

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
EN INSTRUCTIONS FOR USE
FR GUIDE D'UTILISATION

Dampfgarer

Oven

Four

Sommaire

Edito	p.3
La cuisson vapeur	
Généralités	p.4
Consigne de sécurité	P.5
Comment se présente votre four ?	p.6
Accessoires	p.7
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	p.8
Encastrement	p.9
Comment utiliser votre four ?	
Comment mettre à l'heure votre four ?	p.10-11
Comment faire une cuisson immédiate ?	p.12-13
Gestion de l'eau	p.14
Comment faire une cuisson différée ?	p.15
Minuterie	p.16
Tableau de cuisson	p.17-18
Comment entretenir votre four ?	p.19
Comment changer l'ampoule ?	p.20
Que faire en cas d'anomalies ?	p.21

THOMSON

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

FR

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

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

Et connectez-vous aussi sur notre site www.thomson-line.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

THOMSON

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



Important :

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

www.thomson-line.com



La cuisson vapeur

Généralités

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

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

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A l'attention de l'utilisateur

Consigne de sécurité

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson.

Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

En enfournant ou en sortant vos plats du four, utilisez des gants thermiques de cuisine. Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casseroles.

Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

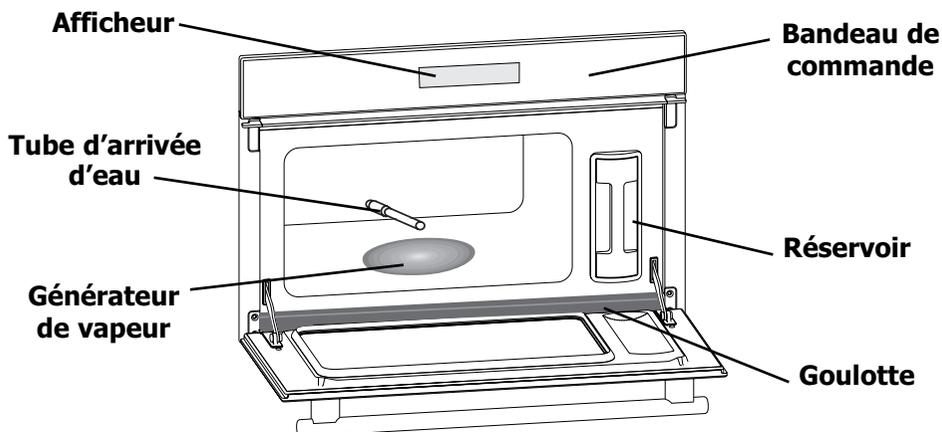
N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).



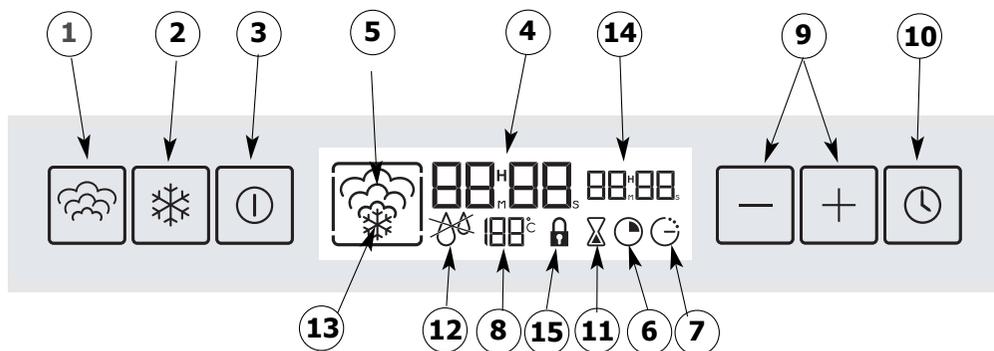
Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Comment se présente votre four?



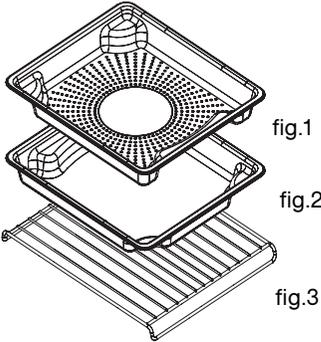
Détail du bandeau de commande



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

Accessoires

Casserolerie



Plat support aliment (fig1)

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

Plat à condensation (fig2)

Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation.



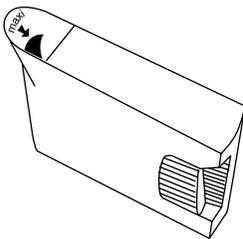
Pour la cuisson poser le plat (fig1) sur le plat(fig2) dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas (voir schéma). Pour le rangement, poser le plat (fig1) sur le plat(fig2) dans le même sens afin qu'ils s'emboîtent.

Grille support amovible en inox (fig3):

à enfourner obligatoirement.

La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Réservoir amovible



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

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

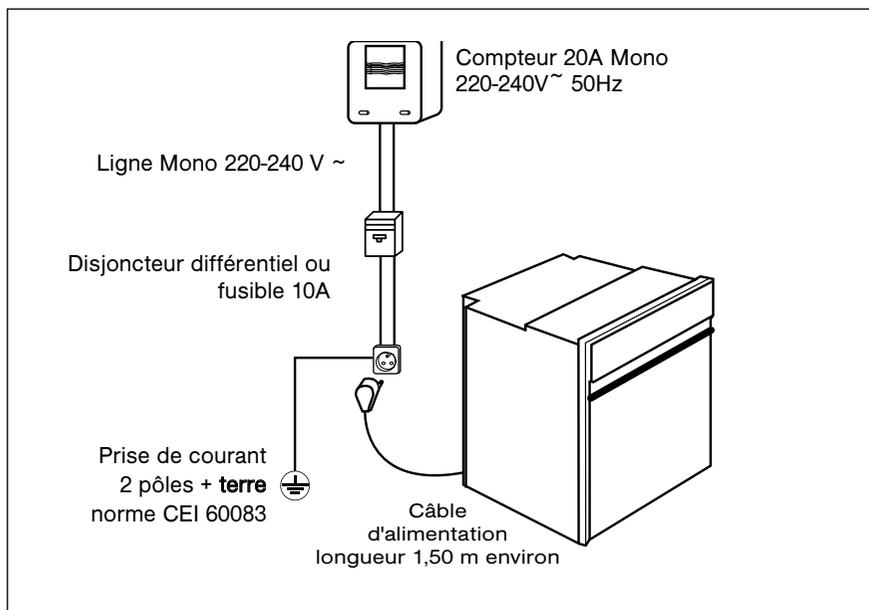


L'utilisation d'une eau faiblement calcaire facilitera l'entretien de votre four.



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

Comment installer votre four?



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V_~ monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après Vente ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

Respect de l'environnement

Respect de l'ENVIRONNEMENT

— Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

— Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



— Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



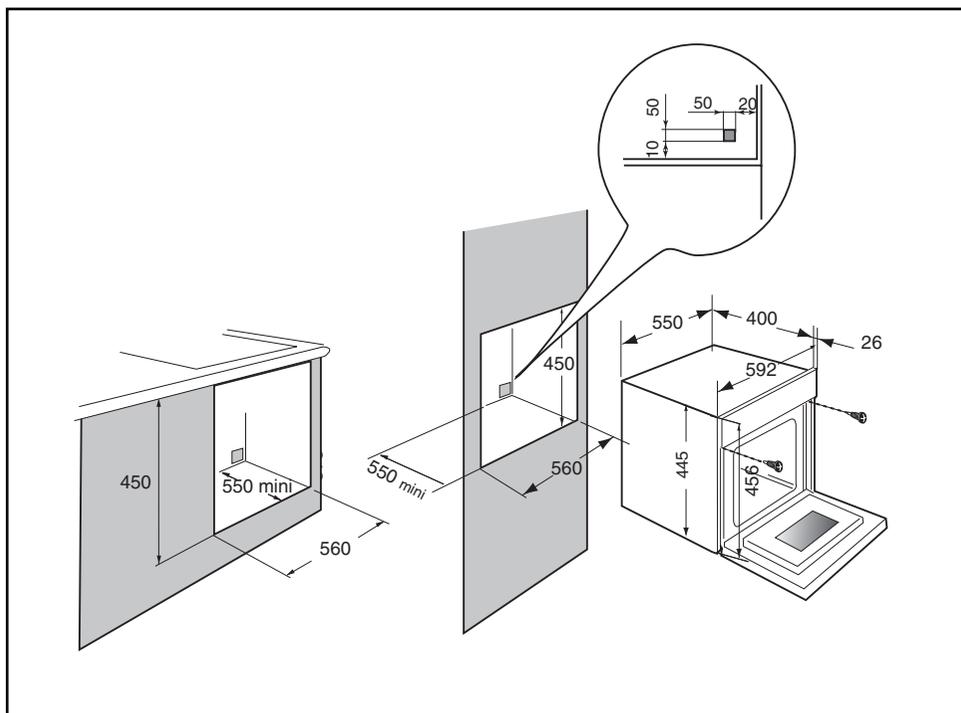
Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.***
- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.***
- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.***

Encastrement



1. Placez l'appareil dans la niche. L'appareil doit être horizontal. Contrôlez cette position.

2. Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

3. Effectuez le raccordement électrique.

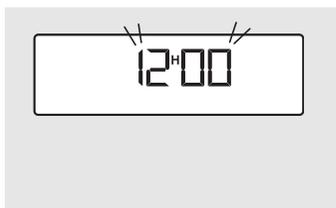


Veillez à ce que la fiche soit accessible après installation.

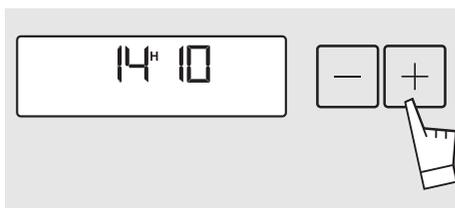
Comment utiliser votre four ?

Réglage de l'heure

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



1 L'afficheur fait apparaître 12h00 clignotant.

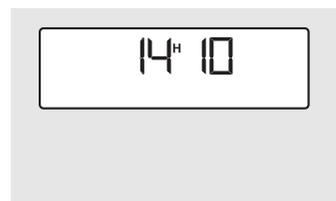


2 Appuyez sur les touches + ou - et faites défiler l'heure.

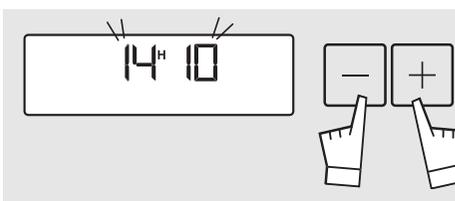


3 Validez avec SET.

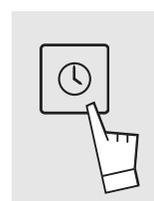
Modification de l'heure



1 Heure fixe est affichée.



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



3 Validez avec SET.



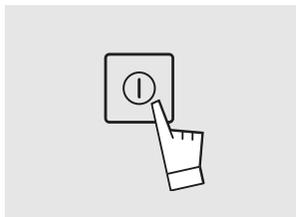
S'il n'y a pas de validation sur la touche SET, l'enregistrement est automatique au bout d'une minute.

Limitation consommation d'énergie

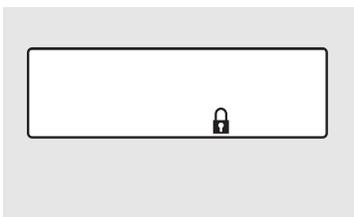
Après 1 minute sans utilisation, la luminosité de votre afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie.

Verrouillage **afficheur**

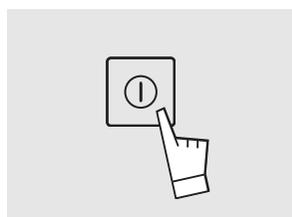
Un verrouillage de l'afficheur est possible. Celui-ci ne peut être activé que hors cuisson en mode heure ou en mode cuisson différée



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



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



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

Comment faire une cuisson immédiate ?

Principe de fonctionnement

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

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

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

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

Cuisson à la vapeur

Cuisson vapeur à 100°C.



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

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

3 Validez avec la touche START.

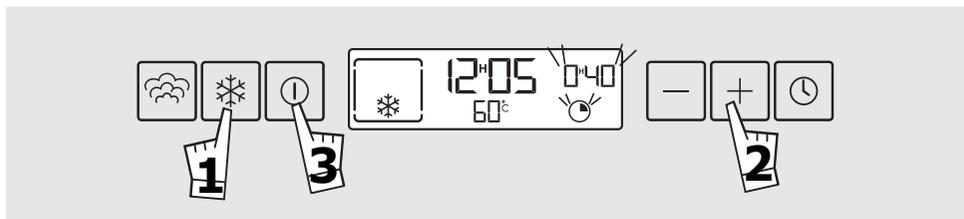


4 Le symbole  s'anime. Lorsque la température est atteinte, 100°C devient fixe et un bip retentit.

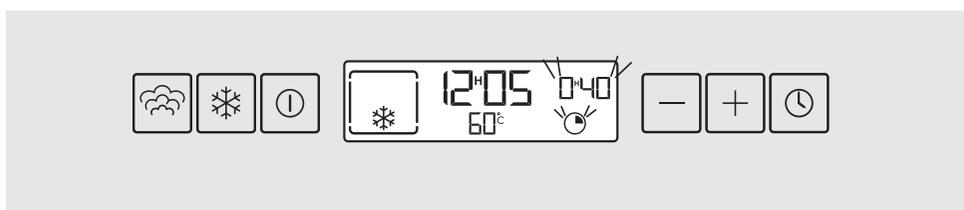
 Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.

Décongélation

Décongélation à 60°C.



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



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

Modification du temps de cuisson

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

Arrêt en cours de cuisson

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

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

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

En fin de cuisson

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

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

 **Videz IMPÉRATIVEMENT le réservoir.**



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

Conseils

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

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

Réchauffage

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

Exemples:

Une assiette de choucroute: 20 min

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

Gestion de l'eau

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

Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.



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

Comment faire une cuisson différée ?

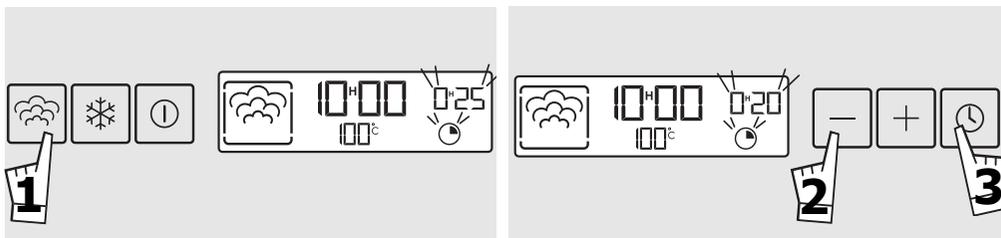
Cuisson à la vapeur

Cuisson à la vapeur à 100°C.

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

Exemple:

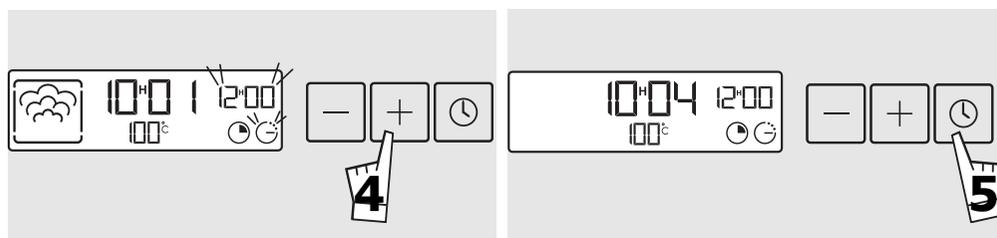
Il est 10h00, vous devez vous absenter; votre plat doit être prêt pour 12h00 et la cuisson dure 20mn.



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

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

3 Validez avec la touche SET.



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

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

Appuyez sur les touches + ou -

Exemple: 12h00

5 Validez avec la touche SET.

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

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



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

Modification du temps de cuisson et heure de fin de cuisson

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

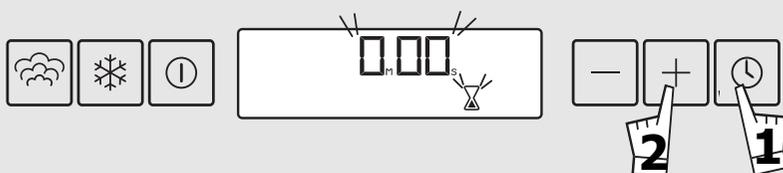
Pour annuler la programmation, appuyez sur START/STOP.

Comment utiliser la minuterie ?

Minuteur

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

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



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

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

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

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

Modification et arrêt de la minuterie

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

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

Tableau de cuisson

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

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

Comment entretenir votre four ?

Entretien

Cavité (après chaque cuisson)

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

Nettoyage de la surface extérieure

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant.

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

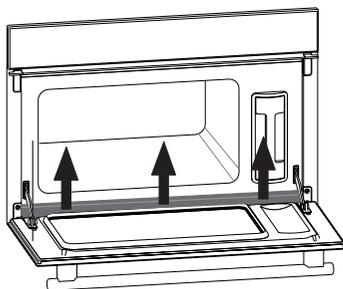
Générateur de vapeur (1 fois par mois)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.

Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau.

Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

Nettoyage de la Goulotte

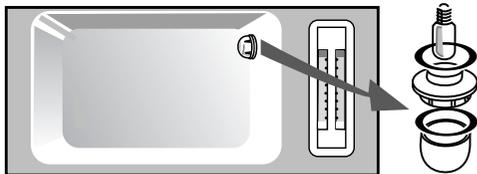


Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.



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

Comment changer l'ampoule ?



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



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

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

Caractéristiques de l'ampoule :

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

Que faire en cas d'anomalies ?

VOUS CONSTATEZ QUE...

Votre afficheur ne s'allume pas

LES CAUSES POSSIBLES

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

QUE FAUT-IL FAIRE ?

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

L'ampoule ne fonctionne plus.

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

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

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

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

- Faire appel au Service Après-Vente.

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

