

Instructions for Use

Combi Steam oven

Consignes d'utilisation

Four à vapeur Combi





1	CONNAÎTRE L'APPAREIL	60
2	ACCESSOIRES DISPONIBLES	60
3	AVANT L'INSTALLATION	61
4	DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	61
5	UTILISATION DU FOUR	64
6	ALIMENTATION EN EAU	65
7	SÉLECTION DE LA FONCTION	66
8	TABLEAUX DES CUISSONS	79
9	CUISINER AU GRILL	84
10	CUISINER EN MODE AIR CHAUD	85
11	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	87
12	NETTOYAGE DU FOUR	90
13	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	91
14	INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT	93
15	AVANT L'INSTALLATION	94



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.



A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR : la présente notice s'adresse au technicien qualifié chargé d'installer, de mettre en service et de tester l'appareil.

Instructions pour lier à la terre



L'appareil doit être lié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la liaison à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à la fuite permise par le fil de terre. L'appareil vient équipé avec un fil de terre ainsi que la prise de terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et liée à la terre.

Attention! UNE MAUVAISE LIAISON À LA TERRE PEUT PROVOQUER UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.

S'IL VOUS PLAÎT, CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR PLUS D'INFORMATIONS.



 Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

1. Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
3. Ne pas laisser les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à rester assis ou debout sur une partie de l'appareil.



4. Portez des vêtements appropriés – les vêtements larges ou vêtements suspendus ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
5. Entretien par l'utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.
6. Rangement dans ou sur l'appareil: - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four.
7. Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse - Éteindre le feu ou les flammes, utiliser un produit chimique sec ou un extincteur à mousse.
8. Utilisez des poignées sèches - Des mitaines mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
9. Utilisation prudente de l'ouverture de la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évaporer avant de retirer ou de remplacer la nourriture.



Avertissements pour la sécurité

FR

10. Ne pas chauffer des récipients fermés - L'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et causer des blessures.
11. Gardez les conduites de ventilation du four non obstruées
12. Placement des grilles du four - Toujours placer les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid.
13. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines dans le four.
14. **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même si ils sont en couleur foncée.
15. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils aient eu le temps de refroidir.

CE FOUR À VAPEUR EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE!



Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- ⚠ **ADVERTISSEMENT!** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants. **Risque d'asphyxie!**
- ⚠ **ADVERTISSEMENT!** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- Pendant l'installation, suivez les instructions fournies séparément.



- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.
- ⚠ **ADVERTISSEMENT!** L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer l'appareil.
- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.



- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.



Avertissements pour la sécurité

FR

ATTENTION!

Avant de brancher l'appareil, comparez-en les données (tension et fréquence) indiquées sur la plaque des caractéristiques avec celles de votre réseau électrique. Elles doivent correspondre, pour éviter tout problème. En cas de doute, appelez un électricien.

ATTENTION!

Si la prise de l'appareil doit être changée, l'installation et le branchement doivent être effectués par un technicien. Adressez-vous à un électricien attitré qui respecte les normes de sécurité. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'une erreur de montage ou de branchement.

ATTENTION!

La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est relié à la terre. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'un manque ou d'un défaut du système de protection de l'installation (choc électrique par exemple).

ATTENTION!

Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois celui-ci dûment encastré, car c'est la seule façon d'interdire l'accès aux composants électriques.

ATTENTION!

N'ouvrez jamais la structure de l'appareil. D'éventuels contacts avec les pièces conductrices ou modifications des composants électriques ou mécaniques peuvent constituer un danger pour la sécurité de l'utilisateur et perturber le bon fonctionnement de l'appareil.

ATTENTION!

Les réparations et entretiens, tout particulièrement sur les pièces sous tension, ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant. **Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité** pour d'éventuels dommages, causés aux personnes, aux animaux ou aux biens, qui découlent de réparations ou entretiens effectués par des personnes non autorisées.

Avertissements pour la sécurité



ATTENTION!

Les réparations au cours de la période de garantie ne doivent être exécutées que par des techniciens agréés par le fabricant. Dans le cas contraire, tout dommage provenant de ces réparations est exclu de la garantie.

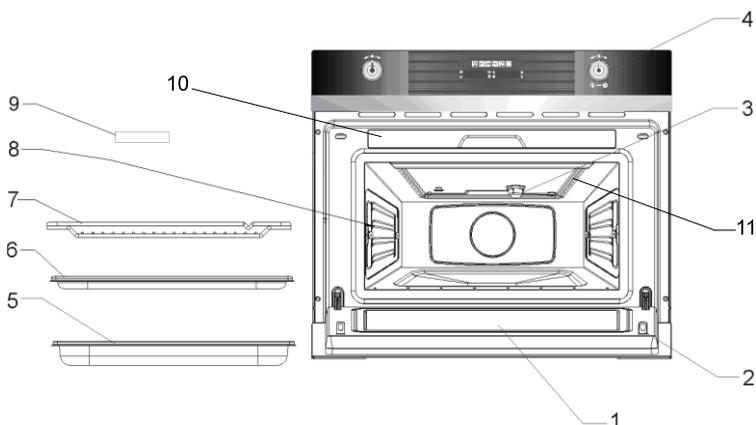
ATTENTION!

L'appareil doit être débranché du réseau électrique quand sont effectués les travaux d'installation et de réparation. Pour que l'appareil soit débranché, vous devez constater l'une des conditions suivantes:

- Les fusibles/disjoncteur du tableau électrique sont débranchés.
- L'appareil est débranché de la prise murale, ce qui doit être fait en tirant sur la prise de l'appareil et non sur le câble électrique.



1 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 | 10. – Réservoir d'eau |
| | 11. – Grill |

2 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.



3 AVANT L'INSTALLATION



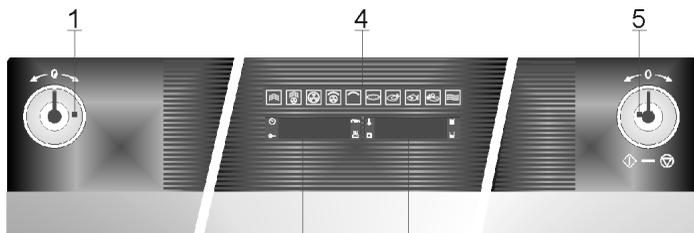
Ne jamais laisser les résidus de l'emballage abandonnés dans le milieu domestique. Trier les matériaux de rebut de l'emballage par type et les remettre au centre de ramassage des déchets différenciés le plus proche.



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 ».

4 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 « 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.



Instructions pour l'utilisateur

FR



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 sécurité enfants »)



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 le réservoir (voir paragraphe 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



FONCTION PIZZA



CHALEUR TOURNANTE + VAPEUR



CUISSON DE VIANDE



CHALEUR TOURNANTE



CUISSON DE POISSON



CHALEUR TOURNANTE + GRILL



CUISSON DE LÉGUMES



GRILL



RECHAUFFAGE ET STÉRILISATION



5 UTILISATION DU FOUR

5.1 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.

5.2 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.

5.3 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.

5.3.1 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.



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

5.3.2 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.

5.3.3 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 « 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 ».

5.3.4 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 ».

6 ALIMENTATION EN EAU

Il est nécessaire que le réservoir d'eau soit plein pour que l'appareil fonctionne correctement. Remplissez le réservoir d'eau, en utilisant de l'eau potable froide (approximativement 4 verres/ 1l) et introduisez le réservoir dans l'emplacement situé au dessus de la cavité jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Si l'indicateur « RES » apparaît, cela signifie que le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.

6.1 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**





Instructions pour l'utilisateur

FR

qu'avec un maximum de 2 verres (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!**

6.2 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.

6.3 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.

7 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.

7.1.1 Fonction vapeur (Programme manuel)

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.

Après avoir sélectionné cette fonction, appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres du temps et de la température de cuisson. 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.

Appuyer sur PT1 pour valider et le voyant de la température  commence alors à clignoter.

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

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 « Début de cuisson programmé ».)

7.1.2 Fonction Chaleur Tournante + Vapeur (Programme manuel)

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.

Appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres du temps et de la température de cuisson. 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.

Appuyer sur PT1 pour valider et 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 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

Le témoin de température  clignotera jusqu'à ce que la température de la cavité ait atteint la valeur réglée.

7.1.3 Fonction Chaleur Tournante

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.



Instructions pour l'utilisateur

FR

Appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres du temps et de la température de cuisson. Le voyant indiquant le temps de cuisson **min** commence à clignoter.

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

Appuyer sur PT1 pour valider.

Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson différente (cf. paragraphe "Heure de début programmée (cuisson automatique)").

Le témoin de température  clignotera jusqu'à ce que la température de la cavité ait atteint la valeur réglée

7.1.4 Fonction Grill + Chaleur tournante

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.

Appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres du temps et de la température de cuisson. Le voyant indiquant le temps de cuisson **min** commence à clignoter.

Après avoir sélectionné cette fonction, tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson prédéfinie.

Appuyer sur PT1 pour valider.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la température prédéfinie.

Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson différente (cf. paragraphe "Heure de début programmée (cuisson automatique)").

Le témoin de température  clignotera jusqu'à ce que la température de la cavité ait atteint la valeur réglée.

7.1.5 Fonction Grill

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.

Appuyer sur PT1 afin de modifier les paramètres et le voyant indiquant le temps de cuisson **min** commence à clignoter.

Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson pré-réglée.

Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson différente (cf. paragraphe "Heure de début programmée (cuisson automatique)").

7.1.6 Fonction Pizza/Pain

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.

Appuyer sur P1 pour sélectionner le programme de la Fonction Pizza/Pain désiré.



Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier le temps de cuisson prédéfini.

Appuyer sur PT2 pour lancer la cuisson

PROGRAMME	TYPES D'ALIMENTS	TEMPÉRATURE (°F)	DURÉE (MIN)	PLAQUE	NIVEAU
P 1	CUIRE DU PAIN	392	15	NON PERFORÉE	2
P 2	PAIN CONGELE	392	20	NON PERFORÉE	2
P 3	 PATE FRAICHE	356	25	NON PERFORÉE	2
P 4	PAIN BLANC	374	40	NON PERFORÉE	2
P 5	PAIN TRESSE	392	30	NON PERFORÉE	2
P 6	PAIN COMPLET	392	60	NON PERFORÉE	2
P 7	PAIN AU BLE COMPLET	374	70	NON PERFORÉE	2
P 8	 PAINS AUX FRUITS	356	60	NON PERFORÉE	2
P 9	GRATIN, FRAIS	320	50	NON PERFORÉE	2
P 10	GRATIN, PRECUISSINE	320	50	NON PERFORÉE	2
P 11	RAGOUT, FRAIS	356	35	NON PERFORÉE	2
P 12	 RAGOUT, PRECUISSINE	356	30	NON PERFORÉE	2
P 13	PIZZA, FRAICHE	428	15	NON PERFORÉE	2
P 14	PIZZA, CONGELÉ	428	20	NON PERFORÉE	2

7.1.7 **Fonction cuisson de la viande** **(Programme automatique)**

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.

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 « Début de cuisson programmé ».)

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



Instructions pour l'utilisateur

FR

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

PROGRAMME		TYPE DE VIANDE	TEMPÉRATURE °F	TEMPS (MIN)	PLAQUE	NIVEAU
C 1		BLANCS DE POULET	212	30	PERFOREE	2
C 2		CÔTES DE PORC FUMÉES / MORCEAUX	212	45	PLAQUE PERFOREE	2
C 3		ESCALOPE DE DINDE	212	20	PLAQUE PERFOREE	2
C 4		FILET DE PORC, ENTIER	212	25	PLAQUE PERFORÉE	2
C 5		SAUCISSES DE VIENNE	194	15	PLAQUE PERFORÉE	2

7.1.8 Fonction cuisson du poisson (Programme automatique)

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.

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 « 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 °F	TEMPS (MIN)	PLAQUE	NIVEAU
b 1		TRUITE	176	25	PERFORÉE	2
b 2		CREVETTES	194	15	PERFORÉE	2
b 3		FILETS DE POISSON	176	18	PERFORÉE	2
b 4		MOULES	212	25	PERFORÉE	2
b 5		HOMARD	212	30	PERFORÉE	1/2



7.1.9 Fonction cuisson des légumes (Programme automatique)

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.

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 « 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

7.1.10 Fonction réchauffage et stérilisation (Programme automatique)

Appuyer sur PT2 et tourner le bouton pour sélectionner cette fonction.

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 « Début de cuisson programmé ».)



Instructions pour l'utilisateur

FR

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 °F	TEMPS (MIN)	INSTRUCTIONS	PLAQUE	NIVEAU
r 1	 PLATS CUISINÉS	212	13		GRILLE	2
r 2	 PLATS TOUT PRÊTS / SURGELÉS	212	18	ENLEVER LE COUVERCLE DU RÉCIPIENT AVANT DE LE POSER SUR LA GRILLE	GRILLE	2
r 3	 HARICOTS	212	35	STÉRILISATION : LE TEMPS ET LA TEMPÉRATURE SONT INDICUÉS POUR DES BOCAUX D' 1 L	GRILLE	2
r 4	 CERISES	176	35		GRILLE	2
r 5	 PRUNES	194	35		GRILLE	2
r 6	 BIBERONS	212	12		GRILLE	2

7.1.11 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.

7.2 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.

7.2.1 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.

7.2.2 **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.

7.2.3 **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

7.2.4 *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.

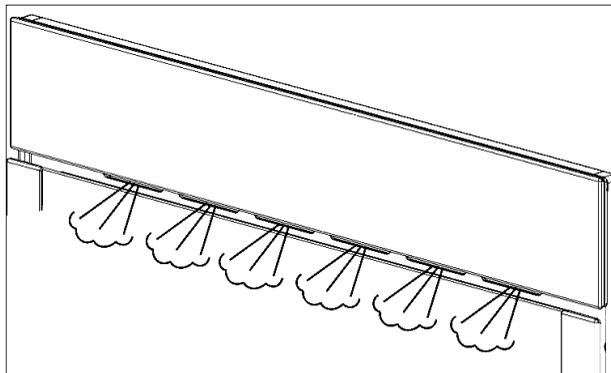
Lorsque l'affichage indique le mot « DEP », cela signifie que le processus de pompage de l'eau est achevé et que le réservoir d'eau peut être retiré.

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.**

7.2.5 *Écoulement de vapeur*

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four.

Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.



7.2.6 Eau résiduelle dans le four

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon.

7.3 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'activer ou de désactiver le dispositif sécurité enfants (🔑);
3. d'activer ou de désactiver la fonction qui **limite la puissance absorbée maximale à 3000 W**,
4. d'exécuter un **cycle de détartrage** ;
5. de modifier le niveau de dureté de l'eau

7.3.1 Fonction Show Room

Avec le four en position OFF (voir le paragraphe «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.



7.3.2 Fonction verrouillage de la sécurité enfants

Avec le four en position OFF (voir le paragraphe « 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.

7.3.3 Fonction Sélection de puissance

Cette fonction permet de faire fonctionner le four en cas de limitations de puissance du secteur (par ex. 3 kW pour le marché italien). Les résultats de la cuisson ne seront pas affectés, mais la durée de cuisson sera accrue sur certaines fonctions qui ont enclenché plus d'un élément chauffant.

Le four étant sur Arrêt ("OFF") (voir paragraphe "Paramètres de fonctionnement"), maintenir PT1 enfoncée jusqu'à ce que le message "OFF SHO" (Arrêt Démo) apparaisse sur DSP1. Rappuyer alors une fois sur PT1 et le message "OFF 3000" apparaîtra sur DSP1.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour activer (ON 3000) ou désactiver (OFF 3000) cette fonction, qui limite la puissance absorbée maximale du four, quelle que soit la fonction, à 3000 W.

Après avoir réglé le paramètre voulu, appuyer sur PT2 pour ramener le four à l'état de veille initial.

7.3.4 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 « 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.

7.3.5 Modification du niveau de dureté de l'eau

Avec le four en position OFF (voir le paragraphe « 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.



7.4 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
REP	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
	EFFECTUER L'ÉTALONNAGE DU NIVEAU DE L'EAU (CONSULTER 8.3.2)
AVERTISSEMENTS DU SYSTÈME	
HOT	
SYMBOLES	
	FONCTION VERROUILLAGE DE LA SÉCURITÉ ENFANTS
	FONCTION DÉTARTRAGE
	INDICATION DU NIVEAU D'EAU
	TEMPÉRATURE

7.5 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.

7.6 Lampe interne

La lampe du four s'allume :

- à l'ouverture de la porte du four en état de veille (paragraphe « 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.

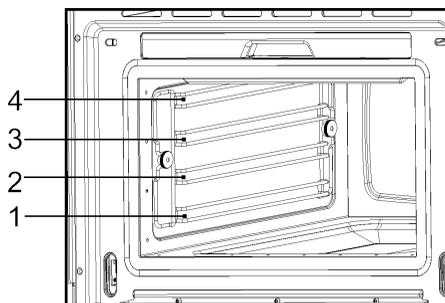


8 TABLEAUX DES CUISSONS

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

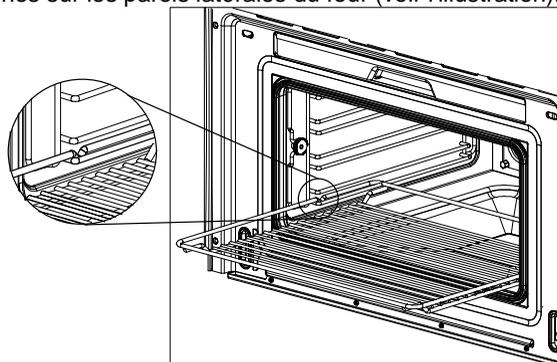
Les durées et les températures de cuisson sont données à titre indicatif. Le temps de cuisson réel peut varier selon le type et la qualité des produits.

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.

Pour retirer le support, soulevez légèrement la partie frontale des encoches sur les parois latérales du four (voir l'illustration).



Il est recommandé d'utiliser le support avec la tôle de cuisson pour faire cuire des aliments qui peuvent goutter.



Instructions pour l'utilisateur

FR

8.1 POISSON

POISSON	QUANTITÉ (oz)	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
DORADE ROYALE	28.22 - 43.33 oz	175	30-40	PERFORÉE	2
TRUITE	4 x 8.82 oz	175	20-25	PERFORÉE	2
FILET DE SAUMON	17.64 - 35.27oz	175	15-25	PERFORÉE	2
TRUITE SAUMONÉE TRUITE	35.27 - 42.33 oz	175	25-35	PERFORÉE	1/2
GAMBAS	17.64 - 35.27oz	175	15-20	PERFORÉE	2
MOULES À COQUILLE VERTE	35.27 - 52.9 oz	210	25-35	PERFORÉE	2
FILET DE FLÉTAN	17.64 - 35.27oz	175	20-25	PERFORÉE	2
COQUES	17.64 - 35.27oz	210	10-20	PERFORÉE	2
HOMARD	28.22 - 42.33 oz	210	25-30	PERFORÉE	1/2
FILET DE CABILLAUD	35.27 - 42.33 oz	175	20-25	PERFORÉE	2
MOULES	35.27 - 42.33 oz	210	15-25	PERFORÉE	2
TRUITE DE LAC	4 x 8.82 oz	175	25-30	PERFORÉE	2
HADDOCK	35.27 - 42.33 oz	175	20-25	PERFORÉE	2
STEAK DE THON	17.64 - 35.27oz	175	15-20	PERFORÉE	2
SANDRE	4 x 8.82 oz	175	25-30	PERFORÉE	2

8.2 Viande

VIANDE	QUANTITÉ (oz)	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
CUISSE DE POULET	4-10	210	40-45	PERFORÉE	2
BLANCS DE POULET	4-6	210	25-35	PERFORÉE	2
CÔTES DE PORC FUMÉES	17.64 - 35.27oz	210	40-50	PERFORÉE	2
ESCALOPE DE DINDE	4-8	210	20-25	PERFORÉE	2
FILET DE PORC, ENTIER	4-8	210	20-30	PERFORÉE	2
SAUCISSES		175-210	10-15	PERFORÉE	2

8.3 Œufs

ŒUFS	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
ŒUFS EN VERRINE	210	10-15	GRILLE	2
ŒUFS DURS	210	15	GRILLE	2
ŒUFS MOLLETS	210	10-12	GRILLE	2



8.4 Garnitures

GARNITURES	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
ORGE PERLÉ + LIQUIDE	7.05oz + 13.53 fl oz	210	30-35	GRILLE	2
SEMOULE + LIQUIDE	7.05oz + 10.14 fl oz	210	10-20	GRILLE	2
LENTILLES + LIQUIDE	7.05oz + 12.68 fl oz	210	20-50	GRILLE	2
RIZ + LIQUIDE	7.05oz + 8.45 fl oz	210	25-40	GRILLE	2

8.5 Légumes

LÉGUMES		TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
AUBERGINES	EN RONDELLES	210	15-20	PERFORÉE	2
HARICOTS		210	35-45	PERFORÉE	2
BROCOLIS	EN BOUQUETS AVEC TIGE	210	25-30	PERFORÉE	2
BROCOLIS	EN BOUQUETS SANS TIGE	210	15-20	PERFORÉE	2
CHOU-FLEUR	EN BOUQUETS	210	25-30	PERFORÉE	2
CHOU-FLEUR	ENTIER	210	40-45	PERFORÉE	1
POIS		210	30-35	PERFORÉE	2
FENOUIL	EN LAMELLES	210	15-20	PERFORÉE	2
FENOUIL	COUPÉ EN DEUX	210	20-30	PERFORÉE	2
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	ENTIÈRES, TRÈS PETITES	210	20-25	PERFORÉE	2
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	ENTIÈRES, TRÈS GROSSES	210	45-50	PERFORÉE	2
POMMES DE TERRE ÉPLUCHÉES	EN MORCEAUX	210	20-25	PERFORÉE	2
NAVETS	EN BÂTONNETS	210	20-25	PERFORÉE	2
POIS GOURMANDS		210	15-20	PERFORÉE	2
CAROTTES	EN RONDELLES	210	25-30	PERFORÉE	2
MAÏS EN ÉPI		210	50-60	PERFORÉE	2
POIVRONS	EN LAMELLES	210	12-15	PERFORÉE	2
PIMENTS		210	12-15	PERFORÉE	2
CHAMPIGNONS	EN QUARTIERS	210	12-15	PERFORÉE	2
POIREAUX	ÉMINCÉS	210	10-12	PERFORÉE	2
CHOUX DE BRUXELLES		210	25-35	PERFORÉE	2
CÉLERI	EN LAMELLES	210	15-20	PERFORÉE	2
ASPERGES		210	20-35	PERFORÉE	2
ÉPINARDS		210	12-15	PERFORÉE	2
CÉLERI EN BRANCHES		210	25-30	PERFORÉE	2
COURGETTES	EN RONDELLES	210	12-18	PERFORÉE	2



Instructions pour l'utilisateur

FR

8.6 Boulettes

BOULETTES	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
BOULETTES SUCRÉES	210	20-30	NON PERFORÉE	2
BOULETTES MONTÉES SUCRÉES	210	15-20	NON PERFORÉE	2
BOULETTES MONTÉES	210	15-25	NON PERFORÉE	2
BOULETTES DE PAIN	210	20-25	NON PERFORÉE	2
CHAUSSONS	210	25-30	NON PERFORÉE	2

8.7 Desserts

DESSERTS	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
POMMES AU FOUR	17.64 - 52.9 oz	210	15-25	NON PERFORÉE	2
POIRES AU FOUR	17.64 - 52.9 oz	210	25-30	NON PERFORÉE	2
CRÈME BRÛLÉE	--	175	20-25	GRILLE	2
CRÈME CARAMEL	--	175	25-30	GRILLE	2
YAHOURT	--	105	4-6 heures	GRILLE	2
PÊCHES AU FOUR	17.64 - 52.9 oz	210	15-20	NON PERFORÉE	2

8.8 Fruits (Stérilisation / Réduction)

FRUIT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
POIRES	4-6 verres de 4 fl.oz.	210	30-35	GRILLE	1
CERISES	4-6 verres de 4 fl.oz.	210	30-35	GRILLE	1
PÊCHES	4-6 verres de 4 fl.oz.	175	30-35	GRILLE	1
PRUNES	4-6 verres de 4 fl.oz.	175	30-35	GRILLE	1

8.9 Réchauffage

CHAUFFER	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
PLATS CUISINÉS	1-2	210	12-15	GRILLE	2
PLATS CUISINÉS	3-4	210	15-20	GRILLE	2
PLATS TOUT PRÊTS		210	15-20	GRILLE	2

8.10 Blanchir

LÉGUMES	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
HARICOTS, POIREAUX, PAR EX.		210	10-12	PERFORÉE	2
CHOU FRISÉ	35.27 – 42.33 oz	210	12-16	PERFORÉE	2
CHOU DE SAVOIE	10-20	210	12-15	PERFORÉE	2
CHOU BLANC, ENTIER	70.55 -88.18 oz	210	30-45	PERFORÉE	1
TOMATES, PELÉES		175	12	GRILLE	2



8.11 Décongélation

LÉGUMES / GARNITURE		TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MIN.)	PLAQUE	NIVEAU
BROCOLIS	EN BOUQUETS AVEC TIGE	210	15-20	PERFORÉE	2
ASSORTIMENT DE LÉGUMES		210	15-20	PERFORÉE	2
ÉPINARDS EN FEUILLES	PORTIONS	210	10-15	NON PERFORÉE	2
CHOU-FLEUR	EN BOUQUETS	210	15-20	PERFORÉ	2
POIS		210	15-25	PERFORÉE	2
CHOU FRISÉ	GROSSE PORTION	210	25-35	NON PERFORÉE	2
CAROTTES	EN RONDELLES	210	15-20	PERFORÉE	2
CHOUX DE BRUXELLES		210	20-25	PERFORÉE	2
ASPERGES		210	25-30	PERFORÉE	2
PLATS TOUT PRÊTS		210	SELON INDICATIONS	GRILLE	2
PAIN		210	10-25	GRILLE	2
RIZ		210	15-25	NON PERFORÉE	2
LENTILLES		210	15-20	NON PERFORÉE	2
NOUILLES		210	15-20	NON PERFORÉE	2

8.12 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.



9 CUISINER AU GRILL

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. **Important !** Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés aux micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

ALIMENT	QUANTITE (oz)	TEMPS (M)	INDICATIONS
POISSON			
DORADE SARDINE	28.22 6-8 UNITES	18-24 15-20	BEURREZ LEGEREMENT. QUAND LA MOITIE DU TEMPS EST ECOULEE, RETOURNEZ ET AJOUTEZ LES CONDIMENTS.
VIANDE			
SAUCISSE	6-8 UNITES	22-26	PERCEZ ET RETOURNEZ QUAND LA MOITIE DU TEMPS EST ECOULEE.
HAMBURGER CONGELE	3 UNITES	18-20	RETOURNEZ 2-3 FOIS
ENTRECOTE (ENVIRON 3 CM D'EPaisseur)	14.11	25-30	SAUCEZ ET RETOURNEZ QUAND LA MOITIE DU TEMPS EST ECOULEE.
AUTRES			
TOASTS	4 UNITES	1½-3	SURVEILLEZ LES TOASTS.
GRATINER DES SANDWICHES	2 UNITES	5-10	SURVEILLEZ LE GRATIN

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse



puissent couler. Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes aromatiques, et si vous les laissez mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le gril est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois

10 CUISINER EN MODE AIR CHAUD

10.1 Rôtir

ALIMENT	QUANTITÉ (oz)	PUISSANCE (WATT)	TEMPÉRA TURE °F	TEMPS (MIN)	TEMPS DE REPOS (MN)	INDICATIONS
RAGOUT DE BŒUF	35.27	200	320/338	80/90	10	RECIPIENT SANS COUVERCLE
FILET DE PORC	17.64/21.16	200	356/374	35/40	10	RECIPIENT SANS COUVERCLE
POULET ENTIER	35.27/42.33	400	392	30/40	10	RECIPIENT SANS COUVERCLE. PLACER LES BOUTS AVEC LA PEAU VERS LE HAUT. NE PAS RETOURNER.
POULET EN MORCEAUX	28.22	400	392	25/35	10	RECIPIENT SANS COUVERCLE. PLACEZ LES MORCEAUX AVEC LE COTE DE LA PEAU TOURNE VERS LE HAUT. NE PAS RETOURNER.
CANARD	52.91/59.97	200	392	70/80	10	RECIPIENT AVEC COUVERCLE. NE PAS RETOURNER..

10.2 Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti.

Ajoutez 2 à 3 cuillers à soupe de jus ou de liquide de type sauce à la viande maigre et 8 à 10 cuillers à soupe aux ragoûts, en fonction de la quantité de viande cuisinée.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.



S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

10.3 Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater. Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

10.4 Préparer des gâteaux

ALIMENT	RÉCIPIENT	NIVEAU	TEMPÉRATURE °F	TEMP (MN)
GÂTEAU AUX NOIX	MOULE CREUX	1	228/356	30/35
TARTE AUX FRUITS	MOULE CREUX	2	302/320	35/45
GATEAU AUX FRUITS	MOULE AVEC UN TROU AU MILIEU	1	338/374	30/45
QUICHES	MOULE CREUX	2	320/356	50/70
GÂTEAU SIMPLE	MOULE CREUX	1	320/338	40/45

10.4.1 Conseils pour les moules à gâteaux

Les moules les plus utilisés sont ceux en métal de couleur foncée.

10.4.2 Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau rotatif

10.4.3 Conseils pour la cuisson

10.4.4 Comment vérifier si un gâteau est cuit

Enfoncez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau, 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne reste pas collée au cure-dent, le gâteau est cuit.

10.4.5 Le gâteau a une couleur très foncée

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

10.4.6 Le gâteau est très sec

Une fois le gâteau cuit, réalisez de petits trous dans celui-ci à l'aide d'un cure-dent. Ensuite, mouillez-le avec un peu de jus de fruit ou de boisson alcooliques. La prochaine fois, augmentez la température d'environ 10°C et réduisez le temps de cuisson.



10.4.7 *Le gâteau ne se décolle pas une fois retourné*

Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. S'il ne se décolle toujours pas, introduisez soigneusement un couteau entre le gâteau et le moule. La prochaine fois, graissez bien le moule.

11 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

11.1 *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.

11.2 *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.

11.3 *Processus de détartrage*

Voir paragraphe 7.3.4



11.4 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.

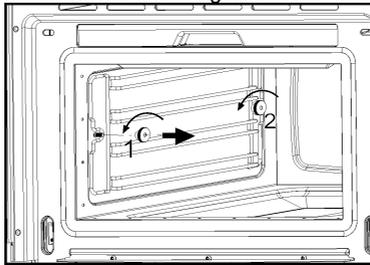
Nettoyer l'espace de cuisson avec un chiffon humide, quand l'appareil est encore chaud.

Finir le nettoyage en séchant l'espace de cuisson.

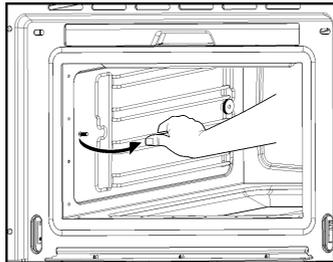
Pour un nettoyage plus aisé, les guides à plateaux peuvent être retirés (voir chapitre suivant).

11.5 Démontage des guides à plateaux

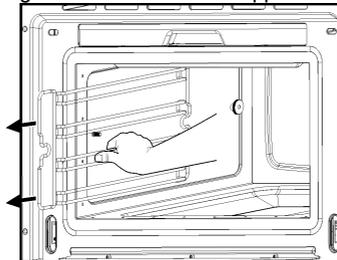
1. Dévisser et enlever les écrous moletés 1 se situant à l'avant des guides à plateaux dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



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.

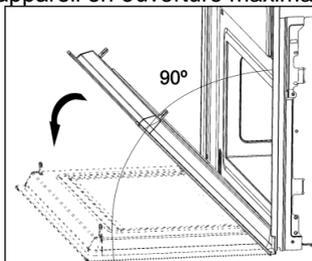




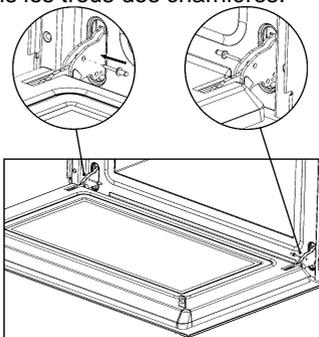
Pour remettre les guides à plateaux en place, les insérer dans les écrous moletés 2 dans le fond de l'appareil, puis les positionner sur les écrous de devant. Visser les écrous moletés 1 et 2 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils soient assez serrés.

11.6 Démontage de la porte de l'appareil

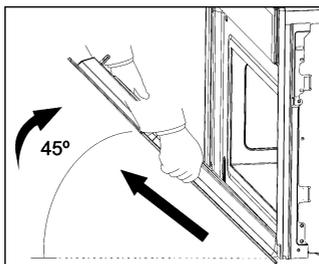
1. Placer la porte de l'appareil en ouverture maximale.



2. Insérer 2 pivots dans les trous des charnières.



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



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.



12 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.

12.1 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.

12.2 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.

12.3 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.



13 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.

13.1 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>	- L'indication de l'heure est désactivée (voir section Modes de fonctionnement).
<i>Il ne se passe rien lorsque j'appuie sur les touches !</i>	- Le verrouillage de sécurité est actif (voir section Fonction verrouillage de la sécurité enfants).
<i>Le four ne fonctionne pas !</i>	- Vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise. - Vérifier que le four est bien allumé.
<i>Lorsque le four est en marche, j'entends des bruits bizarres !</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>Les aliments ne chauffent pas ou ils chauffent trop lentement !</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>Le message « Err_ » s'affiche !</i>	- Contacter le service clients



Instructions pour l'utilisateur

FR

Description du problème	Solution
L'appareil fait encore du bruit après la fin de la cuisson !	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.
L'écran affiche ----	Effectuer l'étalonnage du niveau de l'eau (consulter 8.3.2)

13.2 Remplacement de l'ampoule du four

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

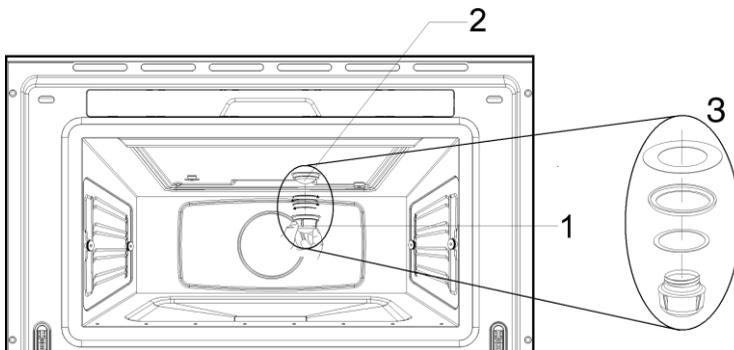
Couper l'alimentation électrique du four. Débrancher la fiche de la prise ou couper l'alimentation électrique du four.

- 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..





14 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.



15 AVANT L'INSTALLATION

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation. Le plaque des caractéristiques est situé sur la partie avant de la cavité et est visible seulement après l'ouverture de la porte.

S'il y a lieu, conformément au Code national de l'électricité (ou au Code canadien de l'électricité), cet appareil doit être installé sur **un circuit de dérivation séparé**.

Installateur – Indiquer au propriétaire l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Avant l'installation, mettre l'appareil hors service au panneau de service. Verrouiller le panneau d'entrée d'électricité pour éviter que le courant ne soit accidentellement rétabli.

S'assurer que l'appareil est installé et mis à la terre par un technicien qualifié. L'installation, les connexions électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes applicables.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité du four! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le conduit flexible est endommagé, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

15.1 Alimentation Electrique

Avant d'installer le four avec un électricien qualifié, vérifiez que votre maison est pourvue du système électrique approprié et qu'en plus le four ne surchargera pas le circuit de branchement sur lequel il doit être installé. Sont nécessaires un triphasé séparé, ou un four à simple phase à 4 fils, 240 Volt, 60 Hz.

Pour brancher le four, vous aurez besoin d'une boîte de raccordement approuvée qui est facilement à portée de main à travers le devant du meuble où le four sera placé. Le four a 90 cm de conduit.



Laissez 60 des 90 d'espace entre la ligne électrique pour que le four puisse être déplacé si un dépannage était nécessaire.
NE RACCOURCISSEZ PAS le conduit flexible.

15.2 *Cablage Necessaire*

Lorsque vous raccordez les fils, utilisez toute la longueur de conduit fourni (90 cm). Le conduit ne doit pas être coupé.

Avant de faire les raccordements, assurez-vous qu'il n'y a plus d'électricité et lisez et observez ce qui suit:

1. Sont nécessaires pour le four un circuit de raccord triphasé ou à quatre fils, simple phase, 240 Volt, 60 Hz.
Le four doit uniquement être raccordé avec des fils cuivre ou aluminium
2. Aux Etats-Unis :
Les fils doivent être conformes au code électrique national, ANSI/NFPA No. 7 dernière édition. Vous pouvez obtenir une copie du code électrique national en écrivant à: National Fire Protection Association Batterymarch Park Quincy, MA 02269
Au Canada:
Les fils doivent être conformes au code électrique canadien C22.1-dernière édition. Vous pouvez obtenir une copie du code électrique canadien en écrivant à: Canadian Standards Association 178 Rexdale Boulevard Rexdale (Toronto), Ontario, Canada M9W 1R3
3. La taille des fils (CUIVRE OU ALUMINIUM) et des connexions doit être appropriée aux caractéristiques des appareils électroménagers par le code électrique national. Le câble armé flexible s'étendant du four doit être connecté directement au boîtier de raccordement.
4. Le boîtier de raccordement doit être situé pour qu'il y ait un maximum d'espace entre lui et four pour qu'il puisse être déplacé en cas de panne.
5. Un connecteur conduit U.L. listed doit être placé à chaque extrémité du câble de raccordement d'alimentation.

15.3 *Connexions Electriques*

Assurez-vous que votre installation est correctement installée et branchée par un technicien qualifié. Demandez à votre revendeur un technicien qualifié ou un service de réparation agréé.

Cet appareil est fabriqué avec un conducteur de terre vert connecté au châssis du four. Après vous être assuré qu'il n'y a plus de courant, branchez le conduit flexible depuis le four jusqu'au boîtier de raccordement en utilisant un connecteur de conduit U.L. listed. Les figures suivantes et les instructions fournies présentant la manière la plus commune de brancher un four. Vos codes locaux et règlements sont évidemment prioritaires sur ces instructions. Effectuez les connexions électriques conformément aux codes locaux et les règlements.



“AVERTISSEMENT” Risque d'électrocution, cadre à la masse à une position neutre d'un appareil par une liaison.

Mettre à la masse par un conducteur neutre est interdit pour les nouvelles installations de circuit électrique (1996 NEC); les mobile homes; et les véhicules de parc, ou dans les régions où les codes locaux interdisent de brancher à la masse à travers un conducteur neutre. Pour les installations où la mise à terre par un conducteur neutre est interdit:

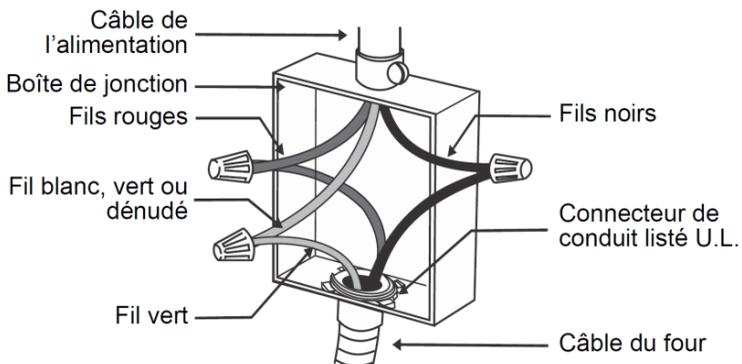
- Déconnectez la masse du conducteur neutre aux extrémités libres du conduit ;
- Utilisez la borne de terre ou une broche de raccordement pour mettre à la terre l'unité; et
- Connectez la borne de neutre ou une broche de raccordement à un circuit de dérivation neutre de la manière habituelle.

15.4 Connexion à 3 Fils (Pour US seulement)

Selon la Figure suivant, où les codes locaux permettent la connexion du conducteur de terre du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc):

- Si les codes locaux le permettent, connectez le conducteur de terre vert du four et le fil blanc du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc).
- Connectez les broches de raccordement du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.

Neutre mis à la terre



15.5 Connexion à 4 Fils (Pour des US ou CANADA)

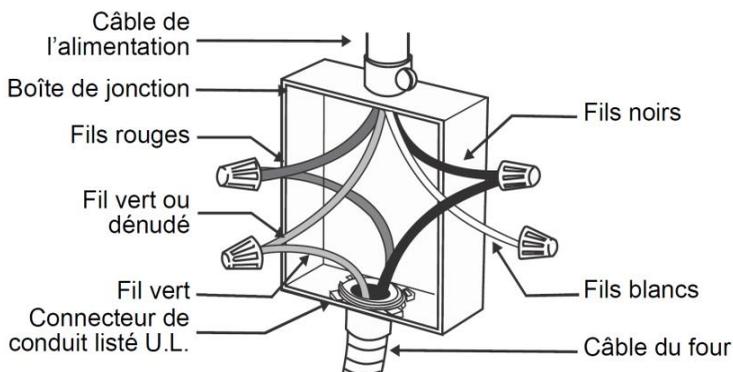
Selon la Figure suivant :

- Déconnectez la masse du point neutre aux extrémités du conduit.



- Connectez le conducteur de terre vert du four au conducteur de terre dans le boîtier de raccordement (fil nu ou coloré vert).
- Connectez les broches de raccordement rouge et noir du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.

Neutre non mis à la terre



15.6 Après l'installation

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point «Nettoyage et entretien de votre four».

16 MISE EN PLACE DU FOUR

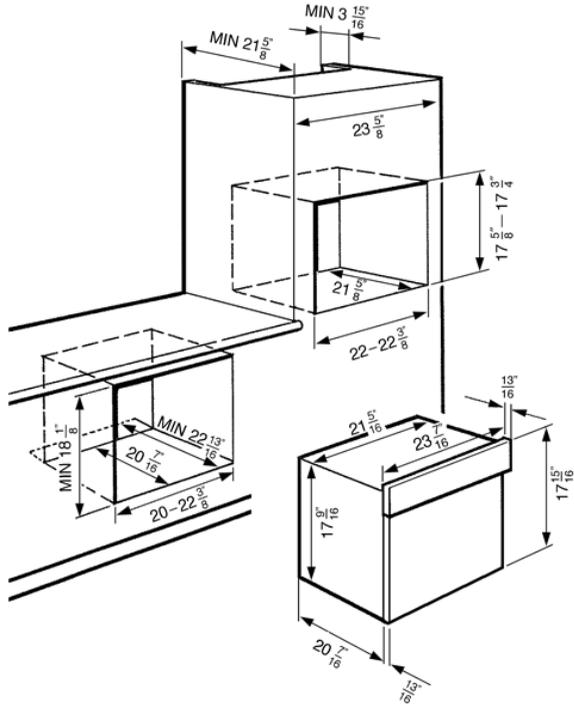
L'appareil est conçu pour être encastrable dans des meubles composés de tout type de matériau résistant à la chaleur. Se conformer aux dimensions indiquées dans les illustrations ci-dessous.

Pour les installations en colonne, tenir compte que la partie supérieure/arrière du meuble devra comporter une ouverture de 3,94" de profondeur.

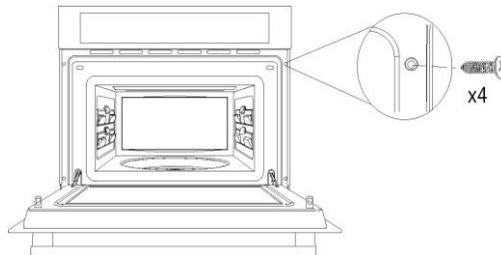


Instructions pour l'installateur

FR



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.