

OVS624RVS OVS624MAT OVS626RVS OVS626MAT

Notice d'utilisation Four à vapeur

Pelgrim

FR Notice d'utilisation

FR 3 - FR 42

Pictogrammes utilisés





SOMMAIRE

Votre four à vap	peur	
	Introduction	4
	Panneau de commande	5
	Description	6
	Gradins / Gradins télescopiques	6
	Accessoires	6
	Interrupteurs de la porte du four	8
	Porte à « fermeture douce »	8
	Ventilateur de refroidissement	8
	Commande	8
Première utilisa	ation	
	Première utilisation	11
Utilisation		
	Utilisation du four	14
	Fonction « Auto »	14
	Fonction « Vapeur »	16
	Fonction « Pro »	19
	Réglage de la température	20
	Réglages du four	20
	Sonde thermométrique	24
	Injection de vapeur	25
	La minuterie	26
	Cuisson par étapes (cuisson en plusieurs phases)	27
	Démarrage d'un programme	28
	Arrêt d'un programme	28
	Mes favoris (recettes favorites)	29
	Extras (fonctions complémentaires)	30
	Réglages (paramètres généraux)	32
Nettoyage		
	Nettoyage de l'appareil	35
	Nettoyage vapeur	35
	Nettoyage du filtre du réservoir d'eau	36
	Retrait et nettoyage des gradins	36
	Démontage de la porte de four	37
	Démontage de la porte en verre du four	38
	Remplacement de l'ampoule du four	39
Diagnostic des	pannes	
	Généralités	40
Votre four et l'e	environnement	
	Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	42

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four à vapeur Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Cette notice d'utilisation décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil!

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

Enregistrez votre appareil pour bénéficier de la garantie

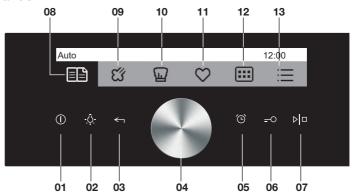




Nous sommes convaincus de la qualité de nos produits. Pour cette raison, nous offrons jusque 8 ans de garantie. La seule condition est d'enregistrer votre appareil sur pelgrim.nl (pour les achats aux Pays-Bas) et sur pelgrim.be (pour les achats en Belgique).

*Consultez les conditions de garantie complètes sur pelgrim.nl ou pelgrim.be.

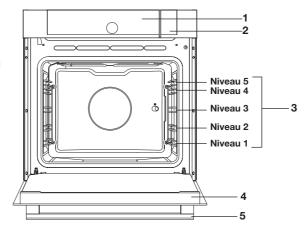
Panneau de commande



- 1. Touche marche/arrêt
- 2. Éclairage allumé/éteint
- 3. Touche « Retour »
 - Appui bref : retour au niveau de menu précédent
 - Appui long : retour au menu démarrage
- 4. Bouton de sélection
 - Choisissez un réglage en tournant le bouton
 - En appuyant sur le bouton, vous confirmez le choix
- 5. Minuterie
- 6. Sécurité enfants
- 7. Démarrage/arrêt
 - Appuyer sur : DÉMARRAGE
 - Pendant l'utilisation, appuyer sur : ARRÊT
- 8. Fonction « Auto »
- 9. Fonction « Vapeur »
- 10. Fonction « Pro »
- 11. Mes favoris
- 12. Extras
- 13. Réglages

Description

- 1. Panneau de commande
- 2. Clapet du réservoir d'eau
- 3. Niveaux de grille
- 4. Porte
- 5. Poignée de la porte



Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
 - ▶ Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
 - ▶ Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

Remarque: les accessoires ne sont pas tous adaptés / disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)



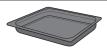
Lèchefrite en émail ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.

- N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes!
- Convient pour le nettoyage par pyrolyse.



Grille du four ; principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four.

- La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.
- N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes!



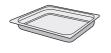
Lèchefrite profonde en émail ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Elle peut également être utilisée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèchefrite profonde au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes.

- N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes!
- Convient pour le nettoyage par pyrolyse.



Lèchefrite en verre ; est utilisée au micro-ondes et au four.

• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.



Plat vapeur non perforé ; 40 mm de profondeur (utile pour récolter l'humidité pendant la cuisson à la vapeur).

 Remarque: une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.



Plat vapeur perforé; 40 mm de profondeur (utile pour la cuisson à la vapeur).

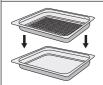
 Remarque: une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.



Plat vapeur perforé ; 1/3GN Plat vapeur perforé ; 1/2GN

 Remarque: une décoloration peut se produire à des températures supérieures à 180 °C! Ceci n'influencera pas le bon fonctionnement du four.

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)



- Les plats vapeur peuvent être utilisés simultanément à deux niveaux (le plat vapeur non perforé au niveau 1 et le plat vapeur perforé au niveau 2).
- Pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez mettre le plat vapeur perforé dans le plat vapeur non performé. Ils ne peuvent être utilisés ensemble qu'à un niveau avec des gradins télescopiques.



Culisensor; à utiliser pour mesurer la température à cœur du plat. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le processus de cuisson s'arrête automatiquement.

Interrupteurs de la porte du four

 Les interrupteurs éteignent la chaleur du four et le ventilateur lorsque la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne.
 La chaleur et le ventilateur sont réactivés lorsque la porte est fermée.

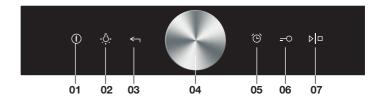
Porte à « fermeture douce »

Ce four est doté d'une porte à « fermeture douce ». Le mouvement de fermeture de la porte est amorti à partir d'un angle de 75° et la porte se ferme automatiquement. Une légère pression contre la porte (à partir d'un angle de 15° par rapport à la porte fermée) entraîne la fermeture automatique et en douceur de la porte.

Ventilateur de refroidissement

 L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande.

Commande



Touche Marche/Arrêt (01)

- Allumez ou éteignez l'appareil au moyen de la touche
 - « Marche/Arrêt ».

Éclairage (02)

- L'éclairage s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte du four ou que vous allumez l'appareil. Il s'éteint automatiquement après environ 1 minute.
- Vous pouvez allumer l'éclairage en appuyant sur la touche « Éclairage ».
- Il est également possible de régler l'éclairage sur « allumage permanent ». Cela est possible via Réglages / Réglages cuisson.

Touche Retour (03)

- Appuyez brièvement sur cette touche pour retourner au menu précédent.
- Maintenez votre doigt sur cette touche pour retourner au menu principal.

Bouton de sélection (04) (bouton de sélection et de confirmation)

- Sélectionnez une fonction en tournant le bouton.
- Confirmez votre choix en appuyant sur le bouton.
 - Pour ensuite modifier quelque chose dans la fonction choisie, appuyez à nouveau sur le bouton de sélection afin d'activer les réglages actuels.
 - Ensuite, vous pouvez modifier le réglage en tournant le bouton, puis confirmer en enfonçant le bouton.
- Certains réglages doivent être confirmés en sélectionnant une « coche » avec le « bouton de sélection ».
- Il est possible d'annuler les réglages sélectionnés en sélectionnant la « croix ».

Touche Minuterie (05)

La fonction « minuterie » peut être utilisée indépendamment du four.
 La plus longue durée programmable est de 10 heures. Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit. Vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Le signal s'éteint automatiquement après environ 3 minutes.

Touche Sécurité enfants (06)

Appuyez pendant au moins 3 secondes sur la touche « Sécurité enfants » pour activer la sécurité enfants.

L'affichage indique : « Sécurité enfants activée »

 Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la même touche pendant au moins 3 secondes.

- Si vous avez activé la sécurité enfants, alors qu'aucune autre fonction Heure n'est active (excepté pour l'affichage de l'heure), le four ne fonctionnera pas.
- D'autre part, si vous avez activé la sécurité enfants après avoir sélectionné n'importe quelle fonction Heure, le four fonctionnera normalement, mais vous ne pourrez pas modifier les réglages.
- Pendant la période durant laquelle la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas modifier les systèmes de cuisson des pâtisseries/rôtissage ou les fonctions complémentaires (Extras).
- Vous ne pouvez mettre fin au processus de cuisson qu'en appuyant sur la touche « Marche/arrêt ».

Remarque : La sécurité enfants reste activée, même lorsque le four est éteint. Si vous souhaitez sélectionner une nouvelle fonction de cuisson. vous devez désactiver la fonction « Sécurité enfants ».

Touche Démarrage/Arrêt (07)

Utilisez cette touche pour démarrer ou arrêter le programme.



Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous tapez sur une touche pendant l'utilisation du four, un bref signal sonore retentit (sauf si cela a été modifié dans les réglages).

PREMIÈRE UTILISATION

Première utilisation

- Retirez tout équipement, accessoire et ustensile « amovible » du four et nettoyez-les avec de l'eau chaude et du détergent. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'éponge à récurer, etc.
- Lorsque vous faites chauffer le four pour la première fois, il dégagera une odeur caractéristique d'appareil neuf. Aérez bien la pièce pendant la première utilisation.



Lorsque l'appareil est branché (pour la première fois) sur le réseau électrique, vous devez définir l'« Horloge universelle », la « Langue » et la « Dureté de l'eau ».

· Le réglage par défaut est en anglais.

Mettre à l'heure l'horloge



- 1. Appuyez sur le bouton de sélection pour activer l'heure.
- 2. Définissez l'heure actuelle à l'aide du « bouton de sélection ».
- 3. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 4. Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



L'heure actuelle peut être réglée à tout moment en sélectionnant la fonction « Réglages ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ». Sélectionnez « Heure » avec le « bouton de sélection ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ». Sélectionnez « Mise à l'heure de l'horloge » et confirmez en appuyant sur le bouton de sélection. Ensuite, définissez l'heure actuelle à l'aide du « bouton de sélection ».



Vous pouvez également choisir d'afficher l'heure de façon numérique ou traditionnelle à l'écran d'affichage. Sélectionnez « Format d'affichage de l'heure » dans le menu « Heure », et confirmez en appuyant sur le bouton de sélection. Ensuite, indiquez votre préférence avec le bouton de sélection : numérique ou traditionnel.

PREMIÈRE UTILISATION

Définir la langue



Si vous souhaitez que le texte de l'écran d'affichage apparaisse dans une autre langue, vous pouvez sélectionner votre langue préférée.

- Le réglage par défaut est en anglais.
- 1. Tournez le « bouton de sélection » et choisissez votre langue préférée dans la liste affichée.
- 2. Confirmez le réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Définir la dureté de l'eau



Un test de dureté de l'eau doit être effectué avant la première utilisation.

Modifiez le degré de dureté défini par défaut si votre eau est plus douce ou plus dure.

Contrôler la dureté de l'eau

Vous pouvez mesurer la dureté de l'eau à l'aide de la « bande de papier test » fournie. Pour obtenir des renseignements sur la dureté de l'eau dans votre région, adressez-vous au service des eaux local.

Utiliser la « bande de papier test »

Immergez la bande test pendant 1 seconde dans l'eau. Attendez 1 minute et examinez le nombre de traits figurant sur la bande de papier. Consultez le tableau pour effectuer un réglage de la dureté de l'eau approprié.

PREMIÈRE UTILISATION

Définir la dureté de l'eau

- 1. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Réglages ».
- 2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 3. Sélectionnez « Autres réglages ».
- 4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 5. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez
 - « Dureté de l'eau ».
- 6. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- Activez le réglage actuel en appuyant sur le « bouton de sélection » et tournez le « bouton de sélection » pour choisir la dureté de l'eau souhaitée (voir tableau).
- 8. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 9. Activez enfin la « coche » afin de confirmer le nouveau réglage.
 - L'appareil est à présent programmé pour vous avertir lorsqu'il est nécessaire de le détartrer en fonction de la dureté réelle de l'eau.

Affichage	Numéro de la bande test/ couleur des traits	Туре	PPM	Degrés français (°df)	Degrés allemands (°dH)
1	4 traits verts	Eau très douce	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 trait rouge	Eau douce	90 -178	9 - 18	5 - 10
3	2 traits rouges	Eau moyenne à dure	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 traits rouges	Eau dure	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 traits rouges	Eau très dure	> 356	> 35	> 20

Utilisation du four

Différentes fonctions peuvent être sélectionnées pour la cuisson/ le rôtissage. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez le symbole. Le symbole devient blanc. Le nom du menu sélectionné s'affiche en haut. Confirmez le réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Fonction « Auto »

 Avec cette fonction, sélectionnez d'abord le type d'aliment. Le réglage de la quantité, du niveau de cuisson et de l'heure de fin de cuisson est ensuite effectué automatiquement.

Fonction « Vapeur »

- Ce mode de cuisson naturel conserve la pleine saveur des aliments.
- Lorsque vous utilisez ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

Fonction « Pro »

- Utilisez cette fonction pour préparer le type et la quantité d'aliments que vous souhaitez.
- · Vous choisissez tous les réglages.

Fonction « Auto »

Cuisson des pâtisseries/Rôtissage en sélectionnant le type d'aliment approprié.

- 1. Allumez le four en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt ».
- 2. Tournez le « bouton de sélection » pour choisir la fonction « Auto ».



3. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



- Sélectionnez le type d'aliment, puis le plat approprié à l'aide du « bouton de sélection ».
- 5. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Pour la plupart des plats, il convient d'abord de préchauffer le four. Un avertissement s'affiche : « Le programme sélectionné comporte un préchauffage ». Confirmez ce message en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Les options de préréglage apparaissent sur l'écran d'affichage.

Vous pouvez les modifier en tournant le « bouton de sélection ».
 Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Auto I Viande I Bœuf I Rôti de bœuf

21:17

1,0^{kg} ■■■ 22:37^X 01:20



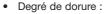


Attention; il n'est pas possible d'ajuster tous les réglages pour chaque plat. Pour certains plats, le poids ne peut pas être modifié.



Données préréglées :





bas : trait bas.

▶ moyen : trait moyen.

⊳ élevé : trait élevé.



Arrêter à ...

 Système (quelle fonction de four est utilisée) et niveau de la lèchefrite.



Lorsque vous choisissez le symbole « Système » (fonction four) dans la fonction « Auto », le programme passe à la fonction « Pro » (voir fonction « Pro »). L'affichage indique : *Basculer dans le menu Pro.*

- 7. Enfournez le plat.
 - Attention; pour la plupart des plats, il convient d'abord de préchauffer le four. N'enfournez pas encore le plat, mais attendez la fin du préchauffage.
- 8. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ». L'affichage indique tous les réglages choisis.

Préchauffage

Certains plats de la fonction « Auto » nécessitent un préchauffage. Une fois le plat sélectionné, un avertissement apparaît sur l'affichage :

« Le programme sélectionné comporte un préchauffage ». Confirmez ce message en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Après le lancement du programme, le message suivant s'affiche : « Le préchauffage commence. ». N'enfournez pas encore le plat.

Quand le préchauffage est terminé, un bref signal sonore est émis et le message suivant s'affiche : « *Préchauffage terminé.* ». Vous pouvez à présent enfourner le plat. Avec ce programme, la cuisson/le rôtissage se poursuit suivant les réglages sélectionnés. Lorsque la fonction de préchauffage est réglée, il n'est pas possible d'utiliser la fonction de démarrage différé.

Fonction « Vapeur »

Cuisson à la vapeur

À la fois saine et naturelle, la cuisson à la vapeur conserve la pleine saveur des aliments. Cette méthode ne dégage aucune odeur.



Remarque : Lorsque vous utilisez ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.



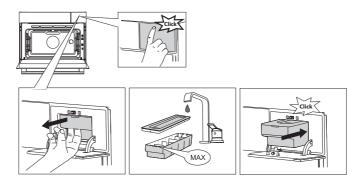
Remarque: Après chaque utilisation de la fonction vapeur, le four vide le système d'eau. Il émettra un peu de bruit. Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal d'un four à vapeur!

Avantages de la cuisson à la vapeur

- La cuisson (à l'étouffée, rôtissage) démarre avant que la température du four n'atteigne 100 °C.
- Une cuisson lente (à l'étouffée, rôtissage) est également possible à des températures plus basses. Elle est saine : les vitamines et les minéraux sont bien conservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.
- Aucune matière grasse n'est nécessaire pour conduire la cuisson.
- La vapeur respecte le goût des aliments.
- Elle n'ajoute pas d'odeur, ni goût de grillé ou de poêlé. Elle n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.
- La vapeur ne communique pas les odeurs ni les odeurs, il est donc possible de faire cuire, côte à côte, de la viande ou du poisson et des légumes.
- La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler et réchauffer ou maintenir les aliments au chaud.

Remplissage du réservoir d'eau

Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau fraîche et froide du robinet, de l'eau en bouteille sans matières supplémentaires ou de l'eau déminéralisée, adaptée à l'usage alimentaire.



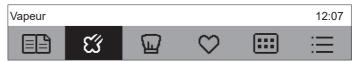
- 1. Appuyez sur le clapet du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
- 2. Retirez le réservoir de son logement en agrippant la poignée.
- 3. Ouvrez le couvercle du réservoir et nettoyez-le à l'eau fraîche.
- 4. Avant l'utilisation, remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau « MAX. » marqué sur le réservoir (environ 1,2 litre).
- Replacez le réservoir dans le logement jusqu'à ce que vous entendiez un clic (activation de l'interrupteur de position).
- 6. Fermez ensuite le clapet du réservoir.



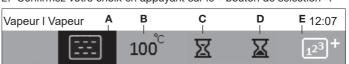
À la fin du processus de cuisson, l'eau résiduelle du système vapeur est pompée dans le réservoir d'eau. Videz, nettoyez et séchez le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir juste avant la prochaine utilisation!

Utilisation de la fonction « Vapeur »

 Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez la fonction « Vapeur ».



2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



- Vous pouvez maintenant sélectionner (et modifier) les réglages suivants :
 - A. Fonction vapeur (voir tableau)
 - B. Température du four
 - C. Durée de cuisson
 - D. Temps de fin
 - E. Préparation par étapes (cuisson en plusieurs phases)
- Confirmez chaque réglage en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 5. Enfournez le plat.
 - Attention; avec la fonction « Air pulsé + vapeur », vous pouvez régler que le four préchauffe d'abord (le « Symbole préchauffage » s'affiche : noir = allumé / blanc = éteint). N'enfournez pas encore le plat, mais attendez la fin du préchauffage.
- 6. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».

 L'affichage indique tous les réglages choisis. Le symbole « °C »

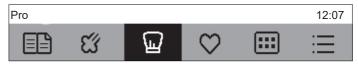
 clignote jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.

Fonction vapeur	Description	
	Vapeur Le plat est cuit à la vapeur. Le générateur de vapeur fournit une vapeur qui est injectée à intervalles réguliers dans la cavité. Cette fonction convient pour cuire des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz. Insérez le plat vapeur perforé placé dans le plat vapeur non perforé au niveau 2. Température recommandée : 100 °C.	
Maxi (3) Moyenne (2) Mini (1)	Air pulsé + vapeur maxi/moyenne/mini Le plat est cuit par de l'air pulsé et de la vapeur. Maxi: cuisson des escalopes, steaks et petits morceaux de viande. Moyenne: réchauffage des préparations froides/ surgelées, cuisson des filets de poisson et légumes au gratin. Mini: cuisson des grosses pièces de viande (rôtis, poulet entier), de la pâte levée (pain et petits pains), des lasagnes, etc. Insérez le plat vapeur/la grille de four au niveau 1/2. Température recommandée: 180 °C. Dans cette position, l'écran affiche également le « Symbole préchauffage » (noir = allumé / blanc = éteint).	

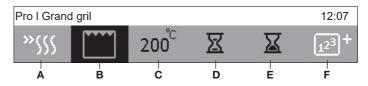
Fonction « Pro »

Cuisson des pâtisseries/Rôtissage en sélectionnant une fonction.

 Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez la fonction « Pro ».



2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



- 3. Vous pouvez maintenant sélectionner (et modifier) les réglages suivants :
 - A. Préchauffage (noir = allumé / blanc = éteint) ;
 - B. Fonctions (voir le tableau dans « Réglages du four »);
 - C. Température du four
 - D. Durée de cuisson :
 - E. Temps de fin;
 - F. Préparation par étapes (cuisson en plusieurs phases).
- 4. Confirmez chaque réglage en appuyant sur le
 - « bouton de sélection ».
- 5. Enfournez le plat.
 - Attention; si vous utilisez la fonction de préchauffage (voir le « Symbole préchauffage » dans l'affichage : noir = allumé / blanc = éteint), n'enfournez pas encore le plat, mais attendez la fin du préchauffage.
- 6. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ». L'affichage indique tous les réglages choisis.

Préchauffage



 Utilisez la fonction de préchauffage pour préchauffer le four aussi rapidement que possible à la température choisie.

- En activant le symbole préchauffage (noir = allumé) et en appuyant sur la touche « Démarrage/Arrêt », la fonction de préchauffage est activée et un avertissement s'affiche : « Le préchauffage commence. ». N'enfournez pas encore le plat.
- Quand le préchauffage est terminé, un bref signal sonore est émis et le message suivant s'affiche : « Préchauffage terminé. ». Vous pouvez à présent enfourner le plat.
- Avec ce programme, la cuisson/le rôtissage se poursuit suivant les réglages sélectionnés.
- Lorsque la fonction « Préchauffage » a été sélectionnée, vous ne pouvez pas choisir la fonction « Départ différé ».

Réglage de la température

- 1. Tournez le « bouton de sélection » pour sélectionner le symbole de la température du four.
- 2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 3. Définissez la température souhaitée à l'aide du « bouton de sélection ».
- 4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Réglages du four

Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

Fonction Description Chaleur de voûte + sole • Le plat est cuit par la chaleur de sole et de voûte. • Cette fonction s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels. • La pâtisserie ou la viande ne peut être cuite/rôtie qu'à un seul niveau (sur un gradin). • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Température recommandée : 200 °C. • Préchauffage recommandé.

		I
Fonction	Description	
	Chaleur de voûte Le plat est cuit par la chaleur de voûte. Cette fonction est utilisée pour dorer le dessus du plat. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Température recommandée : 150 °C.	0
	Chaleur de sole Le plat est cuit par la chaleur de sole. Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Cette fonction est utilisée pour les plats qui doivent dorer ou arborer une croûte. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Utilisez cette fonction juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Température recommandée: 160 °C.	
	Petit gril Les aliments sont chauffés par l'élément de gril. Cette fonction peut être utilisée pour gratiner ou toaster le pain et griller les saucisses. Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. La température maximale autorisée est de 230 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes.	
	Grand gril Le plat est cuit par l'élément de gril, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur. Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer. Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. La température maximale autorisée est de 230 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes.	

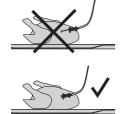
Fonction	Description	
****	Grand gril + Ventilateur Le plat est cuit par l'élément de gril, en combinaison avec l'élément chauffant supérieur, et la chaleur diffusée par le ventilateur. Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérez la grille de four au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 170 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes.	
8	Air pulsé + Chaleur de sole Le plat est cuit par air pulsé et chaleur de sole. Cette fonction est utilisée pour un résultat doré et croustillant, notamment pour cuire de la pizza, des pâtisseries humides, des gâteaux aux fruits, de la pâte feuilletée et de la pâte brisée. Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. Température recommandée : 200 °C. Il est conseillé de préchauffer le four.	0
8	Air pulsé Le plat est cuit par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four. Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. Insérez la lèchefrite au niveau 2. Température recommandée : 180 °C. Il est conseillé de préchauffer le four.	

Fonction Description Air pulsé ECO (Jeco • Le plat est cuit par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie mais offre le même résultat que le mode air pulsé. La cuisson nécessite quelques minutes supplémentaires. • Cette fonction est utilisée pour le rôtissage de la viande ou la cuisson des pâtisseries. • Insérez la lèchefrite au niveau 2. • Température recommandée : 180 °C. • Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, ce mode consomme moins d'énergie (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Avec cette fonction, la température réelle dans le four n'est pas affichée. Chaleur de sole + Ventilateur * • Le plat est cuit par la chaleur de sole. en combinaison avec le ventilateur. • La chaleur circule autour du plat. Cette fonction est utilisée pour la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes. • Insérez la lèchefrite au niveau 2. • Température recommandée : 180 °C. Rôtissage automatique A • Avec ce réglage, la résistance supérieure fonctionne en même temps que la résistance du gril et la résistance ronde située à l'arrière de la cavité. • Il est utilisé pour le rôtissage de toutes les sortes de viande. Insérez la lèchefrite au niveau 2. • Température recommandée : 180 °C.

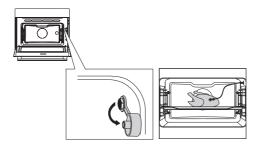
Sonde thermométrique

Rôtissage avec la sonde thermométrique

Pour cette fonction, définissez la température à cœur des aliments souhaitée. Le four fonctionne jusqu'à ce que le cœur des aliments atteigne la température définie. La température à cœur des aliments est mesurée par la sonde thermométrique.



- Retirez le capuchon en caoutchouc (l'orifice se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur la paroi latérale).
- Branchez l'extrémité de la sonde thermométrique dans l'orifice et introduisez complètement la sonde dans l'aliment (si des réglages de durée étaient activés, ils seront annulés.)





- Choisissez un réglage de four, une température et une température à cœur.
- 4. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
- Pendant le processus de cuisson, l'écran affiche en alternance la température actuelle (croissante), la température programmée et la température à cœur (la température à cœur souhaitée peut être ajustée pendant le processus de cuisson).
- Lorsque la température à cœur définie est atteinte, le processus de cuisson s'arrête. Un signal sonore retentit, vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche. Le signal sonore s'éteint automatiquement après 1 minute. L'affichage indique l'heure actuelle.



Placez toujours entièrement la sonde en métal de la sonde thermométrique dans l'aliment.



Attention! À la fin du processus de cuisson, remettez toujours le capuchon en caoutchouc sur l'orifice destiné à la sonde thermométrique.



N'utilisez la sonde thermométrique que dans votre four. Assurezvous que la sonde thermométrique ne touche pas la résistance durant le processus de cuisson. À la fin du processus de cuisson, la sonde thermométrique sera brûlante. Soyez prudent(e) afin d'éviter toute brûlure.

Injection de vapeur

L'injection de vapeur est recommandée pour la cuisson de :

- viande: bœuf, veau, porc, gibier, volaille, agneau, poisson, saucisses (vers la fin du processus de cuisson). La viande sera plus juteuse et tendre et, grâce à l'ajout de vapeur, il est inutile d'arroser.
- pain, petits pains: utilisez la vapeur pendant les 5-10 premières minutes de la cuisson. La croûte sera croustillante et dorée.
- soufflés aux légumes et fruits, lasagnes, plats riches en féculents, desserts.
- légumes, en particulier les pommes de terre, choux-fleurs, brocolis, carottes, courgettes, aubergines.
- Sélectionnez d'abord une fonction four et programmez la durée de cuisson. La durée de cuisson totale ne doit pas être inférieure à 5 minutes.
- 2. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour allumer le four.
- 3. Sélectionnez le symbole « Vapeur » (injection).
- 4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Injection de vapeur directe » ou « Injection de vapeur par étapes ».

Injection de vapeur directe

 Sélectionnez le symbole de l'injection de vapeur directe avec le « bouton de sélection ».



- Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 Le message suivant s'affiche : « Injection vapeur directe ».
- Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.
 - Le symbole se met à clignoter jusqu'à la fin de l'injection de vapeur.
- L'injection de vapeur directe peut être répétée en trois étapes.

Injection de vapeur par étapes

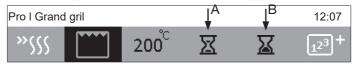
 Sélectionnez le symbole de l'injection de vapeur par étapes avec le « bouton de sélection ».



- Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 Les trois étapes apparaissent dans l'affichage.
- Il est possible de sélectionner et de régler trois injections par étapes. Respectez un intervalle d'au moins cinq minutes entre les injections de vapeur successives.
- D'abord, la vapeur est injectée au cours de l'étape 1 et le symbole clignote. Ensuite, une fois le laps de temps réglé écoulé, le programme continue avec l'étape 2, suivie de l'étape 3. Une fois les trois étapes exécutées, les symboles s'éteignent.

La minuterie

En mode de base « Pro », vous pouvez sélectionner la fonction « Durée de cuisson » (A) et / ou la fonction « Heure de fin » (B).



Réglage de la durée de cuisson (A)

 La fonction « durée de cuisson » permet de programmer la durée de fonctionnement du four.



 L'heure de fin minimale, en fonction de la durée de cuisson choisie, est affichée sur l'écran (B).

Réglage de l'heure de fin de cuisson (B)

 Dans ce mode, vous pouvez programmer l'heure à laquelle le four doit s'arrêter de fonctionner (heure de fin). Avant le réglage, assurezvous que l'horloge est réglée à l'heure actuelle exacte. Il n'est possible de définir un départ différé que pour le même jour.

Exemple:

- Heure actuelle: 12:00; Durée de cuisson/rôtissage: 2 heures;
 Fin de la cuisson/du rôtissage: à 18:00.
- Réglez d'abord la durée de cuisson (2 heures).
 L'écran affiche automatiquement l'heure actuelle additionnée de la durée de cuisson choisie : 14:00).
- 2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 3. Indiquez à présent l'heure de fin de cuisson choisie (18:00).
- 4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 5. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».

Le four se met automatiquement à fonctionner à l'heure calculée (à 16:00) et s'arrête de fonctionner à l'heure de fin programmée (à 18:00). La durée de cuisson programmée apparaît sur l'affichage. *Toutes les fonctions de la minuterie peuvent être annulées en réglant l'heure sur « 0 ».*

Cuisson par étapes (cuisson en plusieurs phases)

- Cette fonction vous permet de combiner successivement trois réglages différents dans un seul processus de cuisson.
- Choisissez différents réglages afin de cuire vos aliments comme vous le souhaitez.
- Dans la fonction de base « Pro » ou « Vapeur », choisissez l'option « Cuisson par étapes ».



- Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 Le message suivant s'affiche : « Vous entrez dans le menu
 Cuisson par étapes. ».
- Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.

- Sélectionnez la première étape avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
 - Il se peut que la première étape ait déjà été remplie ; vous avez déjà choisi une fonction et défini une durée avant d'avoir sélectionnée la cuisson par étapes.
 - Si vous n'avez pas défini de durée, le texte suivant apparaîtra sur l'affichage : « Réglez la durée du programme. »



- 5. Définissez les différentes étapes selon vos souhaits et confirmez en sélectionnant la « coche » avec le « bouton de sélection ».
 - L'écran affiche alors la durée de cuisson totale et l'heure de fin.
 - Il est possible de définir encore un départ différé, en sélectionnant l'heure avec le bouton de sélection et en l'ajustant.
- 6. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ». Le four se met d'abord à fonctionner selon l'étape 1 (cette étape clignote dans l'affichage). À la fin de la durée programmée, l'étape suivante est activée, c'est-à-dire l'étape 2, et plus tard l'étape 3, si yous l'avez sélectionnée.
 - Pour annuler une étape pendant la préparation, tournez le « bouton de sélection » vers l'étape que vous souhaitez annuler et appuyez sur la croix pour confirmer. Ceci n'est possible que pour les étapes qui n'ont pas encore commencé.

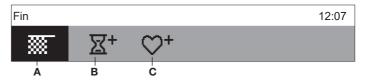
Démarrage d'un programme

La touche « Démarrage/Arrêt » clignote avant que le programme ne démarre.

 Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt » pour démarrer le programme. Si vous voulez modifier les réglages actuels pendant la cuisson, tournez le « bouton de sélection ».

Arrêt d'un programme

- Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ».
 L'affichage indique « Programme en pause. Voulez-vous l'arrêter définitivement ? ».
- Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.



Fin (A)

En choisissant cette option, vous arrêtez la cuisson/le rôtissage.
 Le menu de base s'affiche.

Prolonger l'opération (B)

• Cette option vous permet de prolonger la durée de cuisson.

Ajouter à Mes favoris (C)

 En choisissant cette option, vous pouvez enregistrer les réglages sélectionnés dans la mémoire du four pour les réutiliser ultérieurement.

Mes favoris (recettes favorites)

Enregistrement des réglages sélectionnés

- À la fin du processus de cuisson, sélectionnez avec le « bouton de sélection » l'option : « Ajouter à Mes favoris ».
- 2. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».

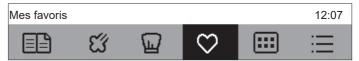


- Sélectionnez un numéro avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- Donnez un nom à la recette en sélectionnant les lettres appropriées et en confirmant avec le « bouton de sélection ».
 - ▶ La flèche permet d'effacer une lettre.
- Confirmez le nom en sélectionnant la « coche » avec le « bouton de sélection ».



Rappel des recettes enregistrées

Vous pouvez toujours rappeler vos recettes favorites enregistrées dans la mémoire en sélectionnant l'option « Mes favoris » (à partir du menu de base).



Extras (fonctions complémentaires)

Sélectionnez l'option « Extras » et l'affichage indiquera la sélection de fonction complémentaires.



Nettoyage vapeur

Cette fonction s'utilise pour éliminer les résidus alimentaires qui restent dans le four après la cuisson/le rôtissage (voir le chapitre « Nettoyage »).



Décongélation

Avec cette fonction, l'air circule sans que les résistances ne soient allumées ; seul le ventilateur fonctionne. Elle s'utilise pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pain, petits pains et fruits surgelés).



Retournez les aliments à la mi-décongélation, mélangez-les et/ou séparez-les si certains morceaux collent ensemble parce qu'ils sont surgelés.

Préchauffage rapide

Utilisez la fonction de préchauffage pour préchauffer le four aussi rapidement que possible à la température choisie. Elle ne convient pas à la cuisson des aliments.



 Lorsque le four est préchauffé à la température programmée, le processus de chauffage est terminé et le four est prêt à lancer le processus de cuisson/rôtissage dans n'importe quel mode choisi.

Maintien au chaud

Cette fonction est utilisée pour préchauffer les assiettes et tasses, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps. Cette fonction peut également être utilisée aussi pour garder au chaud des plats déjà cuits.



En choisissant cette fonction, vous pouvez fixer le température,
 l'heure de démarrage et de fin du processus de réchauffement.

Régénération

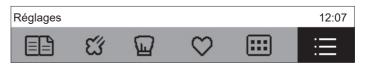
Cette fonction est utilisée pour réchauffer les plats précuits. L'utilisation de la vapeur n'entraîne aucune perte de qualité. Le goût et la texture sont préservés comme pour une préparation fraîche. Plusieurs plats peuvent être régénérés simultanément.



 En choisissant cette fonction, vous pouvez fixer l'heure de démarrage et de fin du processus de régénération.

Réglages (paramètres généraux)

Sélectionnez « Réglages » avec le « bouton de sélection » et confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



Ce menu propose les éléments suivants :

- Langue
- Heure
- Son
- Affichage
- · Réglages cuisson
- · Autres réglages



Tournez le « bouton de sélection » pour parcourir le menu. Confirmez chaque sélection en appuyant sur le « bouton de sélection ».

Langue

Sélectionnez la langue dans laquelle vous souhaitez voir apparaître les messages sur l'affichage.



Heure

Vous devez régler l'heure exacte lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, ou lorsqu'il a été débranché du réseau électrique pendant une longue période.

• Le chapitre « Première utilisation » décrit comment vous pouvez régler l'heure actuelle à chaque moment avec la fonction « Réglages ».

Son

Le volume du son des touches se décline en trois réglages ou peut être éteint. Le signal « Alarme » ne peut pas être désactivé.

Affichage

Ce menu permet de définir :

- La luminosité;
 définissez la luminosité de l'arrière-plan de l'affichage (faible, moyenne, élevée).
- Le mode nuit;
 définissez la période pendant laquelle vous souhaitez que l'écran d'affichage passe à la luminosité la plus faible (si la luminosité est déjà réglée sur le mode le plus faible, il n'y aura aucune différence).

Réglages cuisson

Dans ce menu, vous trouverez les réglages concernant l'

« Éclairage du four pendant l'utilisation ».

Vous avez deux options au choix :

- Option 1 : l'éclairage s'éteint après 1 minute.
 L'éclairage s'allume lorsque vous ouvrez la porte.
- Option 2 : l'éclairage reste allumé pendant l'utilisation.

Autres réglages

- Réglages usine (réinitialise le logiciel aux réglages d'usine).
- Dureté de l'eau
- Détartrage



Après une panne de courant ou lorsque l'appareil est éteint, tous les paramètres personnalisés sont enregistrés et restent actifs.

Détartrage

Lorsqu'un message de détartrage s'affiche, cela signifie qu'il est temps de détartrer l'appareil.

- Versez 800 ml d'eau avec 100 ml de détartrant dans le réservoir d'eau. En ce qui concerne le rapport de mélange, veuillez consulter la notice d'utilisation du détartrant.
- Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Réglages ».
 Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- Sélectionnez « Autres réglages » avec le « bouton de sélection ».
 Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 4. Sélectionnez « Détartrage » avec le « bouton de sélection ». Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ». L'affichage indique : « Veuillez procéder au détartrage. »
- Sélectionnez la « coche » avec le « bouton de sélection » pour confirmer.

Remarque

Nous vous recommandons d'utiliser NOKALK pour détartrer votre appareil. NOKALK est un détartrant extrêmement efficace, contenant uniquement des substances naturelles entièrement biodégradables. Il est non corrosif, doux, et sans impact environnemental.

Outre son effet détartrant efficace, il exerce également une action antibactérienne désinfectante, permettant ainsi de garantir l'hygiène des éléments internes de l'appareil, préservant le goût des aliments au fil du temps et prolongeant la durée de service et de vie de l'appareil.

- Le processus vapeur utilise de l'eau qui contient du calcium et du magnésium. Comme l'eau s'évapore en raison de la chaleur, il ne reste que des minéraux (sans danger pour les humains).
- Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être relancé complètement.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Activez la sécurité enfants (pour éviter le fonctionnement involontaire de l'appareil).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.



- Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

Nettoyage vapeur

Avec la fonction « Nettoyage vapeur » et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures dans le four.



Utilisation de la fonction « Nettoyage vapeur »

Utilisez uniquement le programme de nettoyage quand le four est froid. Si le four est chaud, il est encore plus difficile d'éliminer les graisses et les saletés avec le programme.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
- 3. Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Extras ».
- 4. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».



NETTOYAGE

 Tournez le « bouton de sélection » et sélectionnez « Nettoyage vapeur ».



- 6. Confirmez votre choix en appuyant sur le « bouton de sélection ».
- 7. Appuyez sur la touche « Démarrage/Arrêt ». Le processus de nettoyage dure 30 minutes.
- 8. Au bout de 30 minutes, les taches sur l'émail du four seront ramollies et vous pourrez les enlever simplement avec un chiffon humide.

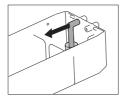


Attention : N'ouvrez pas la porte au cours du programme de nettoyage.

Nettoyage du filtre du réservoir d'eau

Si le filtre du réservoir d'eau est encrassé, vous pouvez le rincer sous le robinet.

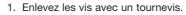
- 1. Retirez le tube d'aspiration avec le filtre.
- 2. Rincez-le à l'eau du robinet et remettez-le en place. Assurez-vous que le filtre touche le fond du réservoir.



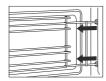


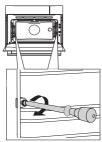
Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.



2. Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.



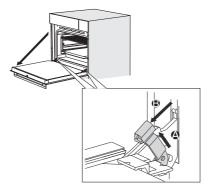


NETTOYAGE

Démontage de la porte de four

- 1. Ouvrez complètement la porte du four en position horizontale.
- Tirez légèrement la cheville de verrouillage des deux côtés vers le haut (A), puis faites-la complètement basculer vers l'avant (B).
- 3. Fermez maintenant lentement la porte jusqu'à ce que vous sentiez une certaine résistance.
- 4. Ensuite, soulevez-la et retirez-la.

Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à fermer ou ouvrir la porte, vérifiez si les rainures de la charnière sont bien insérées dans les fermetures.



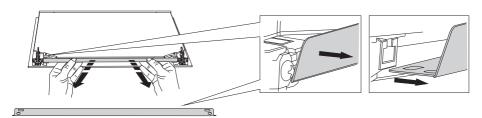




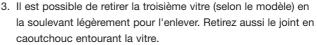
Assurez-vous toujours que les loquets de verrouillage sont correctement insérés dans les fermetures. Ne laissez jamais les verrous de la charnière s'ouvrir. Les ressorts centraux étant très puissants, ils peuvent causer des lésions.

Démontage de la porte en verre du four

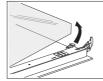
La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte. Retirez d'abord la porte du four (voir le chapitre « Démontage de la porte de four »).

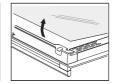


- 1. Soulevez doucement les crochets à gauche et à droite de la porte (marque 1 sur le crochet) et retirez-les doucement de la vitre (marque 2 sur le crochet).
- 2. Agrippez la vitre de la porte par le bord inférieur et soulevez-la légèrement pour l'enlever du support.



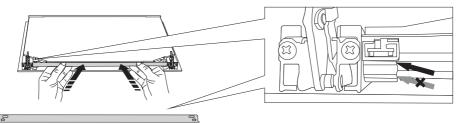








Remettez en place la vitre en suivant l'ordre inverse. Les marques gravées dans la porte du four et la vitre (demi-cercle) doivent coïncider.



Remplacement de l'ampoule du four

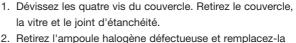


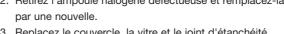
La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.

Les ampoules (2x halogène G9, 230 V, 25 W) étant des articles consommables, elles ne sont pas couvertes pas la garantie. Retirez d'abord les lèchefrites, les grilles de four et les gradins.

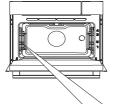


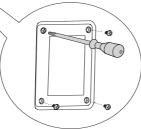
- Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur!
- Attention; l'ampoule halogène peut être brûlante! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.

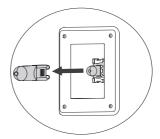




 Replacez le couvercle, la vitre et le joint d'étanchéité.
 Attention: le joint d'étanchéité doit s'insérer parfaitement dans l'ouverture de la paroi du four.







DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Essayez tout d'abord de résoudre le problème par vous-même en vérifiant les points indiqués ci-après.

Les aliments ne sont pas cuits

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement la minuterie et appuyé sur la touche « Démarrage ».
- · Fermez correctement la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits

- Vérifiez que vous avez utilisé la durée de cuisson appropriée.
- · Vérifiez d'avoir utilisé la puissance appropriée.

Les capteurs ne réagissent pas ; l'écran d'affichage est bloqué

 Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal); ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Les interférences électroniques causent la réinitialisation de l'écran d'affichage

- Débranchez l'appareil et rebranchez-le.
- · Remettez l'horloge à l'heure.

De la condensation se forme à l'intérieur du four

 Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four

 Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelques temps après l'arrêt du four.

Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil

Ce phénomène est normal.

Réflexion de la lumière autour de la porte et de l'appareil

· Ce phénomène est normal.

DIAGNOSTIC DES PANNES

De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation

· Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation

• Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent

· Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran d'affichage indique l'erreur par le biais du code ERRXX...

- * XX indique le numéro de l'erreur
- Une erreur s'est produite pendant le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et définissez l'heure actuelle.
- Si l'erreur est toujours affichée, veuillez contacter un technicien d'entretien

L'eau n'est pas pompée dans le système vapeur

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir d'eau.
- Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir d'eau.
- Vérifiez que les tuyaux situés à l'arrière du réservoir d'eau et les trous ne soient pas obstrués.

Entreposage et réparation du four

Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Pelgrim.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème



Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton :
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne pourra donc pas être éliminé via le flux de déchets normal. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



La plaque d'identification de l'appareil se trouve à l'intérieur de l'appareil.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.



596602

