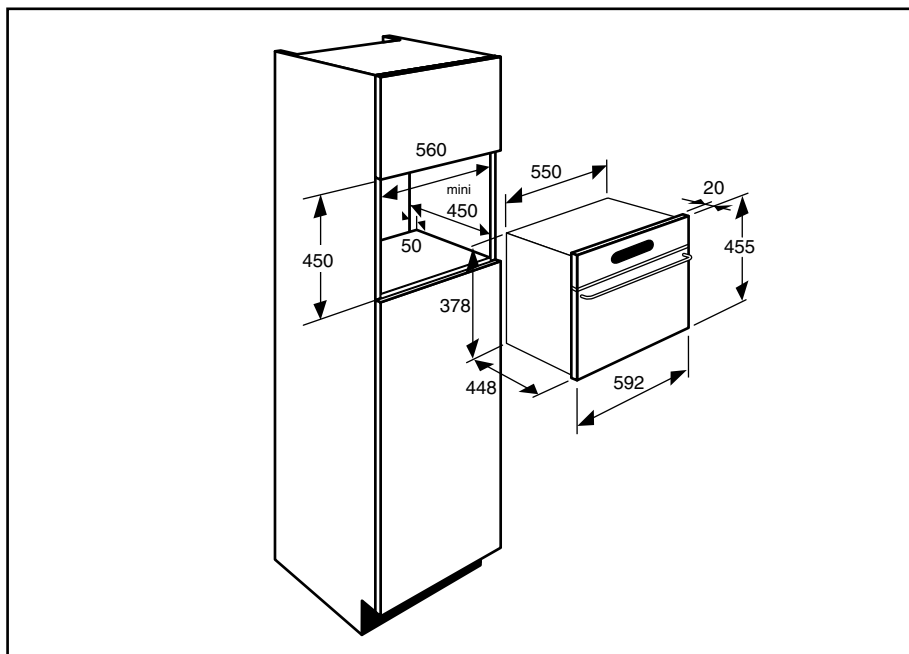
### Nutzhalt

Breite ..... 38,5 cm

Höhe ..... 18,2 cm

Tiefe ..... 33,5 cm

**Nutzbarer Rauminhalt** ..... 23,5 liter



**1.** Positionieren Sie das Gerät im Möbel.  
Das Gerät muß horizontal aufgestellt sein. Ausrichtung überprüfen !

**2.** Für eine größere Stabilität müssen Sie den Dampfgarer mit 2 Schrauben in den für diesen Zweck in den Seitenverstreben vorgesehenen Löchern im Möbel befestigen.

**3.** Gerät anschließen.



**Darauf achten, dass der Stecker nach dem Einbau zugänglich bleibt.**

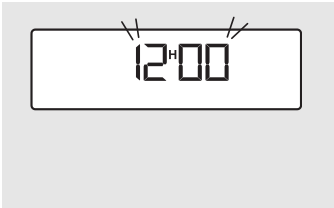


# Inbetriebnahme

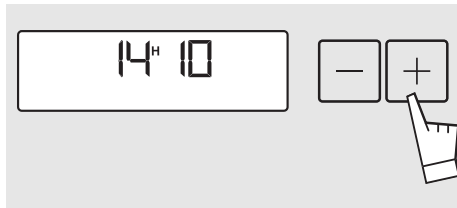
## Uhrzeit einstellen

Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts muss die Uhrzeit eingestellt werden.

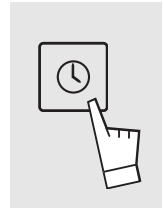
DE



**1** Beim Unterspannungsetzen beginnt die Anzeige 12<sup>h</sup>00 zu blinken.

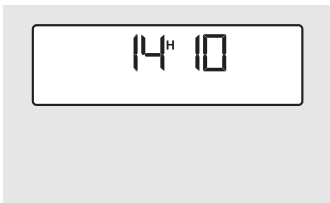


**2** Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.

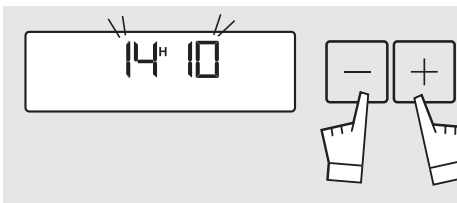


**3** Bestätigen Sie die Uhrzeit mit SET

## Uhrzeit ändern



**1** Die aktuelle Uhrzeit wird durchgehend angezeigt.



**2** Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten + und -, bis die angezeigte Uhrzeit blinkt. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.



**3** Bestätigen Sie die Uhrzeit mit SET



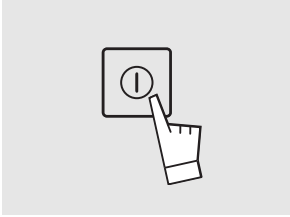
Wenn Sie die Uhrzeit nicht mit SET bestätigen, wird die neue Uhrzeit nach einer Minute automatisch übernommen.

## Automatische Begrenzung des Energieverbrauchs

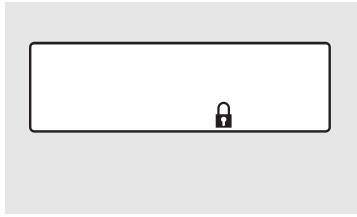
Wird das Gerät nicht benutzt, so verringert sich die Leuchtstärke der Anzeige nach einer Minute automatisch, um Energie zu sparen.

## Inbetriebnahme- sperre

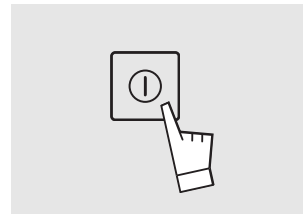
Eine Verriegelung der Tasten ist möglich. Dazu muss das Garen ausgeschaltet sein und die Anzeige auf Uhrzeit oder verzögerte Garzeit eingestellt sein.



**1** Taste zum Ein-/Ausschalten einige Sekunden lang drücken,



**2** bis ein Piepton ausgelöst wird und ein Schlosssymbol auf der Anzeige erscheint. Damit sind alle Tasten verriegelt.



**3** Zum Entriegeln der Tasten, die Taste zum Ein-/Ausschalten einige Sekunden lang drücken, bis ein Piepton ausgelöst wird und das Schlosssymbol auf der Anzeige verschwindet.

# Einschalten

DE

## Funktionsprinzip

Das Wasser gelangt über einen Schlauch aus dem Tank in den Garraum, in dessen unterem Teil sich eine Verdampferplatte befindet. Wenn das Wasser auf die heiße Platte tropft, wird es sofort in Dampf umgewandelt. Es ist folglich nicht nötig, Wasser in das Kochgeschirr zu füllen. Zum einwandfreien Dampfgaren wird das Gerät mit den dazu erforderlichen Ausrüstungsteilen geliefert.



Den Wassertank vor der Inbetriebnahme der Dampfgarers immer bis zum **max. Füllstand** befüllen.

Anschließend wird der Wasserbehälter bis zum Einrasten ganz nach hinten an die Rückwand in seine Halterung geschoben.




Beim Garen erhitzt sich das Gerät. Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus. Kinder vom Gerät fern halten!

## Dampfgaren

Garen mit Wasserdampf bei 100°C.




**1** Drücken Sie die Taste   
Das Gerät schlägt eine Garzeit von 25 Minuten vor.

**2** Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten (+) und (-) auf einen Wert zwischen 5 (min.) und 60 (max.) ein

**3** Bestätigen Sie die Eingaben mit der Taste Ein-/Aus-schalten.



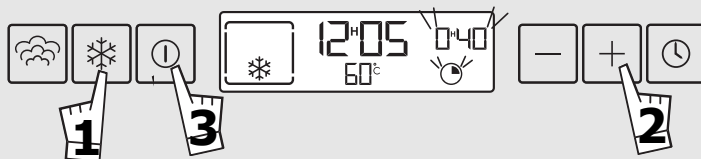
**4** Das Symbol  beginnt zu blinken. Sobald die Temperatur von 100°C erreicht ist, ertönt ein Piepton und das Symbol leuchtet durchgehend auf.



Lassen Sie die Tür des Geräts während der gesamten Garzeit geschlossen, da sonst Dampf entweicht und dadurch das Garen beeinträchtigt wird.

## Auftauen

Das Auftauen erfolgt bei einer Temperatur von 60°C.



**1** Drücken Sie die Taste \*  
Das Gerät schlägt eine Garzeit von 40 Minuten vor.

**2** Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten (+) und (-) auf einen Wert zwischen 5 (min.) und 60 (max.) ein

**3** Bestätigen Sie die Eingaben mit der Taste Ein-/Ausschalten



**4** Das Symbol \* beginnt zu blinken. Sobald die Temperatur von 100°C erreicht ist, ertönt ein Piepton und das Symbol leuchtet durchgehend auf.

### Garzeit ändern

Während der laufenden Garzeit können Sie diese jederzeit mit den Tasten (+) und (-) ändern.

### Abschalten des Geräts bei laufendem Garen

Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken der Taste Ein-/Ausschalten (mindestens 1 Sekunde) ausschalten. Wenn die Dampferzeugung noch nicht ausgelöst wurde (was ca. 1 Minute nach dem Einschalten erfolgt), wird das Gerät sofort ausgeschaltet und die eingestellte Garzeit verschwindet auf der Anzeige.

Wenn die Dampferzeugung bereits ausgelöst wurde, erscheint auf der Anzeige eine Anzeige von 3 Minuten, die auf Null zurück zählt. Warten Sie so lange bis zum Öffnen der Tür, damit der gebildete Dampf entweichen kann.

### Garzeitende

wird als Wert der Garzeit 0"00 angezeigt, das Dampfgarer-Symbol ausgeschaltet und ein Piepton ausgelöst, der für eine Dauer von 3 Minuten programmiert ist. Zum Abschalten des Pieptons drücken Sie entweder auf die Taste Ein-/Ausschalten oder öffnen Sie die Tür.



**Leeren Sie IMMER den Wassertank.**



Um den einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, läuft die Lüftung auch nach dem Ende des Garens noch einige Zeit lang weiter.

## Tipps

Kleine Portionen einfrieren; auf diese Weise wird die für das Auftauen notwendige Zeit verkürzt, die Lebensmittel werden gleichmäßiger aufgetaut und ihre Qualität bleibt erhalten. Nach der Hälfte Zeit können die Lebensmittel gewendet oder zerdrückt (z.B. Gemüseblöckchen) werden. Backwaren mit einer Folie schützen oder in der Originalverpackung auftauen. Fisch und Wurst muss vor dem Grillen getrocknet werden: die beim Auftauen entstehende Feuchtigkeit könnte ihre Bräunung verhindern. Große Teile (Braten, usw.) schrittweise unter mehrmaligem Wenden auftauen und die Zeit entsprechend einstellen.

DE

GEWÜSE	Portionsblöckchen (Spinat...)	Im Kochbehälter	25 Min.
	Block	Im Kochbehälter	40/45 Min.
	Forellen (ganz)	Im Kochbehälter	30 Min.
FISCH	Lachsrückstücke	Im Kochbehälter, nach der Hälfte Zeit umdrehen	25 Min.
	Filets (mit einer Folie bedeckt)	Im Kochbehälter	15/20 Min. je nach Stärke
	Krabben	Im Kochbehälter	10/12 Min.
FLEISCH	Hühnerschlegel	Im Kochbehälter, nach der Hälfte Zeit umdrehen	40/45 Min.
	Hühnerbrüste (mit einer Folie bedeckt)		25 Min.
	Wurst	Im Kochbehälter	25 Min.
	Koteletten (Schwein, Kalb, usw.)	Mit einer Folie bedeckt in einem Kochbehälter, nach der Hälfte Zeit umdrehen	25/30 Min.
OBST	Leberblöcke (für Spieße)	Nach der Hälfte Zeit auseinander trennen	55/60 Min.
	Rote Obstmischung	Im Kochbehälter	15 Min.
	Kompott (Apfel...)	Mit einer Folie bedeckt	35/40 Min.
BACKWAREN	Krapfen	In der Originalverpackung, auf dem Gitterrost	15 Min.
	Pains au Chocolat	In der Originalverpackung, auf dem Gitterrost	15 Min.

## Erhitzen

Sie können ein fertiges Gericht in Ihrem Dampfofen erhitzen. Es besteht keine Gefahr, dass es austrocknet oder verkocht wird, spritzt oder am Gargeschirr anklebt. Dampfgaren mit 100°C einstellen, Kochbehälter oder Teller auf den Gitterrost stellen, mit einer Alufolie oder einer Lebensmittelfolie abdecken, damit keine Wassertropfen auf die Lebensmittel fallen und 20 bis 25 Min. je nach Geschmack und der Art des Gerichts erhitzen.

### Beispiel:

Ein Teller Sauerkraut: 20 Min.

Eine Tasse Suppe (30 cl): 20/25 Min.

## Wasserversorgung

Bei Problemen mit dem Wasserkreislauf erscheint die Anzeige "Kein Wasser" und ertönt ein Piepton.

Die möglichen Ursachen sind:

- Wassertank leer.
- Wassertank nicht richtig eingesetzt.
- Wasserschlauch verkalkt (siehe Abschnitt "WARTUNG")



Prüfen Sie diese drei Punkte und beheben Sie die Störung. Danach wird das Garen automatisch fortgesetzt, sobald Sie die Tür wieder geschlossen haben.

# Garzeitende programmieren

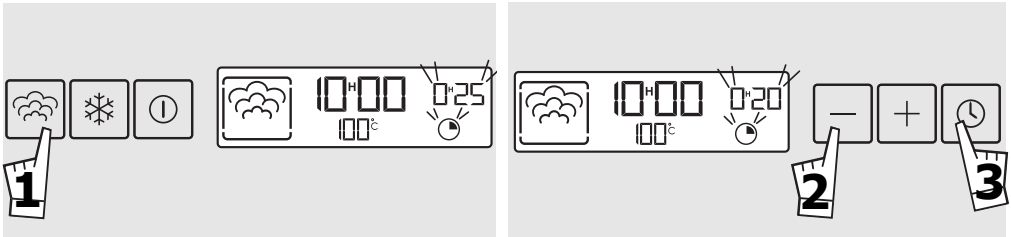
## Dampfwaren

Garen mit Dampf bei 100°C.

Sie können die Garzeit so programmieren, dass das Gericht zu einem gewünschten Zeitpunkt fertig ist.

Beispiel:

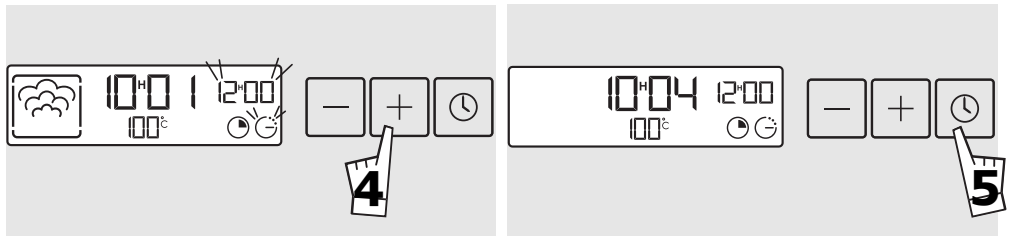
Es ist 10.00 Uhr, Sie haben ein Gericht, das 20 Minuten zum Garen benötigt, und Sie möchten, dass es um 12.00 Uhr fertig ist.



**1** Drücken Sie die Taste . Das Gerät schlägt eine Garzeit von 25 Minuten vor.

**2** Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten (+) und (-) auf einen Wert zwischen 5 (min.) und 60 (max.) ein.  
Beispiel: 20 Minuten

**3** Bestätigen Sie die Eingaben mit der Taste SET.



**4** Die Uhrzeit und das Symbol für Ende der Garzeit blinken. Damit können Sie die Uhrzeit für das Ende des Garens programmieren, indem Sie die Taste (+) oder die Taste (-) drücken.  
Beispiel: 12.00 Uhr

**5** Bestätigen Sie die Uhrzeit mit der Taste SET.  
Die Uhrzeit und das Symbol für Ende der Garzeit leuchten durchgehend auf.  
Das Symbol für die Garzeit und die Uhrzeit werden angezeigt.

Erfolgt keine Bestätigung mit der Taste SET, so wird die Programmierung nicht berücksichtigt, die Anzeige der Garzeit erlischt und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Ändern der Garzeit und der Uhrzeit für das Ende des Garens


Sie können jederzeit die Garzeit und die Uhrzeit für das Ende des Garens zur Anzeige bringen und ggf. ändern, indem Sie die Taste SET drücken.

Um die angezeigte Programmierung zu löschen, drücken Sie die Taste START/STOP.

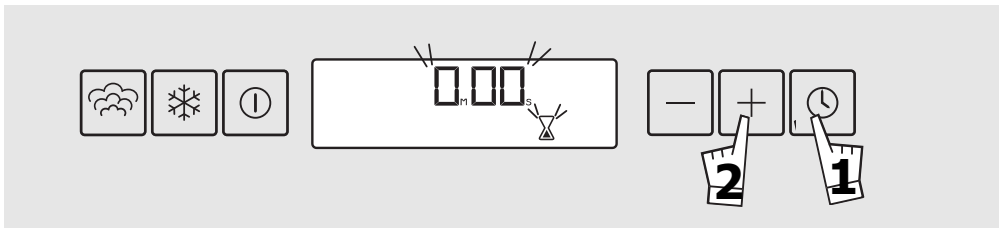
# Zeitgeber

DE

Ihr Gerät besitzt einen elektronischen Zeitgeber, der unabhängig vom Betrieb des Geräts funktioniert und den eingestellten Wert auf Null zurück zählt.

 Dies erfolgt unabhängig vom Betrieb des Geräts, d.h. damit lässt sich das Garen nicht automatisch abschalten.

Andererseits lässt sich der Zeitgeber auch bei laufendem Gerät betätigen. In diesem Fall hat seine Anzeige Vorrang vor der Uhrzeit, d.h. diese wird erst nach dem Zurückzählen auf Null wieder angezeigt.



**1** Drücken Sie die Taste SET einige Sekunden lang, bis 0"00 auf der Zeitanzeige und das Zeitgebersymbol blinken.

**2** Stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten (+) und (-) ein (max. 59 min 50 s).

Einige Sekunden nach dem Einstellen beginnt das Zurückzählen auf Null.

Wenn der Wert 0"00 erreicht ist, ertönt ein Piepton und die Zeitanzeige blinkt.

Zum Abschalten des Pieptons drücken Sie längere Zeit auf die SET-Taste oder die START-Taste.

## Ändern und Abschalten des Zeitgebers

Während des Zurückzählens auf Null können Sie durch Drücken der SET-Taste während einiger Sekunden unterbrechen und mit den Tasten (+) und (-) ändern bzw. durch Rückstellen auf 0"00 ganz abschalten.

# Kochtabellen

GEMÜSE	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Artischocken (klein) Spargel Broccoli Karotten Sellerieknollen Kürbis Champignons Kohl Zucchini Artischocken (groß) Spinat Chicorée Fenchel grüne Bohnen weiße Rüben Erbsen Lauch Kartoffeln	40 bis 45 Min. 35 bis 40 Min. 18 Min. 20 bis 22 Min. 25 bis 30 Min. 15 bis 20 Min. 15 Min. 30 bis 35 Min. 22 Min. 30 bis 35 Min. 10 bis 15 Min. 20 Min. 20 Min. 35 Min. 30 Min. 22 Min. 30 bis 35 Min. 15 bis 20 Min. 20 bis 25 Min. 25 Min. 25 Min. 40 bis 45 Min.	mit dem Stiel nach oben einlegen bei Spargelspitzen Zeit verkürzen in kleine Bündel zerteilt in feinen Scheiben in feinen Scheiben in Würfeln in feinen Scheiben Rosenkohl Blumenkohl in kleine Bündel zerteilt Grünkohl zerschnitten in Scheiben (frisch) beim Garen umrühren (tiefgefroren) beim Garen umrühren Stumpf ausgeschnitten und in 2 geteilt in 2 geteilt in Würfeln / in 2 geteilt in Scheiben ganz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Garzeit richtet sich nach Art, Größe und Frische der Gemüse. Bitte beachten Sie dazu auch die Angaben in der Spalte "Zubereitung".</li> <li>Die Garzeit ist bei beliebiger Menge immer dieselbe, z.B. gleichgültig, ob sie 1 oder 4 Artischocken garen wollen.</li> <li>Um zu prüfen, ob das Gemüse gar ist, stechen Sie in an der dicksten Stelle eine Gabel oder ein Messer hinein.</li> </ul>
MUSCHELN KRUSTENTIERE	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Jakobsmuscheln Miesmuscheln Krebse Hummer Seeschnellen	10 bis 12 Min. 20 bis 25 Min. 25 Min. 30 bis 35 Min. 12 bis 15 Min.	mit aromatischen Kräutern mit aromatischen Kräutern / je nach Gewicht /	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legen Sie Muscheln u.ä. auf den Grill der Glasplatte und legen Sie aromatische Kräuter hinzu.</li> <li>Legen Sie Krustentiere auf ein Bett aus Algen.</li> </ul>
FRÜCHTE - CREMESPEISEN	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Äpfel, Birnen, Pflirsiche Kompott Cremespeisen	10 bis 15 Min. 25 Min. 10 Min.	ganz, geschält Früchte in Scheiben in Schälchen abgefüllt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garzeit je nach Reife der Früchte.</li> </ul>



FISCH	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Hecht	25 bis 30 Min.	ganz (1kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Scheiben: Quer geschnittene Scheiben mit je 2-3 cm Stärke (180-200 g) pro Person.</li> <li>Verlangen Sie immer ganz frischen Fisch.</li> <li>Legen Sie ganze Fische auf ein Bett aus Lorbeerblättern, Fenchel oder aromatischen Kräutern in das Kochgeschirr.</li> <li>Entfernen Sie die Haut gleich nach dem Garen, was dann am leichtesten ist.</li> </ul>
Kabeljau	13 bis 15 Min.	in Scheiben (180 g)*	
Brasse	20 bis 25 Min.	ganz (1 kg)	
Schellfisch	15 Min.	Filetstücke	
Hering	20 Min.	ganz (200 g)	
Schellfisch	15 bis 20 Min.	in Scheiben (180 g)	
Quappe	15 Min.	je nach Stärke	
Makrele	20 Min.	ganz (250 g)	
Weißfisch/Seebarsch	15 Min.	Filetstücke	
Rochen	25 bis 30 Min.		
Rötlinge	15 Min.	ganz (200 g)	
Rötlinge	10 Min.	Filetstücke	
Seeforelle	20 Min.	große Scheiben (6-10 cm lang)	
Lachs	15 bis 20 Min.	Scheiben (180-200 g)	
Scholle	10 bis 12 Min.	Filetstücke	
Thunfisch	20 bis 25 Min.	Scheiben (180-200 g)	
Forelle(1kg)	20 bis 25 Min.	ganz (200 g) 13 bis 15 min.	
FLEISCH / EIER	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Rind	15 bis 30 Min.	Braten 800 g: 55 bis 60 min. Hähnchenkeulen : 35 bis 40 min. Putenbraten: 50 bis 60 min. ca. 400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anschließend in einem anderen Kochgeschirr unter dem Grill bräunen.</li> </ul>
Schwein (Filet)	25 Min.		
Geflügel (ganze Teile) (zerlegt)	20 bis 25 Min. 25 Min.		
Kochwurst	20 Min.		
Blutwurst	10 bis 15 Min.		
Eier	7 Min.	<u>Wachsweich</u> : Direkt auf den Rost legen.	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Spiegelei</u>: In ein Kochgeschirr schlagen, mit Folie abdecken und auf den Rost stellen.</li> <li><u>Halbweich</u>: Direkt auf den Rost legen.</li> <li><u>Hart</u>: Je nach Rezept.</li> </ul>
Mit sehr frischen, bei Raumtemperatur gelagerten Eiern.	5 bis 6 Min.		
	8 Min.		
	10 bis 12 Min.		
REIS, TEIGWAREN, GRIES	ZEIT	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Direkt in ein Geschirr legen, mit Wasser oder Milch bedecken, denn der Dampf allein reicht nicht aus, um sie zum Quellen zu bringen. Das Geschirr mit einer Alu-Folie abdecken, um zu vermeiden, dass Wasser auf das Gericht tropft.			
Milchreis	30 Min.	100 g gewaschenen Reis + 20 cl Milch + 2 EL Zucker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nach dem Garen mit einer Gabel auflockern.</li> </ul>
Griespudding	20 Min.	200 g Gries + ¼ Liter Wasser	

# Reinigungshinweise

## **Garraum** (nach jeder Benutzung)

Nach dem Abkühlen der Verdampferplatte den mit einem trockenen Lappen auswischen bzw. die Tür teilweise geöffnet lassen, damit der Garraum austrocknen kann.

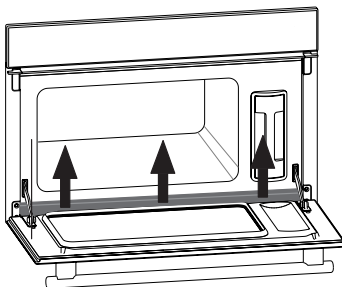
## **Wasserzulauf** (1 Mal pro Monat)

Den Schlauch abschrauben und auf seinen Zustand prüfen. Wenn sich Kalkstein in ihm abgelegt hat, diesen mit einem entsprechenden Gegenstand (Stricknadel o. ä.) entfernen.

## **Verdampferplatte** (1 Mal pro Monat)

Ein halbes Glas synthetischen Essig auf die Platte gießen, einige Minuten lang einwirken lassen und mit Wasser abspülen. Keinen Scheuerschwamm, kein Scheuermittel und keinen Kalkentferner für Kaffeemaschinen usw. verwenden.

## **Reinigen der Wasserrinne**



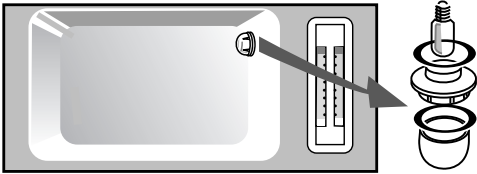
Die Wasserrinne nach oben aus den 3 Vertiefungen herausziehen, säubern und wieder in die Vertiefungen einsetzen.



Das Gerät NICHT mit einem Dampfreiniger reinigen.

# Glühlampe auswechseln

DE



Die Glühlampe befindet sich hinten rechts in der Backröhre.



Trennen Sie Ihren Dampfgarer vor Arbeiten an der Lampe vom Stromnetz, um elektrische Schläge zu vermeiden.

- Drehen Sie die Glasabdeckung um eine Vierteldrehung links herum.
- Drehen Sie die Glühlampe ebenfalls links herum heraus.

Technische Daten der Glühlampe:

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - Sockel E 14

- Wechseln Sie die Glühlampe aus, montieren Sie die Glasabdeckung und achten Sie dabei auf die richtige Positionierung der Dichtungen.
- Schließen Sie Ihren Dampfgarer wieder ans Stromnetz an.

## Was tun bei Betriebsanomalien?

### SIE STELLEN FEST

### MÖGLICHE UR- SACHEN

### WAS IST ZU TUN ?

Ihr Anzeigefeld leuchtet nicht auf.

Anschlußfehler des Backofens.  
Die Elektronik ist ausgefallen.

- Prüfen Sie den elektrischen Anschluß (die Sicherungen).
- Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die Glühlampe funktioniert nicht mehr.

Die Glühlampe ist beschädigt.  
Der Backofen ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.  
Die Sicherung Ihrer Installation ist defekt.

- Die Glühlampe auswechseln.
- Den Backofen an das Stromnetz anschließen.
- Die Sicherung austauschen.

Während des Kochens tritt aus der Tür Wasser oder Dampf aus.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.  
Die Dichtung der Tür ist beschädigt.

- Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**Wenn Sie nicht in der Lage sind derartige Störungen selbst zu beheben, müssen Sie sofort den Kundendienst benachrichtigen.**

# Reparaturarbeiten

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb. 1) zu entnehmen.

## **ORIGINAL-ERSATZTEILE**

*Bitten Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich **zertifizierte Original-Ersatzteile** verwendet werden.*

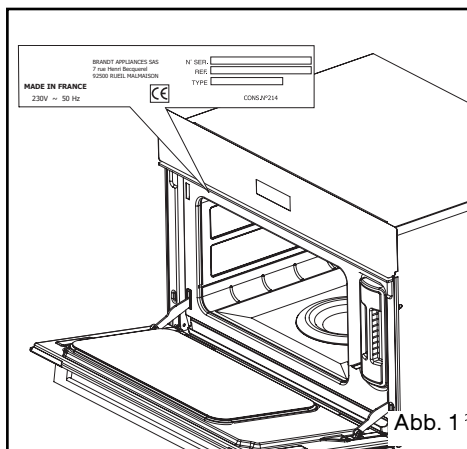


Abb. 1





DE    BEDIENUNGSANLEITUNG  
EN    INSTRUCTIONS FOR USE  
FR    GUIDE D'UTILISATION

Dampfgarer

Oven

Four

# List of contents

<b>Introduction</b>	<b>p.3</b>
<b>Steam cooking</b>	
General remarks	<b>p.4</b>
<b>Your oven, how it works</b>	<b>p.5</b>
<b>Accessories</b>	<b>p.6</b>
<b>How to install your oven</b>	
Electrical connection	<b>p.7</b>
Fitting	<b>p.8</b>
<b>How to use your oven</b>	
Setting the time	<b>p.9-10</b>
<b>Cooking immediately</b>	<b>p.11-12</b>
Managing the water	<b>p.13</b>
<b>Delayed cooking</b>	<b>p.14</b>
<b>The timer</b>	<b>p.15</b>
<b>Cooking times</b>	<b>p.16-17</b>
<b>How to maintain your oven</b>	<b>p.18</b>
<b>Changing the light bulb?</b>	<b>p.19</b>
<b>Troubleshooting ?</b>	<b>p.19</b>



# THOMSON

EN

*Dear Customer,*

*You have just acquired a THOMSON oven and we would like to thank you.*

*We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.*

*In the THOMSON product range, you will also find a wide choice microwaves, cooking hobs, ventilation hoods, cookers, that you can coordinate with your new THOMSON oven.*

*Visit our website [www.thomson-line.com](http://www.thomson-line.com) where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.*

**THOMSON**

*As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.*



**Warning:** *Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.*

[www.thomson-line.com](http://www.thomson-line.com)



# Steam cooking

## General remarks

Used in accordance with the instructions, steam cooking has many advantages over other methods. Healthy and natural, steam cooking preserves the true taste of your food. A fine sauce flavoured with aromatic herbs can make all the difference in the world.

Steam cooking is odourless. There is no need to flavour the cooking water with herbs or spices, though - fish, for example, can be flavoured by placing it on a bed of seaweed, or chicken on a bunch of rosemary or tarragon.

Meat, fish and vegetables can be cooked simultaneously.

Pasta, rice and purees can be reheated without drying out or sticking to the pan.

Cooking custards, flans, or milky rice dishes is facilitated by steam cookery. Covered in aluminium foil, the condensation will not reach the food.

There is no need to season prior to cooking, not even the cooking water.

Meat can be browned by a quick searing in hot butter on each side.

In comparison to boiling, steam cookery wins hands down.

It is quick: cooking starts immediately, whereas the cooking time of food in boiling water is only counted from the return of the water to the boil.

It is healthy: the hydro soluble vitamins and minerals are conserved because they barely dissolve in the condensed water that surrounds the food.

In addition, no fat is used in cooking.

Steam respects the food's own flavour. It adds neither flavour, nor the grilled or fried taste.

It doesn't remove any flavour either, because there is no dilution in water.

The other side of the coin: it is not worth cooking a fish that isn't fresh, or vegetables that have been forgotten at the back of the refrigerator for a week: in this way - the results will be catastrophic !

Steam does not transfer tastes or odours, so you can save both time and money by cooking - side by side but not touching - a fish and a dessert, for example.

Steam is also highly suitable for blanching, defrosting and reheating, as well as keeping warm - especially sauces.

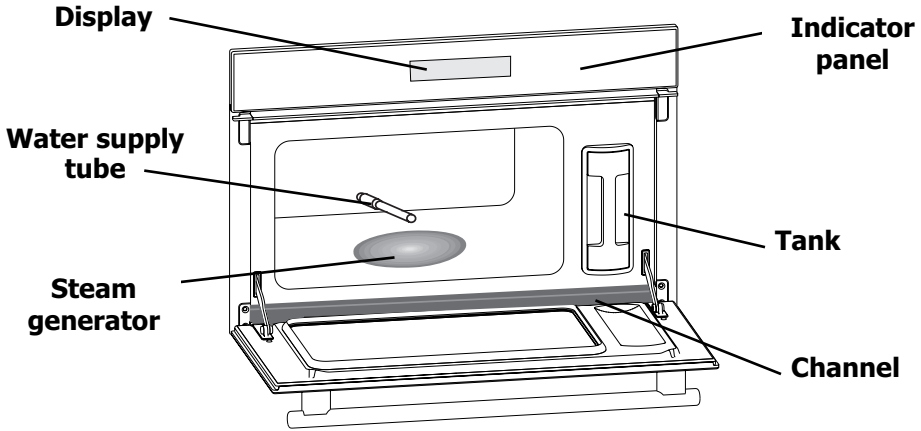
Meats such as poultry, veal, and pork should be lightly browned in very little oil prior to cooking, to render them appetisingly golden.

Then finish their cooking by steam.

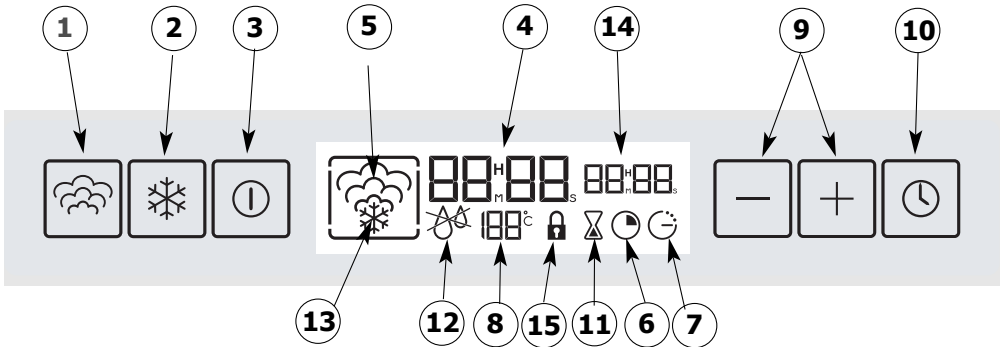
Foods will cook more quickly and evenly if they are cut into pieces than if they are left whole.

# Your oven, how it works

EN



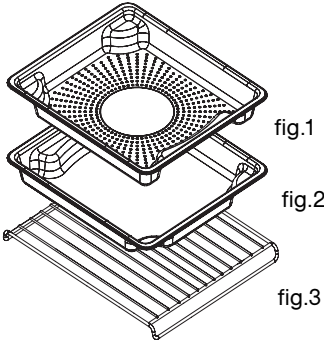
## The indicator panel in detail



- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Steam cooking control</li> <li>2. Defrosting button</li> <li>3. Start/Stop control</li> <li>4. Time and delay display or timed period</li> <li>5. Steam cooking symbol</li> <li>6. Cooking time symbol</li> <li>7. End of cooking time symbol</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Temperature display</li> <li>9. +/- controls for timer</li> <li>10. Selector button : SET</li> <li>11. Autonomous timer</li> <li>12. Water circuit problem signal</li> <li>13. Defrosting symbol</li> <li>14. Display of the cooking period or delayed start time</li> <li>15. Control panel locked</li> </ol> |
|--|--|

# Accessories

## Tin ware



### Food dish (fig.1)

Pierced stainless steel cooking dish to prevent contact between food and condensation water.

### Condensate dish (fig.2)

Dish to recover the condensation water.



When cooking place the fig.1 dish on the fig.2 dish in reverse order so that they do not fit into each other (see diagram).

When storing place the fig.1 dish on the fig.2 dish in the same order so that they fit into each other.

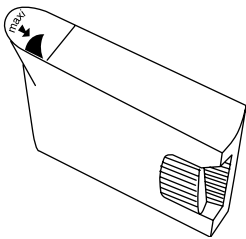
### Grid (fig.3)

Stainless steel removable support grid: it must be placed in the oven.



The cookware may be cleaned in the dishwasher.

## Removable tank



Tank for the independent water supply of your oven. It can hold about 1 litre (maximum level).



Use of water that is low in calcium will make cleaning your oven easier.



The use of distilled water is forbidden (not suitable for food use).

# How to install your oven

## Electrical connection

For a permanent connection, make sure a system of disconnection that complies with the installation regulations. The appliance must be placed in such a way as to leave the plug accessible if it is flush-fitted.

Use of an earthed power socket, connected in compliance with current safety standards  
Your installation must be fitted with a 10 amp device for thermal protection.

Do not use the oven if the supply cord or its plug are damaged. In this case, they must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons, to avoid any danger.

EN

Operating voltage .....	220-240 V ~ 50 Hz
Total power of oven .....	2,77 kW

### **Energy consumption**

-Heating to 100°C and maintaining temperature for 1 hour ..... 0,71 kWh

### **Inside dimensions of oven**

Width ..... 38,5 cm

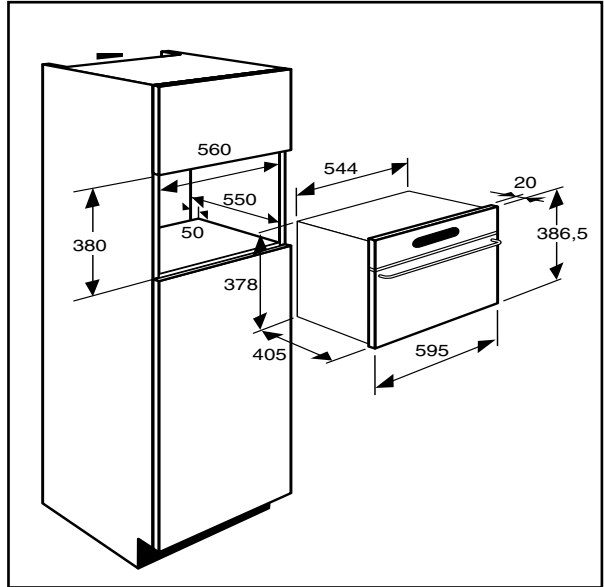
Height ..... 18,2 cm

Depth ..... 33,5 cm

**Usable volume** ..... 23,5 litres

# How to install your oven

## Fitting



1. Place the appliance in the hole.  
The appliance must be horizontal. Check this position.
2. For improved stability, attach the oven to the unit using 2 screws, via the holes provided for this purpose on the side posts.
3. Carry out the electrical connection.

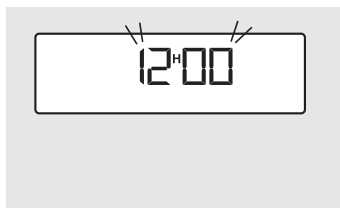


**Make sure that the rating plate remains accessible after installation.**

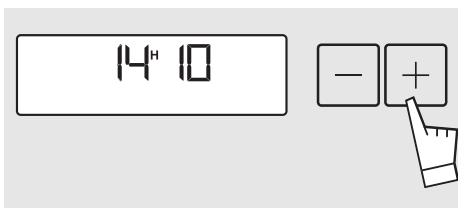
# How to use your oven

## Setting the time

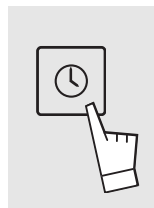
The first time the oven is turned on:  
Set the time.



**1** The display flashes on 12.00.



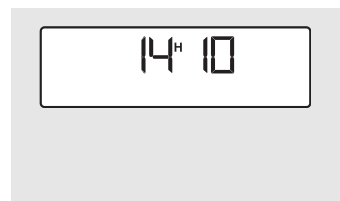
**2** Use the + and - buttons to adjust the time.



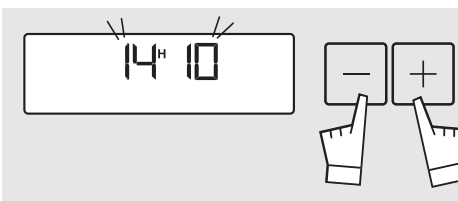
**3** Validate with SET.

EN

## Changing the time



**1** The time is displayed.



**2** Press on the + and - buttons simultaneously until the time starts to flash. Adjust the time using the + and -button.



**3** Validate with SET



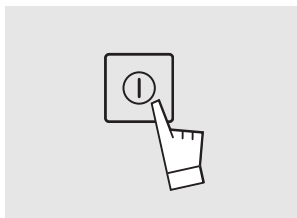
If the time set is not validated by the SET button, it is automatically recorded after one minute.

## Reducing energy consumption

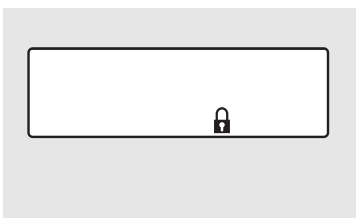
After one minute of inactivity, display brightness is reduced, in order to reduce energy.

## Locking the control panel

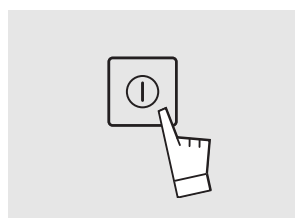
The control panel can be locked. This can only be activated when you are not using timed or delayed cooking features.



**1** Hold down the START/STOP button for a few seconds.



**2** A beep sounds and a "padlock" appears on the screen. From this moment, no button is live.



**3** To unlock, hold down the START/STOP button for a few seconds. A beep sounds and the padlock disappears.



# Cooking immediately

## Operational principle

The water contained in the tank reaches the cavity via a tube. This water is transformed into steam on contact with a hot surface placed in the lower part of the cavity: the steam generator.

There is no need to add water to the cooking dish. To guarantee TRUE STEAM COOKING, your oven is supplied with a set of specially designed for cookware to perfection.

EN

- ⚠ You **MUST IMPERATIVELY** fill the water tank up to the **maximum** level before starting cooking. Put the tank back in place, and push it as far as possible until it **CLICKS INTO PLACE**.
- ⚠ When cooking, the appliance gets hot. Hot steam may escape when you open the door of the appliance. Keep children out of the way.

## Steam cooking

Steam cooking at 100°C.



- 1** Press the button . A time of 25 minutes is suggested.
- 2** Adjust the cooking time as necessary ( minimum 5 min and maximum 60 min by pressing on + and - button
- 3** Validate with the START button.

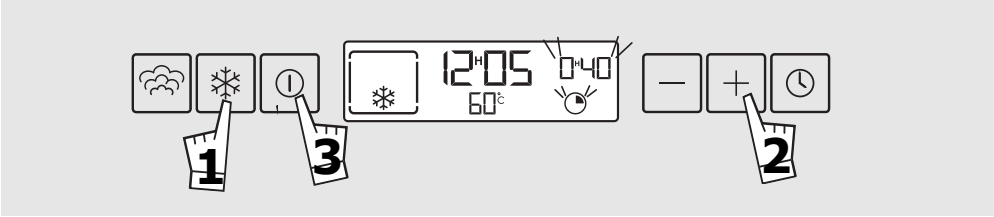


- 4** The symbol comes on. When the temperature is reached, 100° becomes constant, and a beep sounds.

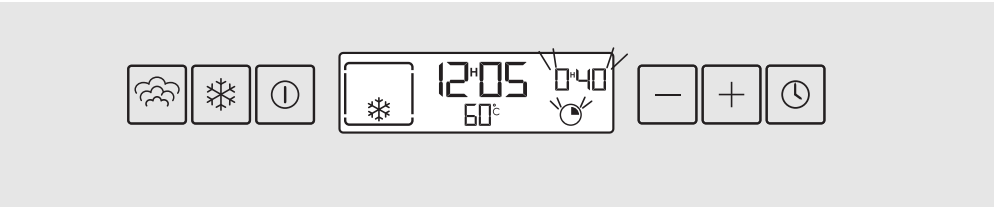
In order to avoid altering the results of the cooking, avoid opening the appliance door during cooking.

# Defrosting

Defrosting at 60°C.



- 1** Press the button . A time of 40 minutes is suggested.
- 2** Adjust the cooking time as necessary ( minimum 5 min and maximum 60 min by pressing on + and - button.
- 3** Validate with the START button.



- 4** The symbol comes on. When the temperature is reached, 60° becomes constant, and a beep sounds.

## Modifying the cooking time

During cooking, you can modify the cooking time by using the + and - buttons.

## Stopping the appliance during cooking

You can stop the cooking at all times by pressing on START/STOP (hold the button down for about 1 second).

If the steam production has not yet started (about 1 minute), the oven will stop immediately and the time setting will disappear.

If the steam production has already started, the time passes to 3 minutes and during this period, the steam evacuates before you open the oven.

## At the end of cooking

00m00s displays. The display animation stops. Beeps are heard for a 3 minute period.

To stop the beeps, press on STOP and open the door.

**You MUST IMPERATIVELY empty the tank**



In order to make sure the oven is reliable, the fan continues to operate for a certain period after the end of cooking.

## Advice

Freeze small portions; defrosting will be faster, more homogenous and quality will be preserved. When semi-defrosted, you can turn over the food items or spread them out (for example vegetables patties). Protect pastries with a cling wrap or keep the original packaging. Wipe fish and sausages before grilling: humidity stops them from becoming golden brown. For large pieces (roasts, etc.) proceed in steps by turning the piece over several times and adjust the time accordingly.

VEGETABLES	Patties (spinach, etc.)	placed on dish	25 min
	In blocks	placed on dish	40/45 min
	Trout (whole)	placed on dish	30 min
FISH	Salmon steak	placed on dish, turned over half way through	25 min
	Filets (protected by a cling wrap)	placed on dish	15/20 min depending on thickness
	Prawns	placed on dish	10/12 min
MEATS	Chicken thighs	placed on dish, turned over half way through	40/45 min
	Poultry breast (protected by a film)		25 min
	Sausages	placed on dish	25 min
	Chops (pork, veal, etc.)	placed on dish, protected by a cling wrap, placed on the grill	25/30 min
	Liver cubes (for skewers)	to be separated half way through	55/60 min
FRUIT	Mixed berries	placed on dish	15 min
	Stewed fruit (apple, etc.)	protected by a cling wrap	35/40 min
PASTRIES	Doughnuts	kept in packaging, placed on the grill	15 min
	Chocolate croissants	kept in packaging, placed on the grill	15 min

## Reheating

You can reheat a cooked dish in your steam oven. The dish will not dry out, will not become overcooked and will not splatter or stick. Adjust steam sequence at 100°C, place the dish or plate on the grill, protect with aluminium foil or cling wrap to avoid drops of water accumulating and heat for 20 to 25 minutes depending on the dish and your preferences.

### Examples:

A plate of sauerkraut: 20 min

A bowl of soup (300 ml): 20/25 min

## Managing the water

In case of problems related to the water circuit during cooking, the 'no water' symbol appears and a beep sounds. This fault is specifically related to:

- an empty tank,
- a wrongly-fitted tank.



After checking these two points, the cooking will recommence automatically after the door.

# Delayed cooking

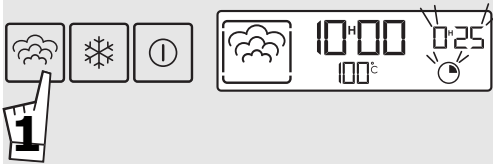
## Steam cooking


Steam cooking at 100°C.

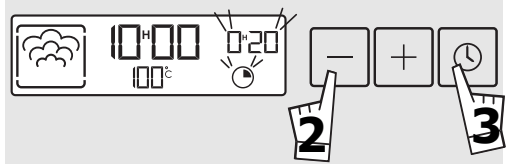
You can program the cooking time so that your dish is ready at a time of your choice.

For example:

It is 10 o'clock, and you have to go out, your dish should be ready at 12 o'clock and it will take 20 minutes to cook.



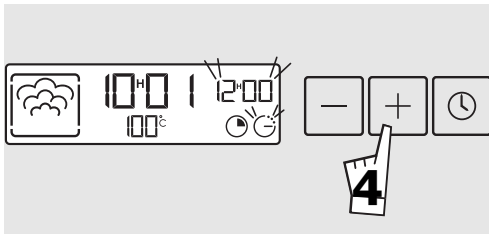
**1** Press the button . A time of 25 minutes is suggested.



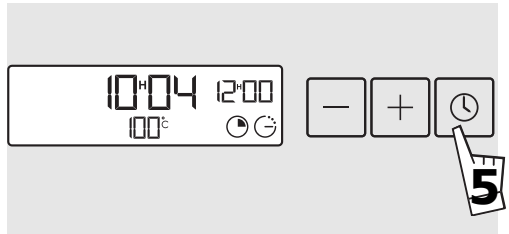
**2** Adjust the cooking time as necessary (minimum 5 min and maximum 60min) by pressing on + and - button.

**3** Validate with the SET button.


For example : 20 min.



**4** The time and the end of cooking time symbol display and flash. The adjustment of the end of cooking time is now possible:  
Press the + or - buttons  
For example : 12h00



**5** Validate with the SET button.  
The time and the end of cooking time become constant.  
The symbol for the length of cooking time displays.

 If the programming is not validated by touching SET, the recording of the program is cancelled, the time display disappears and the time is displayed again.

## Modification of cooking time and the end of cooking time

You can consult or modify the length of cooking time and the end of cooking time, at all times.


To cancel the programming, press START/STOP.

# How to use the timer

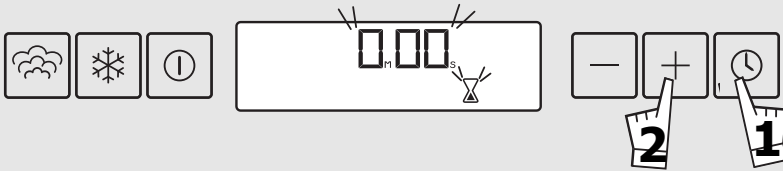
## Timer

Your oven is fitted with an electronic timer that is independent of the operation of the oven, and allows time to be counted down.

EN

 This function is independent of your oven. It can not order the end of automatic cooking.

However, this function can be used even during operation of the oven. In this case, the display of the timer is given priority over the display of the time.



**1** Hold the SET button down for a few seconds. 00m00s and the timer symbol flash.

**2** Adjust to the period required (maximum 9 minutes and 50 seconds) using the + and - buttons.

After a few seconds, the timer counts down the time.

Once the time has run out, beeps will sound every few seconds. 0m00s displays and flashes.

The beeps can be stopped by holding down SET or START.

## Modifying and stopping the timer

Once the countdown has started, you can modify the time remaining by holding down SET then pressing the + or - buttons.

To cancel the timer, hold SET down for a few seconds, then return the time to 0m00s.

# Cooking times

VEGETABLES	TIME <small>Whatever the quantity</small>	PREPARATION	REMARKS
Artichokes (Small)	<b>40 to 45 min .</b>	placed upside down in the dish	<ul style="list-style-type: none"> <li>• These times depend on the nature, size and freshness of the vegetables. Follow the instructions given in the "Preparation" column.</li> <li>• The cooking time is the same regardless of the quantity to be cooked. <i>For example :</i> 1 or 4 artichokes, same cooking time.</li> <li>• To check how well done the food is, test the thickest part of the vegetable; if it is cooked, it will not resist.</li> </ul>
Asparagus	<b>35 to 40 min.</b>	for the tips, reduce the cooking time	
Broccoli	<b>18 min.</b>	in little flowerets	
Carrots	<b>20 to 22 min.</b>	in fine slices	
Celeriac	<b>25 to 30 min.</b>	in fine slices	
Pumpkin	<b>15 to 20 min.</b>	in cubes	
Mushrooms	<b>15 min.</b>	in fine strips	
Cabbage	<b>30 to 35 min.</b>	Brussels sprouts	
	<b>22 min.</b>	Flowers in little bunches	
	<b>30 to 35 min.</b>	Green shredded	
Courgettes	<b>10 to 15 min.</b>	in slices	
Chinese artichokes	<b>20 min.</b>	(fresh) stir during cooking	
Spinach	<b>20 min.</b>	(frozen) " " "	
	<b>35 min</b>	core removed and cut in two	
Chicory	<b>30 min.</b>	lengthwise	
Fennel	<b>22 min.</b>	cut in 2	
Green beans	<b>30 to 35 min.</b>		
Turnips	<b>15 to 20 min.</b>	cubed	
Fresh peas	<b>20 to 25 min.</b>	/	
Leeks	<b>25 min.</b>	cut in 2	
Potatoes	<b>25 min.</b>	sliced	
	<b>40 to 45 min.</b>	whole	
SHELLFISH	TIME	PREPARATION	REMARKS
Scallops	<b>10 to 12 min.</b>	with aromatic herbs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrange the shellfish on a grill or glass dish, and add a few aromatic herbs</li> <li>• Arrange seafood on a bed of seaweed.</li> </ul>
Mussels/Whelks	<b>20 to 25 min.</b>	with aromatic herbs	
Crabs/Lobster/	<b>25 min.</b>	/	
Dublin Bay	<b>30 to 35 min.</b>	according to weight	
Prawns	<b>12 to 15 min.</b>	/	
FRUITS CUSTARDS	TIME	PREPARATION	REMARKS
Apples/ pears/ peaches	<b>10 to 15 min.</b>	whole, peeled	Time according to ripeness
puree	<b>25 min.</b>	strips of fruit	
Custards	<b>10 min.</b>	in ramekins	

FISH	TIME	PREPARATION	REMARKS
Pike	<b>25 to 30 min.</b>	whole (1kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Steaks :slices of fish 2 or 3 cm thick (180/200g) per person.</li> <li>Always insist on very fresh products</li> <li>Place whole fish directly into the dish or on bay leaves, fennel or other herbs.</li> <li>At the end of cooking, remove the skin which will come away easily.</li> </ul>
Cod/hake	<b>13 to 15 min.</b>	steaks (180g)*	
Sea bream	<b>20 to 25 min.</b>	whole (1kg)	
Haddock	<b>15 min.</b>	fillets	
Herring	<b>20 min.</b>	whole (200g)	
Monkfish	<b>15 to 20 min.</b>	steaks (180 g)	
Lotte	<b>15 min.</b>	according to thickness	
Mackerel	<b>20 min.</b>	whole (250g)	
Whiting/cod	<b>15 min.</b>	fillets	
Skate	<b>25 to 30 min.</b>		
Mullet	<b>15 min.</b>	whole (200g)	
Mullets	<b>10 min.</b>	fillets	
Dogfish	<b>20 min.</b>	thick slice (6 to 10 cm long)	
Salmon	<b>15 to 20 min.</b>	steaks (180/200 g)	
Sole	<b>10 to 12 min.</b>	fillets	
Tuna	<b>20 to 25 min.</b>	steaks (180/200 g)	
Whole trout (1kg)	<b>20 to 25 min.</b>	whole (200g) <b>13 to 15 min.</b>	
MEATS/ EGGS	TIME	PREPARATION	REMARKS
Beef	<b>15 to 30 min.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>The brown under grill in another dish.</li> </ul>
Pork ( <b>filet mignon</b> )	<b>25 min.</b>	Joint 800 gr.: <b>55 to 60 min.</b>	
Poultry (breast, fillet) (Paupiettes)	<b>20 to 25 min.</b>	Chicken drumsticks : <b>35 to 40 min.</b>	
Sausages	<b>25 min.</b>	Turkey roast joint : <b>50 to 60 min.</b>	
Black pudding	<b>20 min.</b>	Morteau 400 g piece	
<b>Eggs</b> eggs that are very fresh and stored at room temperature	<b>7 min.</b> <b>5 to 6 min.</b> <b>8 min.</b> <b>10 to 12 min.</b>	<u>Boiled eggs</u> : Place directly on the grill. <u>Fried eggs</u> : broken in an individual dish on the grill and cover with cling film <u>Soft-boiled</u> : Place directly on the grill. Hard / Cocotte see detailed recipes.	
RICE, PASTA COUCOUS	TIME	PREPARATION	REMARKS
Place directly in a dish, covered with water or milk. The steam is not sufficiently wet to saturate these foodstuffs that swell. Place a sheet of aluminium foil over the dish to protect it from the droplets of water.			
Rice pudding	<b>30 min.</b>	100g of washed rice - 20 cl of milk 2 dessertspoons of sugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Separate grains with a fork at the end of the cooking.</li> </ul>
Couscous	<b>20 min.</b>	200g (1/4 litre of water)	

# How to maintain your oven

## Maintenance

### **Cavity** (after each use)

Wipe out the cavity with a dry cloth after the steam generator has cooled or leave the cavity to dry out with the door open.

### **Water supply tube** (Once per month)

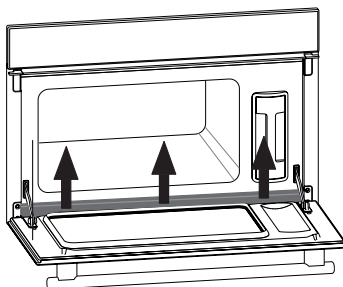
Remove the water supply tube by unscrewing it. Remove any scale that may have formed on the inside (using a fine, pointed object such as a skewer or knitting needle).

### **Steam generator tube** (Once per month)

Pour half a glass of spirit vinegar onto the generator. Leave to work for a few minutes, clean and rinse with water.

Do not use sponges, abrasive powder, or descaler.

## Cleaning the channel



Dismantle this channel by pulling upwards. Wipe it and replace it, using the three notches provided for this purpose.



**The oven must not be cleaned with a steam cleaner.**



## Changing the light bulb ?



The bulb is by the far right corner.

⚠ Always switch the oven off at the mains before changing the bulb in order to safeguard against electric shocks.

EN

- Turn the cover slightly anti-clockwise (left).
- Unscrew the bulb the same way.

The bulb is a :

- 25 W
- 220/240 V
- Type E14 suitable up to 300°C
- Change the bulb and reassemble the unit making sure the seals are positioned correctly.
- Switch the oven back on at the mains.

## Troubleshooting

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The display panel is not lit up.	A fault in the oven electrical supply. Electric card out of order.	- Check that the tank has been pushed in completely. - Contact the After-Sales Service.
The light doesn't work.	The bulb needs replacing. The oven is not switched on at the mains. The fuse has blown.	- Change the bulb. - Switch the oven on at the mains. - Change the fuse.
Water or steam leaking from the door during cooking.	The door is not shut correctly. The door seal is faulty.	- Contact the After-Sales Service.

**In all cases, if you are unable to solve the problem yourself, please contact the After-Sales Service without delay.**



DE BEDIENUNGSANLEITUNG  
EN INSTRUCTIONS FOR USE  
FR GUIDE D'UTILISATION

Dampfgarer

Oven

Four

# Sommaire

<b>Edito</b>	<b>p.3</b>
<b>La cuisson vapeur</b>	
Généralités	<b>p.4</b>
<b>Comment se présente votre four ?</b>	<b>p.5</b>
<b>Accessoires</b>	<b>p.6</b>
<b>Comment installer votre four ?</b>	
Raccordement électrique	<b>p.7</b>
Encastrement	<b>p.8</b>
<b>Comment utiliser votre four ?</b>	
Comment mettre à l'heure votre four ?	<b>p.9-10</b>
<b>Comment faire une cuisson immédiate ?</b>	<b>p.11-12</b>
Gestion de l'eau	<b>p.13</b>
<b>Comment faire une cuisson différée ?</b>	<b>p.14</b>
<b>Minuterie</b>	<b>p.15</b>
<b>Tableau de cuisson</b>	<b>p.16-17</b>
<b>Comment entretenir votre four ?</b>	<b>p.18</b>
<b>Comment changer l'ampoule ?</b>	<b>p.19</b>
<b>Que faire en cas d'anomalies ?</b>	<b>p.19</b>

# THOMSON

*Chère Cliente, Cher Client,*

*Vous venez d'acquérir un four THOMSON et nous vous en remercions.*

*Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.*

FR

*Vous trouverez également dans la gamme des produits THOMSON, un vaste choix de cuisinière, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four THOMSON.*

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).*

*Et connectez-vous aussi sur notre site [www.thomson-line.com](http://www.thomson-line.com) où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

## THOMSON

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*



### **Important :**

*Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.*

[www.thomson-line.com](http://www.thomson-line.com)



# La cuisson vapeur

## Généralités

La cuisson vapeur est tout bénéfique si l'on respecte le mode d'emploi. Saine et naturelle, la cuisine vapeur conserve leur bon goût aux aliments. Une sauce raffinée ou aux herbes aromatiques ajoute le petit plus qui fait la différence.

Elle ne transmet aucune odeur. Inutile d'aromatiser l'eau de cuisson avec des herbes ou des épices, en revanche, on peut parfumer un poisson en le déposant sur un lit d'algues ou une volaille sur un bouquet de romarin ou d'estragon.

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

Elle réchauffe en douceur pâtes, riz et purée sans risque d'attacher et sans dessèchement.

Elle facilite la cuisson des crèmes, flans, gâteaux de riz... recouverts de papier aluminium, l'eau de condensation ne les détrempe pas.

Inutile de saler avant, pas même l'eau de cuisson.

Pour donner meilleure mine à une viande, faites la dorer rapidement de tous les côtés, au beurre chaud à la poêle.

Comparée à la cuisson à l'eau, la vapeur ne présente que des avantages:

Elle est rapide: la cuisson démarre immédiatement alors que le temps de cuisson des aliments dans un récipient d'eau n'est décompté qu'à partir de la reprise de l'ébullition.

Elle est diététique: les vitamines (celles dites hydrosolubles) et les sels minéraux sont bien préservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.

De plus, aucune matière grasse n'est utilisée pour conduire la cuisson.

La vapeur respecte le goût des aliments. Elle n'ajoute pas de parfum, ni goût de grillé ou de poêlé et n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.

Revers de la médaille: inutile de cuire de cette façon un poisson qui ne serait pas frais, ou un légume oublié au réfrigérateur depuis une semaine: résultat catastrophique!

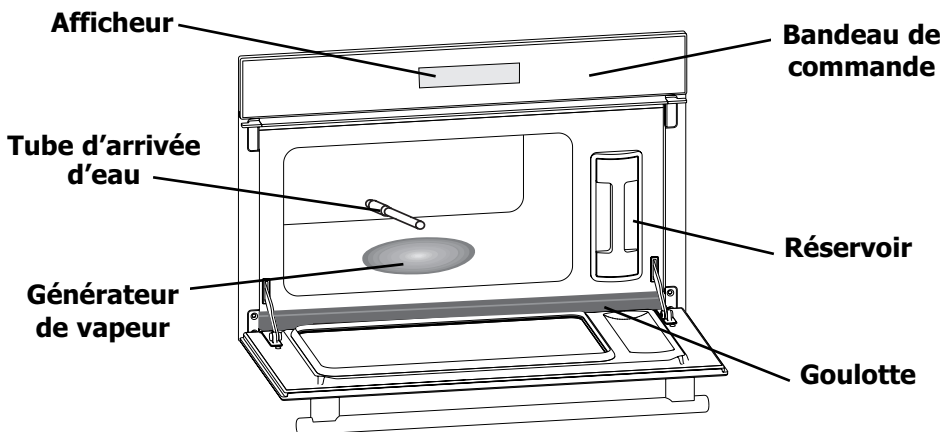
La vapeur ne communique pas les goûts ni les odeurs; n'hésitez donc pas à gagner à la fois du temps et de l'argent en faisant cuire côte à côte mais sans se toucher, un poisson et un dessert par exemple.

La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler et réchauffer ou encore maintenir au chaud, en particulier les sauces.

Faites d'abord revenir à la poêle, avec très peu de matière grasse, les viandes genre volaille, veau, porc, pour qu'elles prennent un aspect doré appétissant. Achever ensuite leur cuisson à la vapeur.

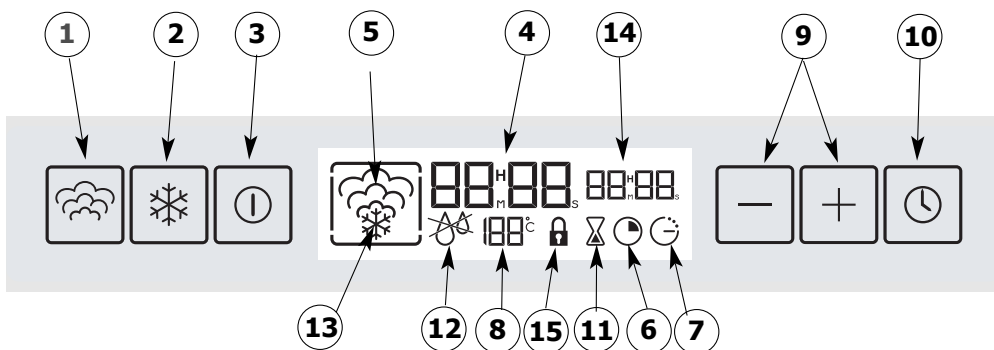
Détaillés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

# Comment se présente votre four?



FR

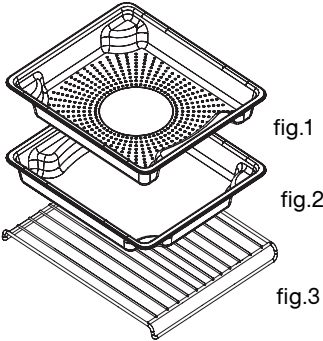
## Détail du bandeau de commande



1. Touche cuisson vapeur
2. Touche décongélation
3. Touche Start/Stop
4. Zone affichage heure ou durée sablier
5. Symbole cuisson vapeur
6. Sigle durée de cuisson
7. Sigle fin de cuisson
8. Indication de température
9. Touches +ou - réglage du temps
10. Touche de sélection : SET
11. Sigle du minuteur indépendant
12. Indicateur de problème sur circuit d'eau
13. Symbole de décongélation
14. Zone d'affichage durée ou départ différé cuisson
15. Verrouillage clavier

# Accessoires

## Casserolerie



### **Plat support aliment (fig1)**

Plat inox de cuisson perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.

### **Plat à condensation (fig2)**

Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation.



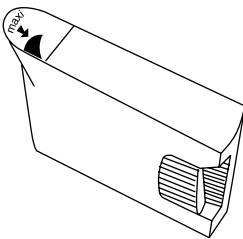
Pour la cuisson poser le plat (fig1) sur le plat(fig2) dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas ( voir schéma). Pour le rangement, poser le plat (fig1) sur le plat(fig2) dans le même sens afin qu'ils s'emboîtent.

### **Grille support amovible en inox (fig3):**

à enfourner obligatoirement.

**La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.**

## Réservoir amovible



Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante.

Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.)



L'utilisation d'une eau faiblement calcaire facilitera l'entretien de votre four.



L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire).



# Comment installer votre four?

## Raccordement électrique

Pour un branchement fixe, veillez à placer dans la conduite d'alimentation, un moyen de déconnexion conforme aux règles d'installation. Sinon l'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est encastré.

Utilisez impérativement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères.

Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. Dans ce cas, ils doivent être remplacés par le fabricant, son S.A.V. ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

FR

Tension de fonctionnement .....	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale du four .....	1,77 kW

### **Consommation d'énergie**

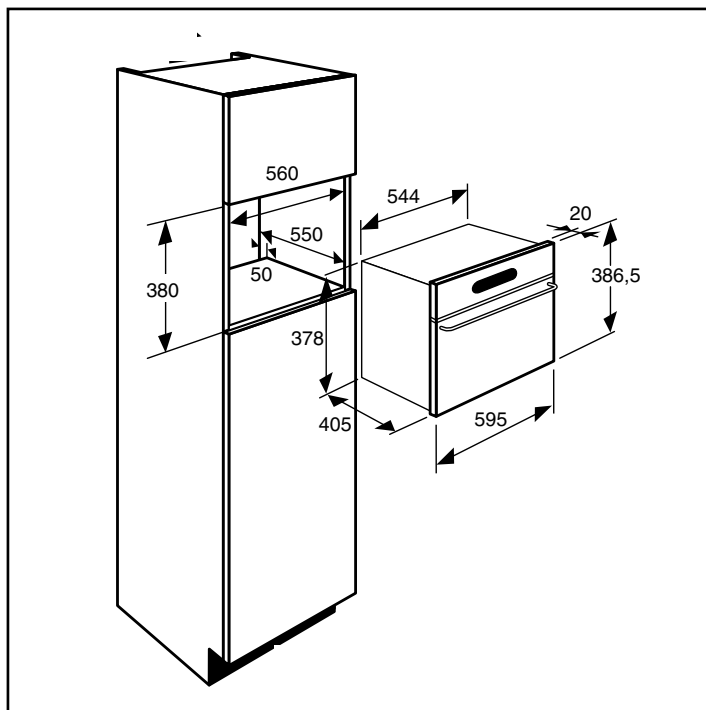
-de montée et maintien à 100°C pendant 1 heure .....	0,71 kWh
--	----------

### **Dimensions utiles du four**

Largeur .....	38,5 cm
Hauteur .....	18,2 cm
Profondeur .....	33,5 cm

<b>Volume utile</b> .....	23,5 litres
---------------------------	-------------

# Encastrement



1. Placez l'appareil dans la niche. L'appareil doit être horizontal. Contrôlez cette position.
2. Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
3. Effectuez le raccordement électrique.

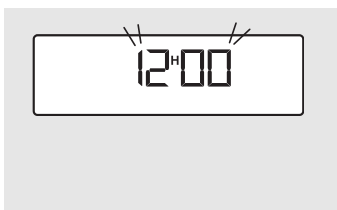


**Veillez à ce que la fiche soit accessible après installation.**

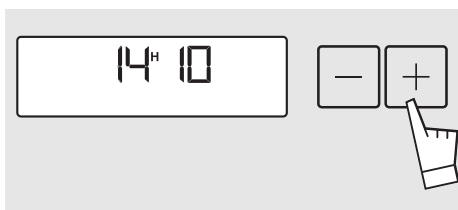
# Comment utiliser votre four ?

## Réglage de l'heure

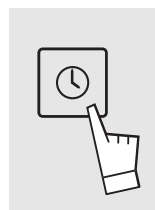
A la première mise sous tension.  
Réglez l'heure.



**1** L'afficheur fait apparaître 12h00 clignotant.



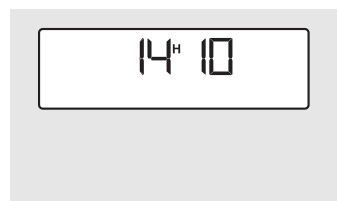
**2** Appuyez sur les touches + ou - et faites défiler l'heure.



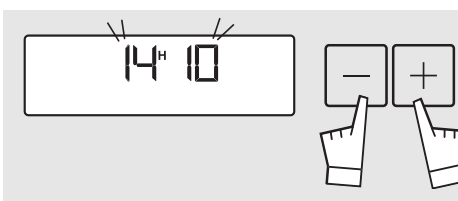
**3** Validez avec SET.

FR

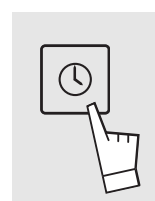
## Modification de l'heure




**1** Heure fixe est affichée.



**2** Appuyez simultanément sur les touches + ou - jusqu'au clignotement de l'heure.  
Réglez l'heure par les touches + ou -.



**3** Validez avec SET.

 S'il n'y a pas de validation sur la touche SET, l'enregistrement est automatique au bout d'une minute.

## Limitation consommation d'énergie

Après 1 minute sans utilisation, la luminosité de votre afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie.

## **Verrouillage** **afficheur**

Un verrouillage de l'afficheur est possible. Celui-ci ne peut être activé que hors cuisson en mode heure ou en mode cuisson différée



**1** Appuyez sur la touche START/STOP pendant quelques secondes.



**2** Un bip retentit et le cadenas apparaît sur l'écran. A partir de ce moment, aucune touche n'est active.



**3** Pour déverrouiller, appuyez sur la touche START/STOP pendant quelques secondes, un bip retentit et le cadenas disparaît.

# Comment faire une cuisson immédiate ?

## Principe de fonctionnement

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité: il s'agit du générateur de vapeur.

Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casseroles spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.

FR


⚠ Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau **maxi** avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.

⚠ Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

## Cuisson à la vapeur

Cuisson vapeur à 100°C.





**1** Appuyez sur la touche . Un temps de 25 minutes vous est proposé.

**2** Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur + ou -

**3** Validez avec la touche START.

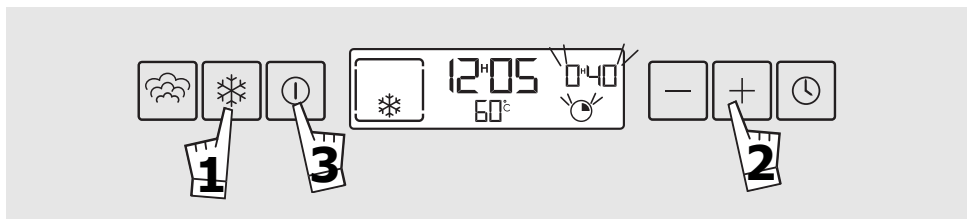


**4** Le symbole  s'anime. Lorsque la température est atteinte, 100°C devient fixe et un bip retentit.

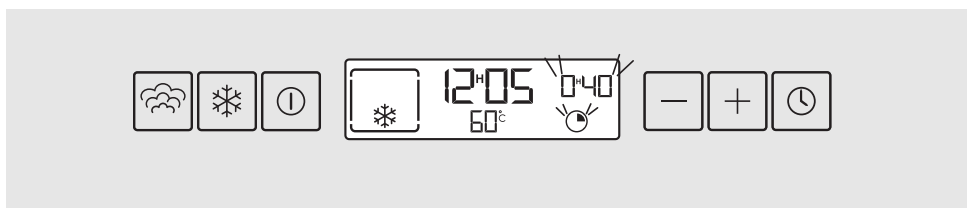
 Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.

## Décongélation

Décongélation à 60°C.



- 1** Appuyez sur la touche \*  
Un temps de 40 minutes vous est proposé.
- 2** Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur + ou -
- 3** Validez avec la touche START.



- 4** Le symbole \* s'anime. Lorsque la température est atteinte, 60°C devient fixe et un bip retentit.

## Modification du temps de cuisson

En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson par les touches + ou -

## Arrêt en cours de cuisson

A tout moment, vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur START/ STOP (appui long d'environ 1 seconde).

Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparaît.

Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.

## En fin de cuisson

0m00s s'affiche. Suppression de l'animation. Emission de bips discontinus durant 3 minutes.

Pour stopper les bips, appuyer sur STOP ou ouvrez la porte.

 **Videz IMPÉRATIVEMENT le réservoir.**



Afin de garantir une bonne fiabilité du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps après la fin de cuisson.

## Conseils

Congelez des petites portions; la décongélation sera plus rapide, plus homogène et la qualité sera préservée. A mi-décongélation, vous pouvez retourner les aliments ou les étaler (cas des galets de légumes par exemple). Protégez la pâtisserie avec un film alimentaire ou conservez l'emballage d'origine. Essayez poissons, saucisses avant de les faire griller: l'humidité empêcherait de dorer. Pour les grosses pièces (rôtis, ...) procédez par étapes en retournant plusieurs fois la pièce et ajustez le temps en conséquence.

**FR**

LEGUMES	En galets (épinards....)	posés dans le plat	25 min
	En bloc	posés dans le plat	40/45 min
	Truites (entières)	posées dans le plat	30 min
POISSONS	Pavés de saumon	posés dans le plat, retournés à mi-temps	25 min
	Filets (protégés par un film)	posés dans le plat	15/20 min selon épaisseur
	Crevettes	posées dans le plat	10/12 min
VIANDES	Cuisses de poulet	posées dans le plat, retournées à mi-temps	40/45 min
	Blancs de volaille (protégés par un film)		25 min
	Saucisses	posées dans le plat	25 min
	Côtelettes (porc, veau...)	posées dans le plat, protégées par un film. retournées à mi-temps	25/30 min
	Cubes de foies (pour brochettes)	séparer à mi temps	55/60 min
FRUITS	Fruits rouges en mélange	posés dans le plat	15 min
	Compote (pommes...)	protégées par un film	35/40 min
PATISSERIES	Beignets	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min
	Pains au chocolat	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min

## Réchauffage

Vous pouvez réchauffer un plat cuisiné dans votre four vapeur, le plat ne sera pas desséché, ne sera pas surcuit, ne risquera pas d'éclabousser ou d'attacher. Séquence vapeur à 100°C, posez le plat ou l'assiette sur la grille, protégez avec une feuille de papier aluminium ou un film alimentaire pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau et réchauffez pendant 20 à 25 min selon la nature du plat et vos goûts.

### Exemples:

Une assiette de choucroute: 20 min

Un bol de potage (30 cl): 20/25 min

## Gestion de l'eau

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur "absence d'eau" apparaît et un bip retentit.

Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.



Après avoir vérifié ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.

# Comment faire une cuisson différée ?

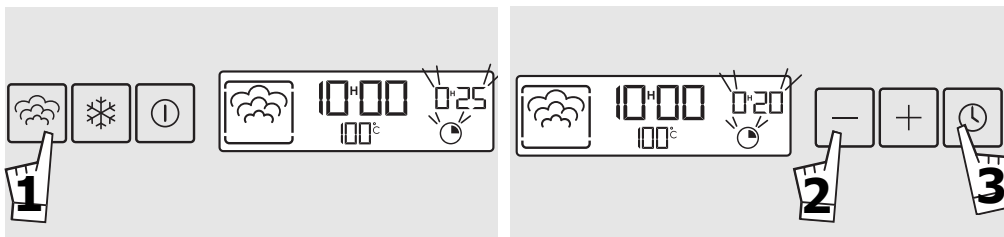
## Cuisson à la vapeur


Cuisson à la vapeur à 100°C.

Vous pouvez programmer le temps de cuisson de façon à ce que votre plat soit prêt à une heure voulue.

Exemple:

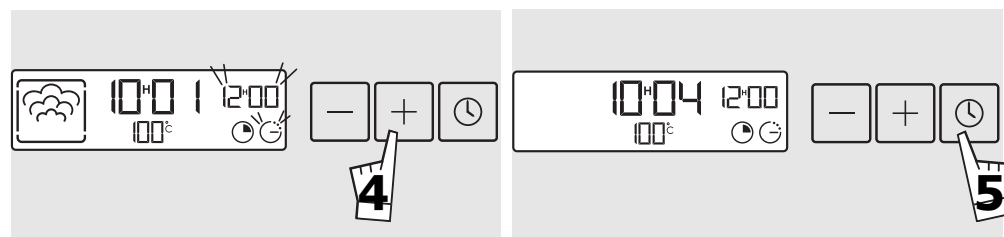
Il est 10h00, vous devez vous absenter; votre plat doit être prêt pour 12h00 et la cuisson dure 20mn.



**1** Appuyez sur la touche . Un temps de 25 minutes vous est proposé.

**2** Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur les touches + ou -.  
Exemple: 20 min.

**3** Validez avec la touche SET.



**4** L'heure et le symbole de fin de cuisson s'affichent et clignotent.

Le réglage de l'heure de fin de cuisson est alors possible:

Appuyez sur les touches + ou -

Exemple: 12h00

**5** Validez avec la touche SET.

L'heure et le symbole de fin de cuisson deviennent fixes.

Le symbole de durée de cuisson et l'heure s'affichent.



S'il n'y a pas de validation sur la touche SET, l'enregistrement de la programmation est annulée, l'affichage du temps disparaît et l'heure se réaffiche.

## Modification du temps de cuisson et heure de fin de cuisson

Vous avez la possibilité à tout moment de consulter ou de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche SET.


Pour annuler la programmation, appuyez sur START/STOP.



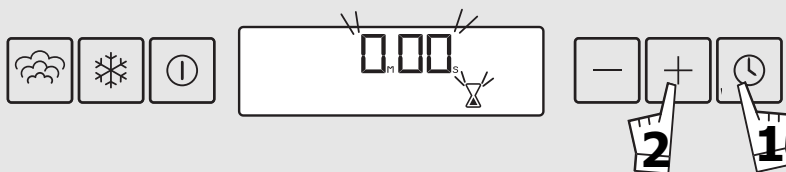
# Comment utiliser la minuterie ?

## Minuteur

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

 Cette fonction est indépendante du four. Elle ne peut pas commander un arrêt de cuisson automatique. Cependant cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

FR



**1** Appuyez sur la touche SET quelques secondes. 0m00s et le symbole minuteur clignotent.

**2** Réglez la durée souhaitée (maxi. 59 min 50 secondes) en appuyant sur les touches + ou -. Au bout de quelques secondes, la minuterie décompte le temps.

Une fois le temps écoulé, des bips retentissent quelques secondes. 0m00s s'affiche et clignote.

L'arrêt des bips se fait par un appui long sur SET ou START.

## Modification et arrêt de la minuterie

Lorsque le décompte est commencé, vous pouvez modifier le temps restant en appuyant quelques secondes sur SET puis sur les touches + ou -.

Pour annuler la minuterie, appuyez sur SET quelques secondes puis ramenez le temps sur 0m00s.

# Tableau de cuisson

<b>LEGUMES</b>	<b>TEMPS</b> <small>Quelle que soit la quantité</small>	<b>PREPARATIONS</b>	<b>REMARQUES</b>
Artichauts (Petits)	<b>40 à 45 min .</b>	posés à l'envers dans le plat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne «<i>préparations</i>».</li> <li>• Le temps de cuisson reste le même quelle que soit la quantité à cuire. <i>Exemple :</i> 1 ou 4 artichauts même temps de cuisson .</li> <li>• Pour contrôler le degré de cuisson piquez dans la partie la plus épaisse du légume; s'il est cuit, il n'y aura pas de résistance.</li> </ul>
Asperges	<b>35 à 40 min.</b>	pour les pointes, réduire le temps	
Brocolis	<b>18 min.</b>	en petits bouquets	
Carottes	<b>20 à 22 min.</b>	en fines rondelles	
Céleri-rave	<b>25 à 30 min.</b>	en fines tranches	
Citrouille	<b>15 à 20 min.</b>	en cubes	
Champignons	<b>15 min.</b>	en fines lamelles	
Choux	<b>30 à 35 min.</b> <b>22 min.</b> <b>30 à 35 min.</b>	Bruxelles Fleurs en petits bouquets Vert émincés	
Courgettes	<b>10 à 15 min.</b>	en rondelles	
Crosnes	<b>20 min.</b>		
Epinards	<b>20 min.</b> <b>35 min</b>	(frais) remuer en cours de cuisson (surgelés) " "	
Endives	<b>30 min.</b>	trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur	
Fenouil	<b>22 min.</b>	coupés en 2	
Haricots verts	<b>30 à 35 min.</b>		
Navets	<b>15 à 20 min.</b>	en cubes	
Petits pois frais	<b>20 à 25 min.</b>	/	
Poireaux	<b>25 min.</b>	coupés en 2	
Pommes de terre	<b>25 min.</b> <b>40 à 45 min.</b>	coupées en rondelles entières	
<b>COQUILLAGES CRUSTACES</b>	<b>TEMPS</b>	<b>PREPARATIONS</b>	
Coquilles St Jacques	<b>10 à 12 min.</b>	avec aromates	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre, ajoutez herbes aromatiques.</li> <li>• Déposez les crustacés sur un lit d'algues.</li> </ul>
Moules/Bigorneaux	<b>20 à 25 min.</b>	avec aromates	
Crabes/Tourteaux	<b>25 min.</b>	/	
Homards	<b>30 à 35 min.</b>	selon le poids	
Langoustines	<b>12 à 15 min.</b>	/	
<b>FRUITS-CREMES</b>	<b>TEMPS</b>	<b>PREPARATIONS</b>	<b>REMARQUES</b>
Pommes/poires/ pêches	<b>10 à 15 min.</b>	entières, épluchées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps selon maturité.</li> </ul>
Compote	<b>25 min.</b>	fruits en lamelles	
Crèmes	<b>10 min.</b>	en ramequins	

POISSONS	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Brochet	<b>25 à 30 min.</b>	entier (1kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200g) par personne.</li> <li>Exigez des produits très frais.</li> <li>Posez des poissons entiers dans le plat tel quel ou sur des feuilles de laurier, de fenouil ou autre herbe aromatique.</li> <li>Dès la fin de la cuisson, ôtez la peau qui se décolle très facilement.</li> </ul>
Cabillaud/Colin	<b>13 à 15 min.</b>	darnes (180 g)*	
Dorade	<b>20 à 25 min.</b>	entière (1kg)	
Haddock	<b>15 min.</b>	filets	
Hareng	<b>20 min.</b>	entier (200g)	
Lieu (noir & jaune)	<b>15 à 20 min.</b>	darnes (180 g)	
Lotte	<b>15 min.</b>	selon épaisseur	
Maquereau	<b>20 min.</b>	entier (250g)	
Merlan/Morue	<b>15 min.</b>	filets	
Raie	<b>25 à 30 min.</b>		
Rougets	<b>15 min.</b>	entier (200g)	
Rougets	<b>10 min.</b>	filets	
Saumonette	<b>20 min.</b>	gros tronçons (6 à 10cm de long)	
Saumon	<b>15 à 20 min.</b>	darnes (180/200 g)	
Soles	<b>10 à 12 min.</b>	filets	
Thon	<b>20 à 25 min.</b>	darnes (180/200 g)	
Truite entière (1kg)	<b>20 à 25 min.</b>	entière (200g) <b>13 à 15 min.</b>	
VIANDES / OEUFS	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Boeuf	<b>15 à 30 min.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Puis dorez au grill dans un autre plat.</li> </ul>
Porc (filets mignon)	<b>25 min.</b>	Rôti 800 g.: <b>55 à 60 min.</b>	
Volaille (blancs, filets)	<b>20 à 25 min.</b>	Cuisses poulet: <b>35 à 40 min.</b>	
(Paupiettes)	<b>25 min.</b>	Rôti dindonneau: <b>50 à 60 min.</b>	
Saucisses	<b>20 min.</b>	Marteau 400 g	
Boudins	<b>10 à 15 min.</b>		
<b>Oeufs</b>	<b>7 min.</b>	<u>Coque</u> : posé directement sur la grille.	
à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	<b>5 à 6 min.</b>	<u>Au plat</u> : cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire.	
	<b>8 min.</b>	<u>Mollet</u> : posé directement sur la grille.	
	<b>10 à 12 min.</b>	<u>Dur</u> / <u>Cocotte</u> : voir recettes détaillées.	
RIZ, PÂTES SEMOULE	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Déposez directement dans un plat, recouvrez d'eau ou de lait. En effet la vapeur ne suffit pas pour saturer ces aliments qui gonflent. Posez une feuille d'aluminium sur le plat pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau.			
Riz au lait	<b>30 min.</b>	100g de riz lavé-20cl de lait-2 c. à soupe de sucre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Egrenez à la fourchette en fin de cuisson.</li> </ul>
Semoule	<b>20 min.</b>	200g (1/4 litre d'eau)	

# Comment entretenir votre four ?

## Entretien

### **Cavité** (après chaque cuisson)

Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entreouverte.

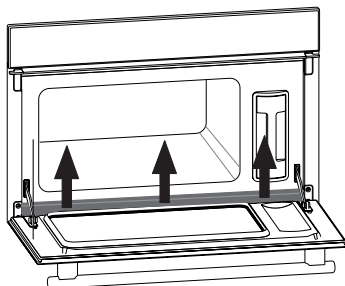
### **Tuyau d'arrivée d'eau** (1 fois par mois)

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant. Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

### **Générateur de vapeur** (1 fois par mois)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur. Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau. Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

## Nettoyage de la Goulotte

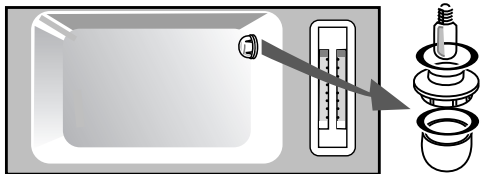


Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.



**Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.**

## Comment changer l'ampoule ?



L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.



Déconnectez votre four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule afin d'éviter tout choc électrique.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - culot E 14
- Changez l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints.
- Reconnectez votre four.

FR

## Que faire en cas d'anomalies ?

### VOUS CONSTATEZ QUE...

Votre afficheur ne s'allume pas

### LES CAUSES POSSIBLES

Défaut d'alimentation du four.  
Carte électronique hors service.

### QUE FAUT-IL FAIRE ?

- Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation).
- Faire appel au Service Après-Vente.

L'ampoule ne fonctionne plus.

L'ampoule est hors service.  
Le four n'est pas branché.  
Le fusible de votre installation est hors service.

- Changer l'ampoule.
- Brancher le four.
- Changer le fusible de l'installation.

Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.

La porte est mal fermée.  
Le joint de porte est défectueux.

- Faire appel au Service Après-Vente.

**Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.**

