

Guide d'utilisation

Four vapeur

Gebbruiksaanwijzing

Stoomoven



1.	GUIDE D'UTILISATION	1
2.	INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT	2
3.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	3
4.	CONNAÎTRE L'APPAREIL	6
5.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	6
6.	AVANT L'INSTALLATION	7
7.	DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	8
8.	UTILISATION DU FOUR	10
9.	ALIMENTATION EN EAU	11
10.	SÉLECTION DE LA FONCTION	13
11.	TABLEAUX DES CUISSONS	22
12.	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	28
13.	NETTOYAGE DU FOUR :	32
14.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	33
15.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	35

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR : ces avertissements fournissent des recommandations d'utilisation, une description des commandes et des procédures correctes pour l'entretien de l'appareil.



INSTRUCTIONS À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR : ces instructions sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation et la mise en service et procéder à l'essai de l'appareil.





Instructions pour l'élimination

FR

1. GUIDE D'UTILISATION



CE GUIDE FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE CONSERVER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN TOUT AU LONG DU CYCLE DE VIE DU FOUR.

NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE GUIDE, AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE : CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS ; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE UTILISATION NON MENTIONNÉE CI-DESSUS.

VEUILLEZ CONSERVER LA DOCUMENTATION DU PRÉSENT PRODUIT POUR FUTURE RÉFÉRENCE.

CONSERVEZ TOUJOURS LE GUIDE À PORTÉE DE MAIN. S'IL VOUS ARRIVAIT DE PRÊTER LE FOUR À VAPEUR, JOIGNEZ-Y ÉGALEMENT LE GUIDE.



NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER DES PIÈCES D'HABITATION.

NE JAMAIS LAISSER LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNÉS DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. TRIER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE TRI DES DÉCHETS LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST PORTEUR DE LA MARQUE DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGÉS (DÉCHETS DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES-- DEEE).

CETTE DIRECTIVE CONTIENT LES NORMES RÉGISSANT LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS DANS L'UNION EUROPÉENNE.



NE JAMAIS OBSTRUER NI LES ORIFICES, NI LES FENTES DESTINÉES À LA VENTILATION ET À LA DISPERSION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION CONTENANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLE ET SITUÉE SUR L'ENCADREMENT DE LA PORTE DU FOUR.

LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.



ÉVITER TOUTE UTILISATION D'ÉPONGES MÉTALLIQUES OU DE RACLOIRS TRANCHANTS QUI POURRAIENT ENDOMMAGER LA SURFACE.

UTILISER DES PRODUITS NORMAUX NON ABRASIFS À L'AIDE D'USTENSILES EN BOIS OU EN MATIÈRE PLASTIQUE, LE CAS ÉCHÉANT. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN TISSU DOUX OU UNE PEAU DE CHAMOIS.





2. INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT

L'emballage choisi pour nos produits est uniquement constitué de matériaux recyclables et non polluants, respectueux de l'environnement. Nous vous prions de bien vouloir coopérer en éliminant l'emballage comme il se doit. Veuillez demander à votre revendeur ou aux organismes locaux compétents les adresses des centres de ramassage, de recyclage et d'élimination.

N'abandonnez pas tout ou partie de l'emballage. Certaines parties d'emballage, en particulier les sachets en plastique, peuvent présenter un risque d'étouffement pour les enfants.

Éliminez également votre ancien appareil correctement.

Important : remettre l'appareil à votre organisme local autorisé pour le ramassage des électroménagers usagés. Une élimination correcte permet une récupération intelligente de matériaux ayant encore de la valeur.

Avant de jeter votre appareil, il est important d'enlever les portes et de laisser les grilles comme en position d'utilisation, afin d'éviter que des enfants puissent, par jeu, s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, couper le câble électrique et retire-le avec la fiche.

3. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI STIPULE QUE L'INSTALLATION ET LA MAINTENANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UNE INTERVENTION DONNANT PLEINE SATISFACTION.

LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



LA FICHE À RACCORDER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE QUI S'Y RAPPORTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE ET CE, MÊME APRÈS QUE L'APPAREIL AIT ÉTÉ ENCASTRÉ.

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION.



LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DONNÉES DANS LES PROCHAINES PAGES DE CE GUIDE. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE. NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.



IMPORTANT ! NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE.

IMPORTANT ! EN CAS DE FUMÉE OU DE FLAMME,, MAINTENIR LA PORTE FERMÉE AFIN D'ÉTOUFFER LE FEU. ÉTEINDRE LE FOUR ET DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE OU COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU FOUR.

IMPORTANT ! LA GRAISSE ET L'HUILE SURCHAUFFÉES PEUVENT S'ENFLAMMER FACILEMENT. CHAUFFER DE L'HUILE DANS L'ESPACE DE CUISSON POUR DORER DE LA VIANDE EST DANGEREUX IL CONVIENT DE NE PAS LE FAIRE. NE JAMAIS ESSAYER D'ÉTEINDRE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE EN FLAMMES AVEC DE L'EAU (RISQUE D'EXPLOSION) ! ÉTOUFFER LES FLAMMES AVEC UN CHIFFON HUMIDE ET CONSERVER TOUTES LES PORTES ET LES FENÊTRES FERMÉES.



IMPORTANT ! NE PAS UTILISER D'ALCOOL POUR LA CUISSON DANS LE FOUR. CELA POURRAIT CAUSER UNE SURCHAUFFE DES ALIMENTS. RISQUE D'EXPLOSION !



IMPORTANT ! CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) DONT LES CAPACITÉS MENTALES, SENSORIELLES OU PHYSIQUES SERAIENT RÉDUITES, OU PAR

Avertissements pour la sécurité

DES PERSONNES NE DISPOSANT PAS DE L'EXPÉRIENCE OU DE LA CONNAISSANCE NÉCESSAIRE, À MOINS QU'ELLES N'AIENT ÉTÉ SUPERVISÉES OU QU'ELLES AIENT REÇU LES INSTRUCTIONS ADÉQUATES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ. LES ENFANTS NE DEVRONT PAS ÊTRE LAISSÉS SANS SURVEILLANCE AUPRÈS DE L'APPAREIL, DE FAÇON À CE QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC.

IMPORTANT: DES PIÈCES ACCESSIBLES DU FOUR PEUVENT CHAUFFER PENDANT SON FONCTIONNEMENT. TENIR LES ENFANTS ÉLOIGNÉS.

IMPORTANT: PENDANT SON FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR. RISQUE DE BRÛLURES !

IMPORTANT ! A L'OUVERTURE DE LA PORTE DE L'APPAREIL PENDANT OU A LA FIN DU CYCLE DE CUISSON, FAIRE ATTENTION AUX FLUX D'AIR CHAUD ET/OU À LA VAPEUR ET AUX GOUTTES D'EAU SORTANT DE LA CHAMBRE DE CUISSON. SE TENIR EN RETRAIT OU SUR LE CÔTÉ POUR ÉVITER LES BRÛLURES.



IMPORTANT ! S'ASSURER DE NE JAMAIS COINCER LES CÂBLES ÉLECTRIQUES D'AUTRES APPAREILS MÉNAGERS DANS LA PORTE CHAUDE OU DANS LE FOUR. L'ISOLATION DU CÂBLE POURRAIT FONDRE. **DANGER DE COURT-CIRCUIT !**



CE FOUR EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE ! L'APPAREIL EST CONÇU POUR FONCTIONNER DANS LE CADRE DOMESTIQUE ET EST DESTINÉ À CUIRE DES ALIMENTS. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE UTILISATION INCORRECTE OU IMPROPRE.

ÉVITER DE CAUSER DES DOMMAGES AU FOUR OU DE PROVOQUER DES SITUATIONS DANGEREUSES EN SUIVANT CES INSTRUCTIONS :

- Ne pas couvrir ou obstruer les **orifices de ventilation**.
- Ne laisser aucun **objet inflammable** à l'intérieur du four, qui pourrait prendre feu à l'allumage du four.
- Ne pas utiliser le four comme un **garde-manger**.

Ne pas verser de spiritueux (par ex. de l'eau-de-vie, du whisky, du schnaps, etc.) sur des aliments chauds. **DANGER D'EXPLOSION !**

Les accessoires tels que grilles, plateaux, etc. deviennent chauds dans l'espace de cuisson. Toujours porter des gants ou utiliser des maniques de cuisine.

- **Afin d'éviter toute brûlure**, toujours porter des gants de cuisine pour la manipulation des plats ou des récipients et pour le contact avec le four.

Ne pas s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four. Cela pourrait l'endommager, et particulièrement dans la zone des charnières. La porte peut supporter un poids maximal de 8 kg.

Les grilles peuvent supporter un poids maximal de 8 kg. Afin d'éviter tout dommage du four, ne pas dépasser cette charge.

NETTOYAGE:

L'appareil reste chaud pendant un certain laps de temps après qu'il ait été éteint et ne se refroidit que peu à peu, à température ambiante. Laisser s'écouler le temps nécessaire pour le refroidissement de l'appareil avant, par exemple, de procéder au nettoyage.

- NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE FORTEMENT ABRASIFS OU DE RACLOIRS MÉTALLIQUES COUPANTS POUR NETTOYER LE VERRE DE LA PORTE DU FOUR, ILS POURRAIENT RAYER LA SURFACE, CE QUI POURRAIT PROVOQUER LE BRIS DE LA VITRE.
- Les surfaces de contact de la porte (le devant de l'espace de cuisson et la partie interne des portes) doivent être maintenues propres de façon à garantir le bon fonctionnement du four.
- Observer les instructions relatives au nettoyage dans la section « Nettoyage et entretien du four ».

INTERVENTIONS:

Si le câble d'alimentation est endommagé, il faudra le remplacer auprès du fabricant, d'un revendeur agréé ou de techniciens qualifiés pour cette tâche et ce, afin d'éviter toute situation dangereuse. Des instruments spécifiques sont, en outre, requis pour cette tâche.

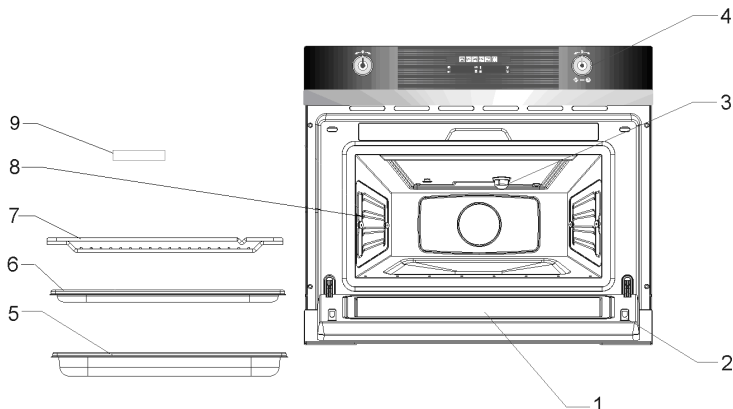
- Les interventions et les travaux d'entretien, notamment sur des pièces sous tension, ne pourront être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant.



Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage subi par des personnes ou des choses, causé par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification et ce, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange n'étant pas d'origine.



4. CONNAÎTRE L'APPAREIL



- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. – Vitre du four | 6. – Plaque non perforée |
| 2. – Fermetures | 7. – Grille |
| 3. – Lampe | 8. – Guide à plateaux |
| 4. – Panneau des commandes | 9. – Eponge |
| 5. – Plaque perforée | |

5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Plaque perforée : convient pour cuire les légumes frais et congelés, la viande et la volaille.

Plaque non perforée : convient pour cuire les aliments fragiles à la vapeur, par exemple des compotes ou des quenelles. Peut être utilisée avec le réceptacle perforé pour recueillir les jus.

Grille : s'utilise pour la cuisson dans de petits récipients, des ramequins par exemple, et pour réchauffer des plats.



Les accessoires du four pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conçus dans des matériaux conformes au règlement CE n° 1935/2004 et aux règlements nationaux en vigueur.



Instructions pour l'utilisateur

FR

6. AVANT L'INSTALLATION

Ne jamais laisser les résidus de l'emballage abandonnés dans le milieu domestique. Trier les matériaux de rebut de l'emballage par type et les remettre au centre de ramassage des déchets différenciés le plus proche.

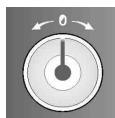
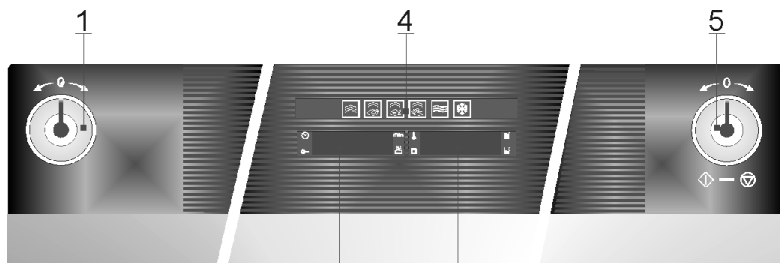


L'intérieur de l'appareil doit être nettoyé afin d'enlever tout résidu de fabrication. Pour plus d'informations au sujet du nettoyage, voir le paragraphe « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».



7. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Toutes les commandes et les contrôles du four sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau ci-dessous donne la légende des symboles utilisés.



1
PT1

Manette des paramètres de fonctionnement

Cette manette permet de régler l'heure, de sélectionner la température et la durée de la cuisson et de programmer le début et la fin de la cuisson. Par commodité, il sera désormais fait référence de cette manette par PT1.



5
PT2

Manette d'allumage – de fonctionnement

Cette manette permet d'accéder aux trois modes de fonctionnement du four ; elle s'utilise également pour sélectionner une fonction de cuisson (voir paragraphe « 8.2 Modes de fonctionnement »)



2
DSP1

Affichage de l'heure / des durées de cuisson

Cet affichage indique l'heure ou le temps de cuisson. Le voyant indicateur du fonctionnement est également affiché.



Horloge

Réglage du temps de cuisson



Fonction de verrouillage de sécurité enfants

Mode de fonctionnement en verrouillage de sécurité enfants activé (voir paragraphe « 10.3.4 Fonction verrouillage de



Instructions pour l'utilisateur

FR

sécurité enfants »)

min

Temps de cuisson

Réglage du temps de cuisson



Cuisson programmée

Réglage du temps de cuisson avec programmation



3
DSP2

Température / Affichage du type d'aliments

Cet affichage montre les paramètres définis pour la fonction désirée, ou les paramètres définis par l'utilisateur.



Température

Le four chauffe



Fonction détartrage

Voir le paragraphe 10.3.2
Fonction détartrage



Indicateur du niveau d'eau

Indique la quantité d'eau présente dans le réservoir (voir paragraphe 9.2 Indicateur des niveaux d'eau)



4
DSP3

Affichage des modes

Cet affichage indique (signal lumineux) tous les modes de cuisson disponibles pouvant être sélectionnés. Pour des instructions relatives à la sélection d'un mode de cuisson, voir le paragraphe « 10. Sélectionner un mode de cuisson ».

Le tableau ci-dessous présente la liste des modes disponibles.
Voir chapitre 10 pour une description détaillée de ces modes



VAPEUR – MODE MANUEL



CUISSON DES LÉGUMES



CUISSON DE LA VIANDE



RECHAUFFAGE & STÉRILISATION



CUISSON DU POISSON



DÉCONGÉLATION



8. UTILISATION DU FOUR

8.1. Précautions d'emploi et conseils généraux



Avant toute première utilisation du four, il convient de le chauffer à température maximale pour une durée suffisante afin de brûler tout éventuel résidu huileux de fabrication et qui pourrait conférer une odeur désagréable aux aliments.

Les accessoires peuvent renfermer de l'eau chaude lorsqu'on les sort du four, l'usage de gants et une attention particulière sont par conséquent recommandés.



Les accessoires du four pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conçus dans des matériaux conformes au règlement CE n°1935/2004 et aux règlements nationaux en vigueur.


8.2. Modes de fonctionnement

Ce produit est programmé pour fournir 3 modes de fonctionnement, qui peuvent être modifiés en appuyant sur PT2.

Mode STANDBY (Veille) : est activé dès que l'heure en cours a été confirmée, avec DSP1 allumé et affichage de l'heure en cours.


Mode ON (Marche) : à partir du mode veille, appuyer une fois sur PT2. Tous les affichages et les manettes s'allument.

Mode OFF (Arrêt) : à partir du mode ON, appuyer une fois sur PT2.

Seul le symbole  sur DSP1 demeure allumé.

Le système de chauffage n'est directement activé par aucun de ces modes, de façon à accroître la sécurité de l'utilisateur.

8.3. Première utilisation

Lors de la première utilisation, ou après une interruption du courant, l'affichage de gauche, DSP1, indique le symbole  clignotant. Le four ne fonctionnera pas avant que l'heure, le degré de dureté de l'eau et l'étalonnage ne soient réglés.

8.3.1. Réglage de l'heure en cours et du niveau de dureté de l'eau

Pour régler l'heure en cours, tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin d'augmenter ou diminuer l'heure respectivement.

Appuyer une fois sur PT1 pour régler les minutes. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin d'augmenter ou diminuer les minutes respectivement.

Appuyer une nouvelle fois sur PT1 pour confirmer l'heure en cours et pour passer au réglage du niveau de dureté de l'eau. DSP2 affiche le mot « Dur » et DSP1 affiche le niveau de dureté de l'eau « » (valeur prédéfinie).

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la valeur de dureté de l'eau, selon les indications du tableau ci-dessous.




Instructions pour l'utilisateur

FR

Appuyer sur PT1 pour confirmer le niveau de dureté de l'eau.

CATÉGORIE	DURETÉ DE L'EAU				Affichage 1
	Ca + Mg (ppm)	Degré anglais [°eH]	Degré français [°dF]	Degré allemand [°dH]	
EAU DOUCE	0 À 150	0 À 11	0 À 15	0 À 8	SOFT
EAU DE DURETÉ MOYENNE	151 À 350	12 À 25	16 À 35	9 À 20	MED
EAU DURE	301 À 500	26 À 35	36 À 50	21 À 28	HARD

8.3.2. Étalonnage du niveau de l'eau

Une fois réglée la dureté de l'eau,  s'affiche et les voyants du niveau de l'eau s'allument.

Retirer totalement le réservoir d'eau. Attendre jusqu'à ce que s'éteignent l'écran et les voyants du réservoir d'eau.

8.3.3. Modifier l'heure en cours

Il peut être nécessaire de modifier l'heure en cours, notamment lors du passage à l'heure d'été ou à l'heure d'hiver. Pour ce faire, partir du mode veille (voir paragraphe « 8.2 Modes de fonctionnement »), maintenir PT1 appuyé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que les chiffres sur DSP1 clignotent. Répéter ensuite les opérations décrites au paragraphe « 8.3.1 Réglage de l'heure en cours et du niveau de dureté de l'eau ».

8.3.4. Modifier le niveau de dureté de l'eau en cours

Il peut être nécessaire de modifier le niveau de dureté de l'eau en cours. Afin de procéder, se référer au paragraphe « 10.3.3 Modifier le niveau de dureté de l'eau ».

9. ALIMENTATION EN EAU

Toutes les fonctions du four requièrent un réservoir d'eau plein.

Remplir le réservoir d'eau jusqu'au marquage « MAX », qui se trouve à l'intérieur du réservoir, avec de l'eau potable fraîche et l'introduire dans l'orifice qui se situe au-dessus de la cavité (capacité approximative d'1,2 l). Si l'indicateur « RES » apparaît, cela signifie que le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.

9.1. Remplissage de l'eau

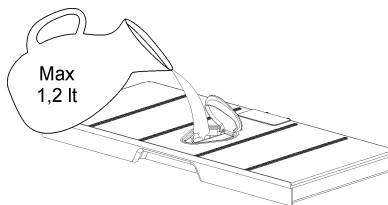
Le contenu du réservoir d'eau suffit à une session de cuisson d'une durée de 50 à 60 minutes.

Si le réservoir devait néanmoins être à nouveau rempli, le voyant indiquant le remplissage de l'eau



commencera à clignoter. **Ne**




remplir le réservoir d'eau qu'avec un maximum de 0,5 litre afin d'éviter que l'eau ne déborde lorsqu'elle retournera au réservoir d'eau par le processus de pompage. RISQUE DE DÉBORDEMENT !





9.2. Indicateur des niveaux d'eau

Le four vapeur indique la quantité d'eau se trouvant dans le réservoir par 3 niveaux différents qui correspondent aux pourcentages suivants :

-  – 0 % à 20 %
-  – 20 % à 60 %
-  – 60 % à 100 %

Observation : ne pas remplir le réservoir s'il est en place. Retirer complètement le réservoir et attendre > 20 sec. avant de le réinsérer.

9.3. Vidange du réservoir d'eau

Lorsque l'appareil est éteint, l'eau résiduelle retourne au réservoir d'eau par un processus de pompage.

Lorsque l'eau est pompée, l'affichage indique « PUMP ».

Ce message reste allumé jusqu'à ce que la température de l'eau atteigne 75 °C, avant qu'elle puisse retourner vers le réservoir d'eau par pompage.

Si l'affichage indique « FULL », cela signifie que le réservoir est trop plein. Procéder à la vidange du réservoir, puis le replacer.

Important : il est possible que l'eau contenue dans le réservoir soit chaude. Risque de brûlures !

Après le retour de l'eau par pompage dans le réservoir, l'affichage indique le message « DEP », qui nécessite les actions suivantes :

1. Enlever le réservoir d'eau et le vider.
2. Sécher le réservoir d'eau et le réinsérer dans l'orifice situé au-dessus de la cavité. Nettoyer et sécher l'espace de cuisson.
3. Maintenir la porte de l'appareil ouverte, afin que l'espace de cuisson puisse se refroidir et sécher intégralement.

OBSERVATION IMPORTANTE : Il est conseillé d'enlever le réservoir d'eau et de procéder à sa vidange après un cycle de cuisson. Procéder ainsi permettra d'éviter la formation de bactéries et de calcaire à l'intérieur de l'appareil.

Ne pas laver le réservoir d'eau dans le lave-vaisselle.

Dans le cas où le réservoir d'eau n'aurait pas été retiré du four et qu'un nouveau cycle de cuisson débutait, le four indiquera l'avertissement « DEP ».

Cet avertissement disparaîtra en appuyant sur PT2 et en procédant à un nouveau cycle de cuisson sans enlever, ni vider le réservoir d'eau.




10. SÉLECTION DE LA FONCTION


En position ON uniquement, il est possible de sélectionner une fonction de cuisson, en tournant tout simplement PT2 vers la droite ou vers la gauche. L'indicateur de la fonction sélectionnée passera à la couleur orange sur DSP3. Le temps de cuisson prédéfini s'affichera sur DSP1 et les paramètres prédéfinis (température, type d'aliment) s'afficheront sur DSP2.

Les durées et les températures de cuisson sont données à titre indicatif. Le temps de cuisson réel peut varier selon le type et la qualité des produits.

10.1.1. Fonction vapeur (Programme manuel)

Après avoir sélectionné cette fonction, appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres du temps et de la température de cuisson. Le voyant de la température  commence alors à clignoter.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier la température prédéfinie.

Appuyer sur PT1 pour valider et le voyant indiquant le temps de cuisson  commence à clignoter.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le temps de cuisson prédéfini.

Voir les informations à ce sujet figurant sur le tableau des cuissons (voir paragraphe 10).

Appuyer sur PT2 afin de débiter immédiatement le processus de cuisson ou, le cas échéant, appuyer sur PT1 afin de programmer une autre heure de début du processus de cuisson (se référer au paragraphe « 10.1.7 Début de cuisson programmé ».)

10.1.2. Fonction cuisson de la viande (Programme automatique)

Après avoir sélectionné cette fonction, appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres prédéfinis, DSP2 commencera alors à clignoter.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le type d'aliment qui s'affiche sur DSP2.

Le temps de cuisson est calculé en fonction du type d'aliment, il peut néanmoins être modifié en appuyant sur PT1.






Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le temps de cuisson prédéfini.

Appuyer sur PT2 afin de débiter immédiatement le processus de cuisson ou, le cas échéant, appuyer sur PT1 afin de programmer une autre heure de début du processus de cuisson (se référer au paragraphe « 10.1.7 Début de cuisson programmé ».)

La température se réglera automatiquement sur celle permettant d'obtenir les meilleurs résultats.



Le tableau suivant affiche les programmes, en indiquant le temps nécessaire à la réalisation des fonctions.

PROGRAMME	TYPE DE VIANDE	TEMPÉRATURE °C	TEMPS (MIN)	PLAQUE	NIVEAU
C 1	 BLANCS DE POULET		30	PERFOREE	2
C 2	 CÔTES DE PORC FUMÉES / MORCEAUX	100 °C	45	PLAQUE PERFOREE	2
C 3	 ESCALOPE DE DINDE	100 °C	20	PLAQUE PERFOREE	2
C 4	 FILET DE PORC, ENTIER	100 °C	25	PLAQUE PERFORÉE	2
C 5	 SAUCISSES DE VIENNE	90 °C	15	PLAQUE PERFORÉE	2

10.1.3. Fonction cuisson du poisson (Programme automatique)

Après avoir sélectionné cette fonction, appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres prédéfinis, DSP2 commence alors à clignoter.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le type d'aliment qui s'affiche sur DSP2.






Le temps de cuisson est calculé en fonction du type d'aliment, il peut néanmoins être modifié en appuyant sur PT1.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le temps de cuisson prédéfini.

Appuyer sur PT2 afin de débiter immédiatement le processus de cuisson ou, le cas échéant, appuyer sur PT1 afin de programmer une autre heure de début du processus de cuisson (se référer au paragraphe « 7.4.7 Début de cuisson programmé ».)

La température se réglera automatiquement sur celle permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Le tableau suivant affiche les programmes, en indiquant le temps nécessaire à la réalisation des fonctions.

PROGRAMME	TYPE DE POISSON	TEMPÉRATURE °C	TEMPS (MIN)	PLAQUE	NIVEAU
b 1	 TRUITE	80 °C	25	PERFORÉE	2
b 2	 CREVETTES	90 °C	15	PERFORÉE	2
b 3	 FILETS DE POISSON	80 °C	18	PERFORÉE	2
b 4	 MOULES	100 °C	25	PERFORÉE	2
b 5	 HOMARD	100 °C	30	PERFORÉE	1/2



10.1.4. Fonction cuisson des légumes (Programme automatique)

Après avoir sélectionné cette fonction, appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres prédéfinis, DSP2 commence alors à clignoter.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le type d'aliment qui s'affiche sur DSP2.

Le temps de cuisson est calculé en fonction du type d'aliment, il peut néanmoins être modifié en appuyant sur PT1.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le temps de cuisson prédéfini.

Appuyer sur PT2 afin de débiter immédiatement le processus de cuisson ou, le cas échéant, appuyer sur PT1 afin de programmer une autre heure de début du processus de cuisson (se référer au paragraphe « 10.4.7 Début de cuisson programmé ».)

La température se réglera automatiquement sur celle permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Le tableau suivant affiche les programmes, en indiquant le temps nécessaire à la réalisation des fonctions.

PROGRAMME		ALIMENT	TEMPS (MIN)	PLAQUE	NIVEAU
A 1		BROCOLI	20	PERFORÉE	2
A 2		CAROTTES	25	PERFORÉE	2
A 3		POMMES DE TERRE ET ASSORTIMENT DE LÉGUMES	25	PERFORÉE	2
A 4		POIS GOURMANDS	15	PERFORÉE	2
A 5		ASPERGES	25	PERFORÉE	2

10.1.5. Fonction réchauffage et stérilisation (Programme automatique)

Après avoir sélectionné cette fonction, appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres prédéfinis, DSP2 commence alors à clignoter.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le type d'aliment qui s'affiche sur DSP2.

Le temps de cuisson est calculé en fonction du type d'aliment, il peut néanmoins être modifié en appuyant sur PT1.







Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le temps de cuisson prédéfini.

Appuyer sur PT2 afin de débiter immédiatement le processus de décongélation ou, le cas échéant, appuyer sur PT1 afin de programmer une autre heure de début du processus de décongélation (se référer au paragraphe « 10.1.7 Début de cuisson programmé ».)

La température se réglera automatiquement sur celle permettant d'obtenir les meilleurs résultats.



Le tableau suivant affiche les programmes, en indiquant le temps nécessaire à la réalisation des fonctions.

PROGRAMME	TYPE ALIMENT	TEMPÉRATURE °C	TEMPS (MIN)	INSTRUCTIONS	PLAQUE	NIVEAU
r 1	 PLATS CUISINÉS	100 °C	13		GRILLE	2
r 2	 PLATS TOUT PRÊTS / SURGELÉS	100 °C	18	ENLEVER LE COUVERCLE DU RÉCIPIENT AVANT DE LE POSER SUR LA GRILLE	GRILLE	2
r 3	 HARICOTS	100 °C	35	STÉRILISATION : LE TEMPS ET LA TEMPÉRATURE SONT INDIQUÉS POUR DES BOCAUX D' 1 L	GRILLE	2
r 4	 CERISES	80 °C	35		GRILLE	2
r 5	 PRUNES	90 °C	35		GRILLE	2
r 6	 BIBERONS	100 °C	12		GRILLE	2

10.1.6. Fonction décongélation (Programme manuel)


Après avoir sélectionné cette fonction, appuyer sur PT1 afin de modifier le temps de cuisson prédéfini, DSP1 commence alors à clignoter.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le temps de décongélation prédéfini.

Voir les informations à ce sujet figurant sur le tableau des décongélation (voir paragraphe 10).

Appuyer sur PT2 afin de débiter immédiatement le processus de décongélation ou, le cas échéant, appuyer sur PT1 afin de programmer une autre heure de début du processus de décongélation (se référer au paragraphe « 10.1.7 Début de cuisson programmé ».)

10.1.7. Début de cuisson programmé

Lorsque PT1 est maintenu appuyé afin de programmer une heure de début de cuisson différée, le voyant correspondant  commence à clignoter, DSP1 affiche l'heure en cours et DSP 2 affiche « Auto ».

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier l'heure de début de cuisson programmée.

Appuyer sur PT2 afin de valider l'heure de début de cuisson programmée.

Le four devient alors inactif, dans l'attente de l'heure de début de cuisson définie. DSP3 affiche la fonction sélectionnée et DSP1 ET DSP2 affichent tous les paramètres définis pour la fonction en alternance de façon continue.

Pour débiter la fonction avant l'heure programmée, il suffit d'appuyer sur PT2.

Pour annuler la programmation, appuyer sur PT2 pendant 3 secondes.



10.2. Lorsque le four fonctionne...



IL EST NORMAL QUE DE LA VAPEUR S'ÉCHAPPE PAR L'OUVERTURE ENTRE LA PORTE ET LE PANNEAU DES COMMANDES PENDANT LA PHASE DE CHAUFFAGE. LA QUANTITÉ DE CET ÉCHAPPEMENT DE VAPEUR SE RÉDUIRA LORSQUE LE FOUR ATTEINDRA LA TEMPÉRATURE DÉFINIE.

10.2.1. Interruption d'un cycle de cuisson

Il est possible d'interrompre un cycle de cuisson à tout moment, soit en appuyant sur la commande PT2, soit en ouvrant la porte du four.

Le four intègre la fonction diminution-vapeur, cette fonction activée lorsque la commande Start/Stop est sélectionnée. Ce qui permet de libérer graduellement la vapeur présente dans la cavité, de façon à éviter qu'une soudaine bouffée de vapeur ne s'échappe lors de l'ouverture de l'appareil. Cette fonction prend environ 3 minutes et pendant ce laps de temps, l'affichage indique le mot « VAP ».



IMPORTANT! LORSQUE LA PORTE DE L'APPAREIL EST OUVERTE LORS DU CYCLE DE CUISSON OU À LA FIN DE CE CYCLE SANS QUE L'APPAREIL N'AIT ÉTÉ ÉTEINT DE LA FAÇON DÉCRITE CI-DESSUS, IL FAUDRA FAIRE ATTENTION AUX FLUX D'AIR CHAUD ET/OU À LA VAPEUR SORTANT DE LA CHAMBRE DE CUISSON. SE TENIR EN RETRAIT OU SUR LE CÔTÉ POUR ÉVITER LES BRÛLURES.

À cette étape :

- La création de vapeur cesse immédiatement, bien que la production de vapeur perdure jusqu'au refroidissement de l'eau dans la chaudière.

Les parois de la cavité et le réservoir d'eau restent très chauds. Danger de brûlures !

- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant.

Si nécessaire, à cette étape, il est possible de :

- tourner, retourner ou remuer les aliments de façon à assurer une cuisson homogène.
- modifier les paramètres du processus.
- interrompre un cycle de cuisson
- mettre fin à un cycle de cuisson

Pour reprendre le processus, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur PT2.

10.2.2. Modification des paramètres

Les paramètres de fonctionnement (durée, température, etc.) ne peuvent être modifiés qu'après interruption du processus de cuisson. Pour ce faire, procéder comme suit :

Appuyer sur PT1 pour activer le mode de modification des paramètres. Le symbole lumineux **min** commence alors à clignoter. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier le temps de cuisson restant.



Appuyer sur PT1 pour valider et le voyant indiquant le prochain paramètre commence à clignoter. Procéder selon les indications du chapitre fonction active pour modifier les autres paramètres restants.

- Appuyer sur PT2 pour poursuivre le processus de cuisson.

10.2.3. Annulation d'un cycle de cuisson

Pour annuler un processus de cuisson, appuyer sur PT2 pendant 3 secondes.

À cet instant, un signal sonore retentira et le four sera alors dans l'état décrit dans le paragraphe suivant (10.2.4).

10.2.4. Fin d'un cycle de cuisson

À la fin du temps de cuisson choisi, ou en appuyant sur PT2 pour mettre fin au cycle de cuisson, trois signaux sonores vont retentir et l'affichage indiquera le mot « End » clignotant, le four entre alors en phase de réduction-vapeur.

Cette fonction libère graduellement la vapeur présente dans la cavité, de façon à éviter qu'une soudaine bouffée de vapeur ne s'échappe lors de l'ouverture de l'appareil.

Cette fonction prend environ 3 minutes et pendant ce laps de temps, l'affichage indique le mot « VAP ». Si nécessaire, il est possible de démarrer un nouveau cycle de cuisson en appuyant sur PT2, puis en le tournant.



IMPORTANT! LORSQUE LA PORTE DE L'APPAREIL EST OUVERTE LORS DU CYCLE DE CUISSON OU À LA FIN DE CE CYCLE SANS QUE L'APPAREIL N'AIT ÉTÉ ÉTEINT DE LA FAÇON DÉCRITE CI-DESSUS, IL FAUDRA FAIRE ATTENTION AUX FLUX D'AIR CHAUD ET/OU À LA VAPEUR SORTANT DE LA CHAMBRE DE CUISSON. SE TENIR EN RETRAIT OU SUR LE CÔTÉ POUR ÉVITER LES BRÛLURES.

Il est possible que le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain laps de temps, après extinction de l'appareil. Il s'agit d'une fonction normale qui est destinée à réduire la température interne du four.

Simultanément et dès que l'eau présente dans la chaudière atteint une température inférieure à 75 °C, elle retourne au réservoir d'eau par pompage. Cette phase peut prendre jusqu'à 10 minutes, pendant lesquelles DSP1 affichera le message « PUMP ». Si l'affichage indique « FULL », cela signifie que le réservoir est trop plein. Procéder à la vidange du réservoir, puis le replacer.


Lorsque l'affichage indique le mot « DEP », cela signifie que le processus de pompage de l'eau est achevé et que le réservoir d'eau peut être retiré.

Retirer le réservoir d'eau et le sécher soigneusement. Laisser refroidir l'espace de cuisson pendant un moment, puis le nettoyer avec une éponge, avant de le sécher avec un chiffon. **Laisser la porte ouverte un moment, le temps que l'appareil sèche intégralement.**



10.3. Menu secondaire

Cet appareil intègre également un « menu secondaire » dissimulé permettant à l'utilisateur :

1. d'activer ou de désactiver la fonction Show Room (qui désactive tous les éléments de chauffage, afin que seul le panneau des commandes fonctionne) ;
2. d'exécuter un cycle de détartrage ;
3. de modifier le niveau de dureté de l'eau
4. d'activer ou de désactiver le dispositif sécurité enfants (); fonction Show Room.

10.3.1. Fonction Show Room

Avec le four en position OFF (voir le paragraphe « 8.2 Modes de fonctionnement »), maintenir PT1 appuyé jusqu'à l'apparition du message OFF SHO sur DSP1 et sur DSP2. Cela signifie que la fonction Show Room (qui désactive tous les éléments de chauffage, afin que seul le panneau des commandes fonctionne) n'est pas active.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche respectivement pour activer (ON SHO) ou pour désactiver (OFF SHO) cette fonction. Pour utiliser le four normalement, régler sur OFF SHO.

Après avoir sélectionné le paramètre qui convient, appuyer sur PT2 pour que le four revienne à son statut Veille initial.


10.3.2. Fonction détartrage

Important : Pour des raisons de sécurité, le processus de détartrage ne peut être interrompu et il dure environ 45 minutes.

Le détartrage peut être exécuté indifféremment que la porte de l'appareil soit ouverte ou fermée. (Voir 11.1)

Pour lancer un cycle de détartrage, procéder comme suit :

Avec le four en position OFF (voir le paragraphe « 8.2 Modes de fonctionnement »), maintenir PT1 appuyé jusqu'à l'apparition du message OFF SHO sur DSP1. Appuyer ensuite sur PT1 jusqu'à l'apparition du message « ENTR CAL » sur DSP1 et sur DSP2.

Tourner PT1 vers la droite, tout en appuyant sur PT2, afin d'activer le programme de détartrage. Lorsque cette fonction est active, le symbole  apparaît sur DSP2.

Lorsque l'affichage indique « **0,5 l** », retirer le réservoir d'eau.

Verser 0,5 litre d'une solution détartrante adéquate dans le réservoir d'eau, puis le réinsérer (voir 11.2).

Appuyer sur PT2 afin de démarrer le cycle de détartrage, qui prend environ 30 minutes.

Lorsque l'affichage indique « **1,0 l** » en clignotant et que le four émet un signal sonore, retirer le réservoir d'eau et le vider.

Remplir le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide, puis le réinsérer.

Appuyer sur PT2 afin de démarrer le premier cycle de rinçage.

Lorsque l'affichage indique à nouveau « **1,0 l** » en clignotant et que le four émet un autre signal sonore, retirer le réservoir d'eau et le vider.



Remplir à nouveau le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide, puis le réinsérer.

Appuyer sur PT2 afin de démarrer le second cycle de rinçage.

Lorsque ce cycle de rinçage est achevé, l'affichage indique « End ».

Retirer, vider et sécher le réservoir d'eau.

10.3.3. Modification du niveau de dureté de l'eau


Avec le four en position OFF (voir le paragraphe « 8.2 Modes de fonctionnement »), maintenir PT1 appuyé jusqu'à l'apparition du message OFF SHO sur DSP1. Appuyer ensuite sur PT1 jusqu'à l'apparition du message « MED DUR » sur DSP1 et sur DSP2.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche afin de modifier Le niveau de dureté de l'eau. Les options disponibles sont HARD, MED et SOFT.


Après avoir sélectionné le paramètre qui convient, appuyer sur PT2 pour que le four revienne à son statut Veille initial.

10.3.4. Fonction verrouillage de la sécurité enfants

Avec le four en position OFF (voir le paragraphe « 8.2 Modes de fonctionnement »), maintenir PT1 appuyé jusqu'à l'apparition du message OFF SHO sur DSP1. Appuyer ensuite sur PT1 jusqu'à l'apparition du message « OFF BLOC » sur DSP1.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche respectivement pour activer (ON BLOC) ou désactiver (OFF BLOC) cette fonction, qui verrouille l'ensemble des fonctions et des manettes après 3 minutes de fonctionnement sans autre commande de la part de l'utilisateur (lorsque ce dispositif est actif, le symbole  apparaît sur DSP2).

Après avoir sélectionné le paramètre qui convient, appuyer sur PT2 pour que le four revienne à son statut Veille initial.

Afin de sortir de quitter temporairement le statut verrouillage, pour modifier un programme de cuisson ou pour sélectionner une autre fonction, maintenir PT1 appuyé jusqu'à la disparition du symbole  de l'affichage DSP2. Les modifications nécessaires peuvent maintenant être effectuées, et 2 minutes après que le dernier réglage ait été réalisé, le verrouillage redevient effectif.






Si l'on souhaite désactiver le verrouillage de façon permanente, il faut accéder au menu secondaire et éteindre cette fonction selon les indications données dans cette section.



Instructions pour l'utilisateur

FR

10.4. Messages affichés

AFFICHAGE	DESCRIPTION
DÉTARTRAGE	
SOFT	EAU DOUCE
MED	EAU DE DURETÉ MOYENNE
HARD	EAU DURE
CAL	APPAREIL DEMANDANT UN DÉTARTRAGE CLIGNOTANT - DÉMARRAGE DU DÉTARTRAGE
0.5L	VERSER 0,5 l DE SOLUTION DÉTARTRANTE DANS LE RÉSERVOIR D'EAU
1.0L	VERSER 1 LITRE D'EAU FROIDE DANS LE RÉSERVOIR D'EAU AVANT RINÇAGE
RÉSERVOIR D'EAU	
rES	INDIQUE QUE LE RÉSERVOIR N'EST PAS EN PLACE OU QU'IL EST MAL INSÉRÉ
dEP	LE RÉSERVOIR D'EAU DOIT ÊTRE RETIRÉ, VIDÉ ET RÉINSÉRÉ
RÉDUCTION DE VAPEUR ET POMPAGE DE L'EAU	
VAP	INDIQUE QUE LE PROCESSUS DE RÉDUCTION DE VAPEUR EST EN COURS
PUMP	INDIQUE QUE DE L'EAU FROIDE ENTRE DANS LA CHAUDIÈRE ET QUE DE L'EAU CHAUDE EST POMPÉE VERS LE RÉSERVOIR D'EAU
FULL	LE RÉSERVOIR D'EAU DOIT ÊTRE RETIRÉ, VIDÉ ET RÉINSÉRÉ
	<i>EFFECTUER L'ETALONNAGE DU NIVEAU DE L'EAU (CONSULTER 8.3.2)</i>
AVERTISSEMENTS DU SYSTÈME	
H0L	
SYMBOLES	
	FONCTION VERROUILLAGE DE LA SÉCURITÉ ENFANTS
	FONCTION DÉTARTRAGE
	INDICATION DU NIVEAU D'EAU
	TEMPÉRATURE



10.5. Système de ventilation de refroidissement

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement qui se met en marche dès qu'une fonction de cuisson commence.

Le fonctionnement des ventilateurs génère un flux d'air normal qui s'évacue au-dessus de la porte et qui peut continuer un court moment et ce, même après l'extinction du four.

10.6. Lampe interne

La lampe du four s'allume :

- à l'ouverture de la porte du four en état de veille (paragraphe « 8.2 Modes de fonctionnement ») ou ;
- lorsque la manette de fonctionnement est actionnée vers une fonction, quelle qu'elle soit.

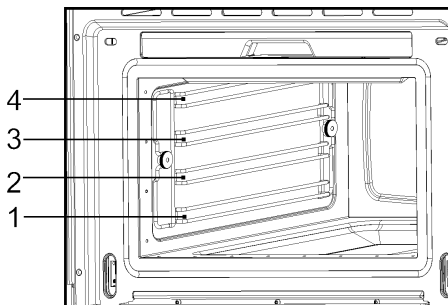
Si la porte du four demeure ouverte, la lampe du four s'éteindra automatiquement après 10 minutes.

11. TABLEAUX DES CUISSONS

Les tableaux suivants fournissent des informations plus détaillées au sujet de la cuisson.

Les durées et les températures de cuisson sont données à titre indicatif. Le temps de cuisson réel peut varier selon le type et la qualité des produits.

Les niveaux figurant dans la dernière colonne de droite des tableaux sont expliqués dans le schéma ci-dessous.



La plaque perforée contenant les aliments sera introduite de préférence au niveau 2. Dans ce cas, il est important que la plaque non perforée soit introduite au niveau 1. De cette façon, les liquides ou les jus qui s'écouleraient, seront recueillis et l'appareil restera propre.



Instructions pour l'utilisateur

FR

11.1. POISSON

POISSON	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
DORADE ROYALE	800-1 200 gr	80	30-40	PERFORÉE	2
TRUITE	4 x 250 gr	80	20-25	PERFORÉE	2
FILET DE SAUMON	500-1 000 gr	80	15-25	PERFORÉE	2
TRUITE SAUMONÉE TRUITE	1 000-1 200 gr	80	25-35	PERFORÉE	1/2
GAMBAS	500-1 000 gr	80	15-20	PERFORÉE	2
MOULES À COQUILLE VERTE	1 000-1 500 gr	100	25-35	PERFORÉE	2
FILET DE FLÉTAN	500-1 000 gr	80	20-25	PERFORÉE	2
COQUES	500-1 000 gr	100	10-20	PERFORÉE	2
HOMARD	800-1 200 gr	100	25-30	PERFORÉE	1/2
FILET DE CABILLAUD	1 000-1 200 gr	80	20-25	PERFORÉE	2
MOULES	1 000-1 200 gr	100	15-25	PERFORÉE	2
TRUITE DE LAC	4 x 250 gr	80	25-30	PERFORÉE	2
HADDOCK	1 000-1 200 gr	80	20-25	PERFORÉE	2
STEAK DE THON	500-1 000 gr	80	15-20	PERFORÉE	2
SANDRE	4 x 250 gr	80	25-30	PERFORÉE	2



11.2. Viande

VIANDE	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
CUISSE DE POULET	4-10	100	40-45	PERFORÉE	2
BLANCS DE POULET	4-6	100	25-35	PERFORÉE	2
CÔTES DE PORC FUMÉES	500 – 1 000 gr	100	40-50	PERFORÉE	2
ESCALOPE DE DINDE	4-8	100	20-25	PERFORÉE	2
FILET DE PORC, ENTIER	4-8	100	20-30	PERFORÉE	2
SAUCISSES		80-100	10-15	PERFORÉE	2

11.3. Œufs

ŒUFS	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
ŒUFS EN VERRINE	100	10-15	GRILLE	2
ŒUFS DURS	100	15	GRILLE	2
ŒUFS MOLLETS	100	10-12	GRILLE	2

11.4. Garnitures

GARNITURES	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
ORGE PERLÉ + LIQUIDE	200 g + 400 ml	100	30-35	GRILLE	2
SEMOULE + LIQUIDE	200 g + 300 ml	100	10-20	GRILLE	2
LENTILLES + LIQUIDE	200 g + 375 ml	100	20-50	GRILLE	2
RIZ + LIQUIDE	200 g + 250 ml	100	25-40	GRILLE	2



Instructions pour l'utilisateur

FR

11.5. Légumes

LÉGUMES		TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
AUBERGINES	EN RONDELLES	100	15-20	PERFORÉE	2
HARICOTS		100	35-45	PERFORÉE	2
BROCOLIS	EN BOUQUETS AVEC TIGE	100	25-30	PERFORÉE	2
BROCOLIS	EN BOUQUETS SANS TIGE	100	15-20	PERFORÉE	2
CHOU-FLEUR	EN BOUQUETS	100	25-30	PERFORÉE	2
CHOU-FLEUR	ENTIER	100	40-45	PERFORÉE	1
POIS		100	30-35	PERFORÉE	2
FENOUIL	EN LAMELLES	100	15-20	PERFORÉE	2
FENOUIL	COUPÉ EN DEUX	100	20-30	PERFORÉE	2
POMMES DE TERRE ROBE CHAMPS	ENTIÈRES, TRÈS PETITES	100	20-25	PERFORÉE	2
POMMES DE TERRE ROBE CHAMPS	ENTIÈRES, TRÈS GROSSES	100	45-50	PERFORÉE	2
POMMES DE TERRE ÉPLUCHÉES	EN MORCEAUX	100	20-25	PERFORÉE	2
NAVETS	EN BÂTONNETS	100	20-25	PERFORÉE	2
POIS GOURMANDS		100	15-20	PERFORÉE	2
CAROTTES	EN RONDELLES	100	25-30	PERFORÉE	2
MAÏS EN ÉPI		100	50-60	PERFORÉE	2
POIVRONS	EN LAMELLES	100	12-15	PERFORÉE	2
PIMENTS		100	12-15	PERFORÉE	2
CHAMPIGNONS	EN QUARTIERS	100	12-15	PERFORÉE	2
POIREAUX	ÉMINCÉS	100	10-12	PERFORÉE	2
CHOUX DE BRUXELLES		100	25-35	PERFORÉE	2
CÉLERI	EN LAMELLES	100	15-20	PERFORÉE	2
ASPERGES		100	20-35	PERFORÉE	2
ÉPINARDS		100	12-15	PERFORÉE	2
CÉLERI EN BRANCHES		100	25-30	PERFORÉE	2
COURGETTES	EN RONDELLES	100	12-18	PERFORÉE	2



11.6. Boulettes

BOULETTES	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
BOULETTES SUCRÉES	100	20-30	NON PERFORÉE	2
BOULETTES MONTÉES SUCRÉES	100	15-20	NON PERFORÉE	2
BOULETTES MONTÉES	100	15-25	NON PERFORÉE	2
BOULETTES DE PAIN	100	20-25	NON PERFORÉE	2
CHAUSSONS	100	25-30	NON PERFORÉE	2

11.7. Desserts

DESSERTS	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
POMMES AU FOUR	500-1 500 gr	100	15-25	NON PERFORÉE	2
POIRES AU FOUR	500-1 500 gr	100	25-30	NON PERFORÉE	2
CRÈME BRÛLÉE		80	20-25	GRILLE	2
CRÈME CARAMEL		80	25-30	GRILLE	2
YAHOURT		40	4-6 heures	GRILLE	2
PÊCHES AU FOUR	500-1 500 gr	100	15-20	NON PERFORÉE	2

11.8. Fruits (Stérilisation / Réduction)

FRUIT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
POIRES	4-6 l verres	100	30-35	GRILLE	1
CERISES	4-6 l verres	80	30-35	GRILLE	1
PÊCHES	4-6 l verres	80	30-35	GRILLE	1
PRUNES	4-6 l verres	80	30-35	GRILLE	1

11.9. Réchauffage

CHAUFFER	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
PLATS CUISINÉS	1-2	100	12-15	GRILLE	2
PLATS CUISINÉS	3-4	100	15-20	GRILLE	2
PLATS TOUT PRÊTS		100	15-20	GRILLE	2

11.10. Blanchir

LÉGUMES	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
HARICOTS, POIREAUX, PAR EX.		100	10-12	PERFORÉE	2
CHOU FRISÉ	1 000-2 000 gr	100	12-16	PERFORÉE	2
CHOU DE SAVOIE	10-20	100	12-15	PERFORÉE	2
CHOU BLANC, ENTIER	1 000-2 000 gr	100	30-45	PERFORÉE	1
TOMATES, PELÉES		80	12	GRILLE	2



11.11. Décongélation

LÉGUMES / GARNITURE		TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
BROCOLIS	EN BOUQUETS AVEC TIGE	40	15-20	PERFORÉE	2
ASSORTIMENT DE LÉGUMES		40	15-20	PERFORÉE	2
ÉPINARDS EN FEUILLES	PORTIONS	40	10-15	NON PERFORÉE	2
CHOU-FLEUR	EN BOUQUETS	40	15-20	PERFORÉ	2
POIS		40	15-25	PERFORÉE	2
CHOU FRISÉ	GROSSE PORTION	40	25-35	NON PERFORÉE	2
CAROTTES	EN RONDELLES	40	15-20	PERFORÉE	2
CHOUX DE BRUXELLES		40	20-25	PERFORÉE	2
ASPERGES		40	25-30	PERFORÉE	2
PLATS TOUT PRÊTS		40	SELON INDICATIONS	GRILLE	2
PAIN		40	10-25	GRILLE	2
RIZ		40	15-25	NON PERFORÉE	2
LENTILLES		40	15-20	NON PERFORÉE	2
NOUILLES		40	15-20	NON PERFORÉE	2

11.12. Cuisson à deux niveaux

Quelques suggestions :

Lorsque la cuisson s'effectue sur deux niveaux, les accessoires devront toujours être insérés soit au 2^e ou au 3^e niveau et au 1^{er} niveau.

Les différents temps de cuisson sont contrôlés comme suit :

les aliments nécessitant davantage de temps de cuisson doivent être placés dans la zone supérieure du four. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus bref seront placés au 1^{er} niveau.

Exemple : des légumes, des pommes de terre et du poisson.

Placer les légumes et les pommes de terre dans le récipient qui convient sur la grille, elle-même insérée au niveau 2 ou au niveau 3.

Insérer le poisson au 1^{er} niveau.

Lorsque la plaque perforée sera utilisée pour cuire du poisson, le plaque non perforée devra être insérée dans le bas de l'appareil afin de recueillir les liquides de cuisson du poisson. De cette façon, l'appareil restera propre.

Temps : légumes et pommes de terre 25-35 min.

Temps : poisson – selon le type – 15-25 min.

Sélectionner le plus long temps de cuisson. Grâce aux différents niveaux, les aliments sont prêts au même moment, en évitant toute sur-cuisson.



12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

12.1. Détartrage

Dès lors que de la vapeur est produite et ce, indépendamment de la dureté de l'eau disponible au robinet (c'est-à-dire le contenu en tartre de l'eau), du tartre se dépose à l'intérieur du générateur de vapeur.

L'intervalle de temps entre deux détartrages dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de l'appareil. Si l'appareil produit de la vapeur pendant 4x30 minutes par semaine, le détartrage devra s'effectuer (en fonction de la dureté de l'eau) à peu près comme suit :

DURETÉ DE L'EAU	NIVEAU	DÉTARTRAGE
TRÈS DOUCE	<i>SOFT</i>	18 MOIS
MOYENNE	<i>MED</i>	9 MOIS
TRÈS DURE	<i>HARD</i>	6 MOIS

L'appareil détecte de façon automatique si un détartrage est nécessaire et, le cas échéant, le voyant Détartrage s'allume. Si la procédure de détartrage n'est pas exécutée après plusieurs cycles de cuisson, le voyant Détartrage commence à clignoter. Si la procédure de détartrage n'est toujours pas exécutée après de nouveaux cycles de cuisson, le fonctionnement du four est bloqué, le voyant lumineux Détartrage reste allumé et l'affichage indique « CAL » par un clignotement. Le four restera bloqué jusqu'à ce que la procédure de détartrage soit exécutée.

Pour lancer le cycle de détartrage, procéder selon les indications du paragraphe 10.3.2 Fonction détartrage.

OBSERVATION IMPORTANTE : Un manquement au détartrage de l'appareil peut impliquer une détérioration du fonctionnement de l'appareil, voire endommager l'appareil.

12.2. Solutions détartrantes autorisées

Pour le détartrage du four, nous pouvons utiliser le Durgol® ou une solution liquide déjà existant utilisé pour détartrage les machines de café. Les solutions de détartrage traditionnelles pourront ne pas convenir car celles – ci peuvent contenir des agents moussants.

Important ! Ne pas utiliser de vinaigre ou de produits à base de vinaigre, ils pourraient endommager le circuit interne du four.

12.3. Processus de détartrage

Voir paragraphe 0

12.4. Nettoyage de l'espace de cuisson

Éviter l'usage de matériel de nettoyage abrasif, telles que les éponges métalliques, les pailles de fer, etc. car elles peuvent endommager la surface de l'appareil.

Nettoyer l'espace de cuisson avec un chiffon humide, quand l'appareil est encore chaud. Finir le nettoyage en séchant l'espace de cuisson.



Instructions pour l'utilisateur

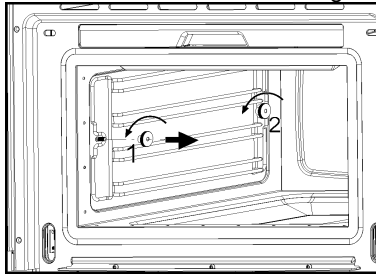
FR

Pour un nettoyage plus aisé, les guides à plateaux peuvent être retirés (voir chapitre suivant).

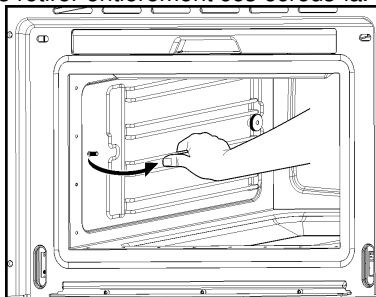
OBSERVATION IMPORTANTE: ne pas laver le réservoir d'eau dans le lave-vaisselle.

12.5. Démontage des guides à plateaux

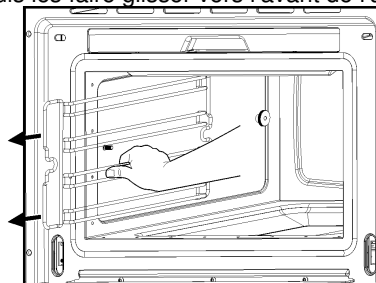
1. Dévisser et enlever les écrous moletés 1 se situant à l'avant des guides à plateaux dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



2. Dévisser et enlever les écrous moletés 2 se situant à l'arrière des côtés des guides à plateaux dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas retirer entièrement ces écrous-là.



3. Exercer une pression sur les guides à plateaux vers la paroi intérieure de la cavité, puis les faire glisser vers l'avant de l'appareil.



Instructions pour l'utilisateur



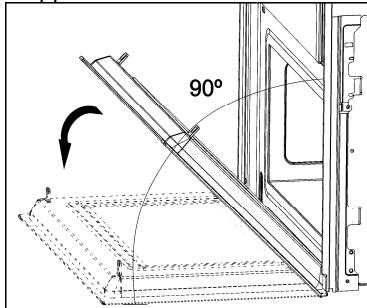
Pour remettre les guides à plateaux en place, les insérer dans les écrous moletés 2 dans le fond de l'appareil, puis les positionner sur les écrous de devant.

Visser les écrous moletés 1 et 2 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils soient assez serrés.

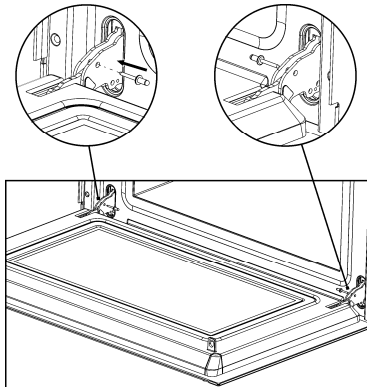


12.6. Démontage de la porte de l'appareil

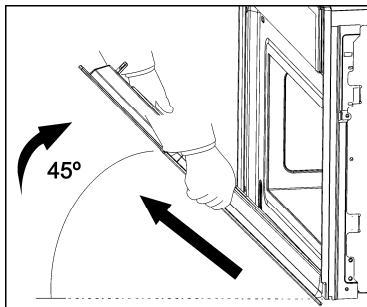
1. Placer la porte de l'appareil en ouverture maximale.



2. Insérer 2 pivots dans les trous des charnières.



3. Refermer la porte de l'appareil juste assez pour qu'elle puisse être soulevée.



4. Pour le remontage, insérer les charnières dans les trous prévus à cet effet.
5. Ouvrir la porte de l'appareil au maximum, puis enlever les pivots.



13. NETTOYAGE DU FOUR :



Important! Avant tout nettoyage, éteindre le four. Débrancher la fiche de la prise ou couper l'alimentation électrique du four.



Important! Ne pas utiliser de produits d'entretien caustiques ou abrasifs, d'éponges métalliques qui pourraient endommager ou rayer les surfaces, ou d'objets pointus, qui pourraient provoquer des marques indélébiles.



Important! Ne jamais se servir d'ustensiles de nettoyage à haute pression ou à jet de vapeur.

13.1. Surface frontale

En général, un chiffon humide suffit au nettoyage du four. Si l'appareil est très sale, ajouter quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de nettoyage. Essuyer ensuite le four avec un chiffon sec.

Au cas où le four est équipé d'une surface frontale traitée anti-traces utiliser un produit à vitres et un chiffon doux qui ne laisse ni fibres, ni peluches. Essuyer la surface de part et d'autre, sans exercer de pression. Débarrasser immédiatement le four de toute tâche de tartre, de graisse, d'amidon ou de blanc d'œuf. Ces tâches peuvent être corrosives. Ne pas laisser entrer d'eau dans le four.

13.2. Intérieur du four

Après utilisation, enlever toute trace d'eau pouvant se situer sur le socle de l'espace de cuisson, avec un chiffon doux. Maintenir la porte de l'appareil ouverte, afin que l'espace de cuisson puisse se refroidir.

Pour des tâches plus résistantes, utiliser un produit d'entretien non caustique. **Ne pas utiliser d'aérosols pour four ou d'autres produits abrasifs ou caustiques.**

Toujours maintenir la porte et la surface frontale du four propres, pour que la porte puisse s'ouvrir et se fermer correctement.

S'assurer que de l'eau n'entre pas par les orifices de ventilation du four.

Le couvercle de protection en verre de la lampe se situe sur la paroi supérieure du four et il se démonte facilement. Il suffit de le dévisser et de le laver à l'eau et au produit vaisselle.

13.3. Accessoires

Laver les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, les laisser tout d'abord tremper, puis les frotter avec une brosse et une éponge. Tous les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle, à l'exception du réservoir d'eau.



14. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Le four a besoin, de façon périodique, de petites interventions d'entretien ou du remplacement des parties sujettes à usure tels que joints, ampoules, etc. Les instructions spécifiques pour chaque intervention sont données ci-dessous.



Avant toute intervention qui demande l'accès à des parties sous tension, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

14.1. Que faire en cas de non fonctionnement du four ?

IMPORTANT ! Tout type de réparation doit impérativement être effectué par un technicien spécialisé. Toute réparation effectuée par une personne non agréée par le fabricant est dangereuse.

Il n'est pas nécessaire d'entrer en contact avec le service technique pour résoudre les problèmes suivants.

Description du problème	Solution
<i>Rien ne s'affiche !</i>	<i>- L'indication de l'heure est désactivée (voir section Modes de fonctionnement).</i>
<i>Il ne se passe rien lorsque j'appuie sur les touches !</i>	<i>- Le verrouillage de sécurité est actif (voir section Fonction verrouillage de la sécurité enfants).</i>
<i>Le four ne fonctionne pas !</i>	<i>- Vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise. - Vérifier que le four est bien allumé.</i>
<i>Lorsque le four est en marche, j'entends des bruits bizarres !</i>	<i>- Il s'agit de bruits de fonctionnement qui peuvent se produire lors du processus de cuisson, par ex. le bruit des pompes à eau du générateur de vapeur. - La vapeur se situant dans la cavité produit une accumulation de pression qui fait que, parfois, les parois de la cavité produisent du bruit en réaction à cette pression. - Ces bruits sont normaux, il ne s'agit pas d'un problème.</i>
<i>Les aliments ne chauffent pas ou ils chauffent trop lentement !</i>	<i>- Le réglage du temps et de la température de fonctionnement est correct. - Les aliments placés dans le four sont plus volumineux ou plus froids qu'à l'habitude.</i>
<i>Le message « Err_ » s'affiche !</i>	<i>- Contacter le service clients</i>



Description du problème	Solution
<i>L'appareil fait encore du bruit après la fin de la cuisson !</i>	<i>Il ne s'agit pas d'un problème. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner un certain temps après que la cuisson se soit achevée. Lorsque la température du four a baissé suffisamment, le ventilateur s'éteint automatiquement.</i>
<i>L'écran affiche ----</i>	<i>Effectuer l'étalonnage du niveau de l'eau (consulter 8.3.2)</i>

14.2. Remplacement de l'ampoule du four

Pour remplacer l'ampoule du four, procéder comme suit :

Couper l'alimentation électrique du four. Débrancher la fiche de la prise ou couper l'alimentation électrique du four.

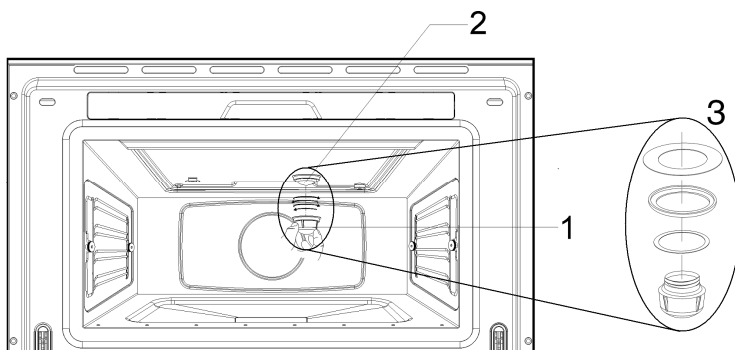
- Dévisser et retirer le couvercle de protection en verre (1).

Dévisser l'ampoule (2). Important ! Il est possible que l'ampoule soit très chaude.

Remplacer par une nouvelle ampoule E14 230-240V/15W. Suivre les indications du fabricant de l'ampoule. **OBSERVATION IMPORTANTE :**

S'assurer que les joints (3) sont remis dans le bon ordre.

- Revisser le couvercle de protection en verre (1).
- Reconnecter l'alimentation électrique du four.





15. INSTALLATION DE L'APPAREIL

15.1. Avant l'installation

S'assurer que le voltage indiqué sur la plaque d'identification correspond bien au voltage de l'alimentation murale à utiliser.

Ouvrir la porte du four, **retirer tous les accessoires** et le matériel d'emballage.

Important ! Il est possible que la surface frontale du four soit couverte d'un **film** protecteur. Avant la première utilisation du four,, retirer soigneusement ce film, en commençant par l'intérieur.

S'assurer que le four ne présente aucun dommage, quel qu'il soit.

Vérifier que la porte du four ferme correctement et que l'intérieur de la porte et la partie avant de l'ouverture du four ne sont pas endommagés.

NE PAS UTILISER LE FOUR si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il a subi un choc.

Placer le four sur un surface lisse et stable. Le four doit être installé loin de toute source de chaleur, de tout poste de radio ou de télévision.

Lors de l'installation, s'assurer que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec de la moisissure ou des objets pointus, et avec l'arrière du four. Des températures élevées peuvent endommager le câble.

Important : une fois le four installé, s'assurer que la fiche du four est accessible.

15.2. Branchement électrique

La plaque d'identification contenant les données techniques, le numéro de série et le marquage est visible, elle est située sur l'encadrement de la porte du four.

La plaque d'identification ne doit jamais être enlevée

La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



Si un raccordement fixe est utilisé, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, situé dans un endroit facile d'accès et à proximité de l'appareil.



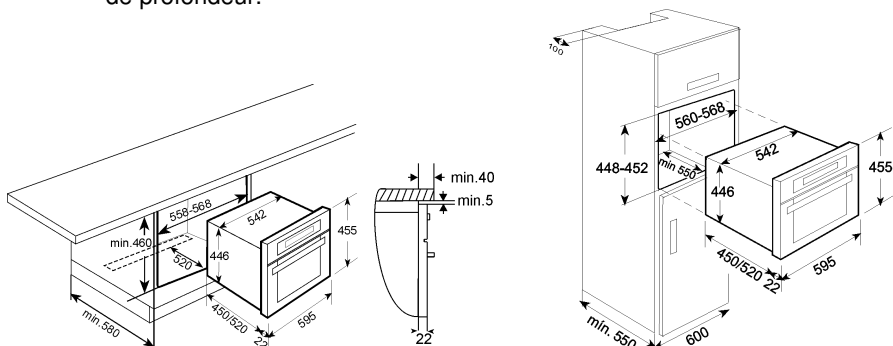
Si un raccordement avec fiche et prise est utilisé, vérifier que celles-ci sont du même type. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



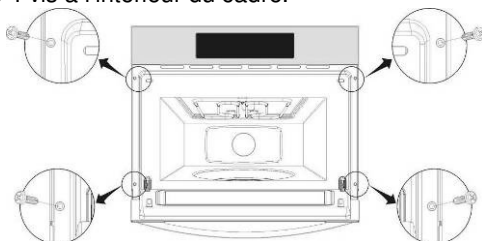
15.3. Mise en place du four

L'appareil est conçu pour être encastrable dans des meubles composés de tout type de matériau résistant à la chaleur. Se conformer aux dimensions indiquées dans les illustrations ci-dessous.

Pour les installations en colonne, tenir compte que la partie supérieure/arrière du meuble devra comporter une ouverture de 100 mm de profondeur.



Visser les 4 vis à l'intérieur du cadre.



Le fabricant se réserve le droit de procéder à toute modification jugée nécessaire à l'amélioration de ce produit et ce, sans avis préalable. Les illustrations et la description contenues dans ce guide sont, par conséquent, non juridiquement contraignantes, et elles n'y figurent qu'à titre indicatif.

Cód: 163777-a