

Pelgrim

Handleiding	Steamer
Notice d'utilisation	Four Vapeur
Anleitung	Dampfgarer
Manual	Steamer
	STM550RVS
	STM550MAT



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un nouveau four-vapeur PELGRIM et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau four-vapeur PELGRIM s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits PELGRIM, un vaste choix de cuisinières, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four-vapeur PELGRIM.

Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, PELGRIM contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque PELGRIM.

Edito	p. 2
Sommaire	p. 3
La cuisson vapeur	
Généralités	p. 4
Comment se présente votre four-vapeur ?	p. 5
Accessoires	p. 6
Comment installer votre four-vapeur ?	
Raccordement électrique	p. 7
Encastrement	p. 8
Mode démo	p. 9
Réglage de l'heure	p. 10
Comment faire une cuisson immédiate ?	p. 11
Verrouillage afficheur	p. 14
Réservoir d'eau	p. 14
Comment utiliser la minuterie.	p. 15
Tableau de cuisson	p. 16
Comment entretenir votre four-vapeur ?	p. 19
Comment changer l'éclairage intérieur ?	p. 19
Que faire en cas d'anomalies ?	p. 20

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 sel, 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.

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

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.

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.

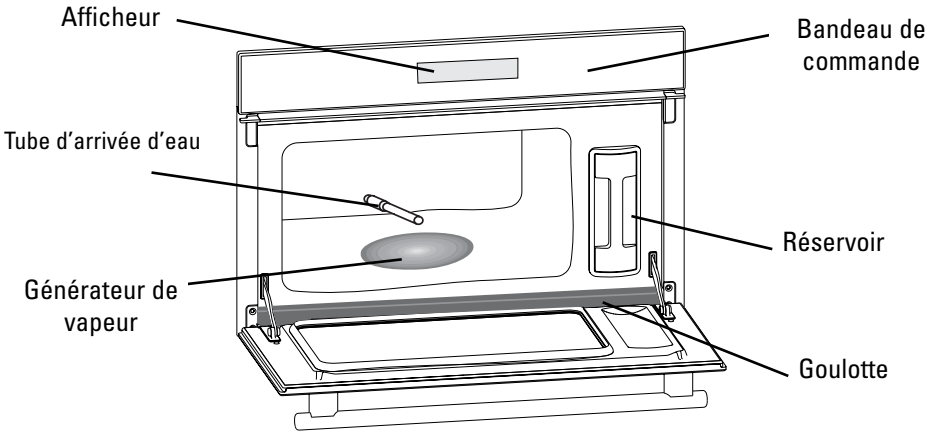
Détaillés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

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

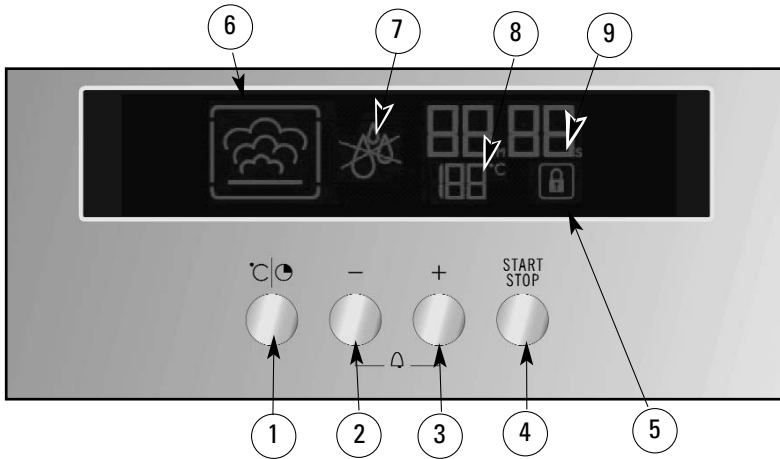
Faites d'abord revenir à la poêle, avec très peu de matière grasse, les viandes genre volaille, veau, porc, pour qu'elles prennent un aspect doré appétissant. Achever ensuite leur cuisson à la vapeur.

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!

L'appareil

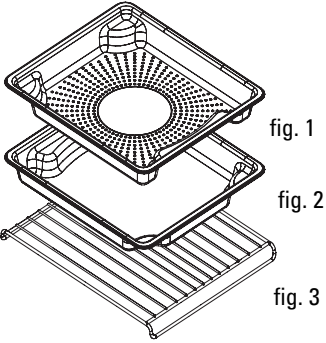


Détail du bandeau de commande



1. Touche de selection durée et température
2. Touche - réglage du temps et de la température
3. Touche + réglage du temps et de la température
4. Touche Marche/Arrêt
5. Verrouillage clavier
6. Symbole cuisson vapeur
7. Indicateur de problème sur circuit d'eau
8. Indicateur de température
9. Durée et heure

Les accessoires



Plat inox perforé (fig. 1)

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

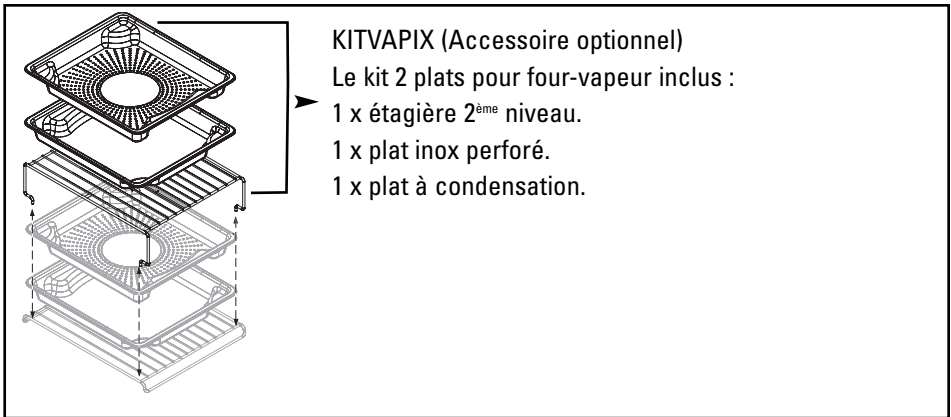
Plat inox (fig. 2)

Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation.



Pour la cuisson des légumes, poisson ou viande, poser le plat (fig. 1) sur le plat (fig. 2) dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas (voir schéma). Pour le rangement, poser le plat (fig1) sur le plat(fig. 2) dans le même sens afin qu'ils s'emboîtent.

Grille support amovible en inox (fig3) : à enfourner obligatoirement.



KITVAPIX (Accessoire optionnel)

Le kit 2 plats pour four-vapeur inclus :

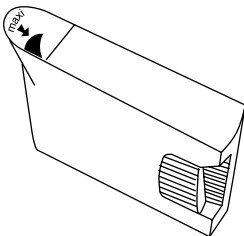
1 x étagère 2^{ème} niveau.

1 x plat inox perforé.

1 x plat à condensation.

La casserole peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Réservoir amovible



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

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



L'eau du robinet peut s'avérer parfois trop calcaire. Une eau du commerce faiblement minéralisée et non gazeuse facilitera l'entretien de votre four.




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

Veuillez ne pas utiliser de l'eau adoucie (décalcifiée).

L'eau adoucie (décalcifiée) pourrait endommager le générateur de vapeur.

Avant brancher le four-vapeur

Attention :

 Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur ».

Branchements électriques

Vérifier que :

- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électrique.

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

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.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation.

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 fiche de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.


Le neutre du four-vapeur (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispo-

sitif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de déconnecter l'appareil du secteur soit par la fiche de courant soit par un interrupteur conformément aux règles d'installation.

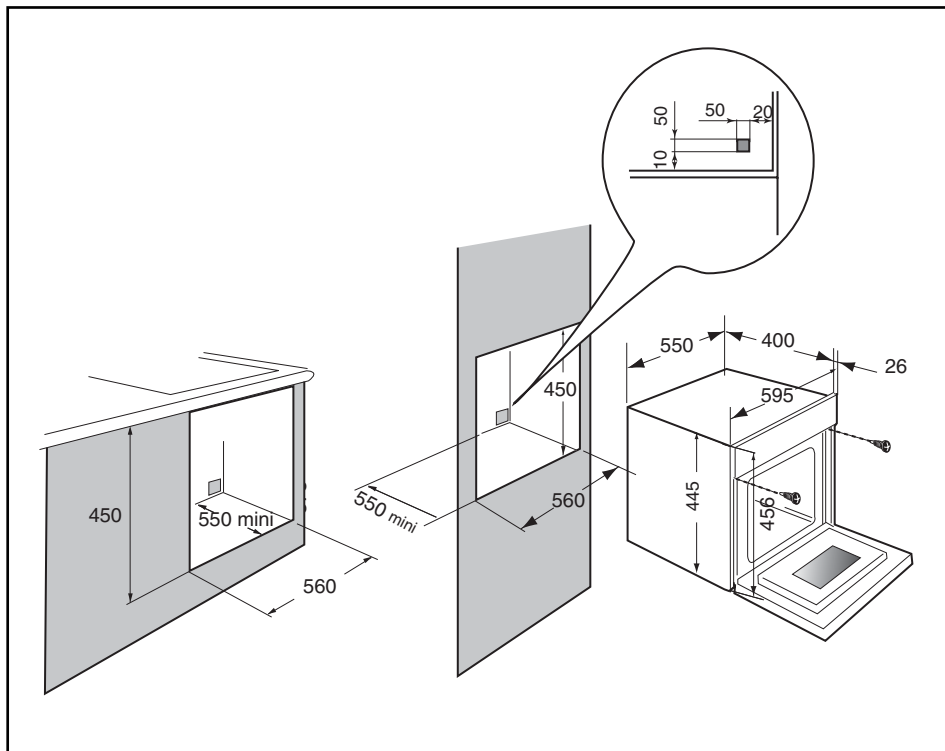
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Attention :

 Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four-vapeur présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou des réparations.



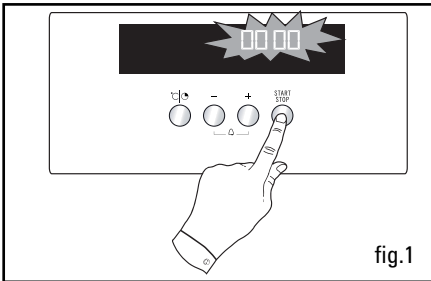
1. Placez l'appareil dans la niche. L'appareil doit être horizontal. Contrôlez cette position.
2. Pour plus de stabilité, fixez le four-vapeur dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
3. Effectuez le raccordement électrique.



Veillez à ce que la fiche soit accessible après installation.

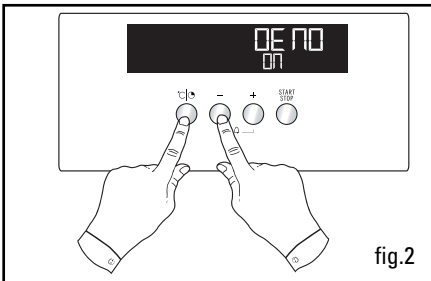
Mode démo



Activation



Régler l'heure sur 00:00.

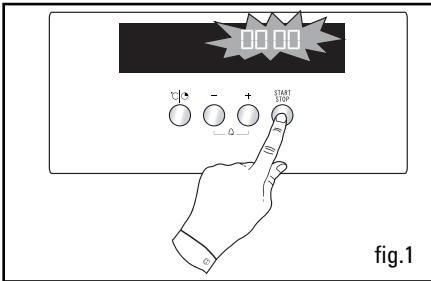
Validez avec la touche "START".



Appuyez simultanément sur les touches  et  et pendant 10 secondes (fig. 2) jusqu'à l'affichage de "DEMO ON".

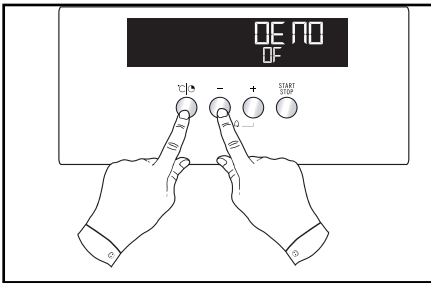
Votre four est maintenant en mode démo.



Désactivation



Régler l'heure sur 00:00.

Validez avec la touche "START".



Appuyez simultanément sur les touches  et  et pendant 10 secondes (fig. 2) jusqu'à l'affichage de "DEMO OFF".

Le mode demo est désactivé.

Réglage de l'heure

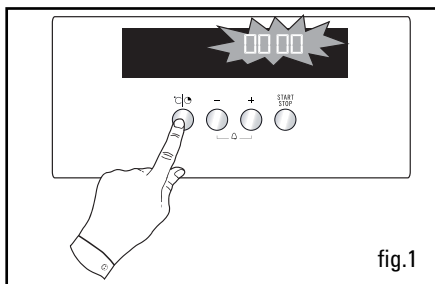



fig.1

Appuyez sur la touche  jusqu'au clignotement de l'heure (2secondes).

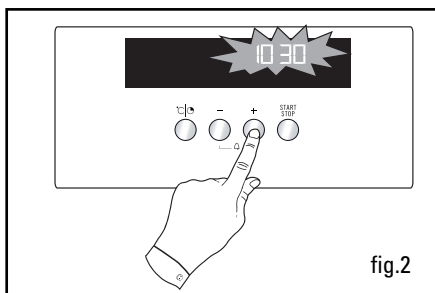


fig.2

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

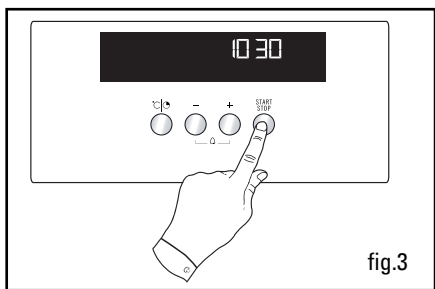


fig.3

Validez avec la touche "START".



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

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-vapeur est proposé avec une casseroles spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.



Remplissez **IMPERATIVEMENT** le réservoir d'eau frais 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.

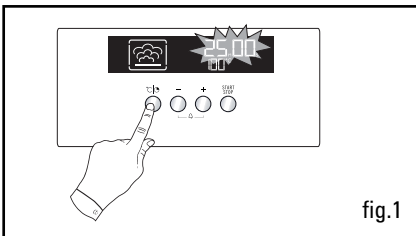


fig.1

Appuyez sur la touche "démarrage". Un temps de 25 minutes vous est proposé(fig.1).

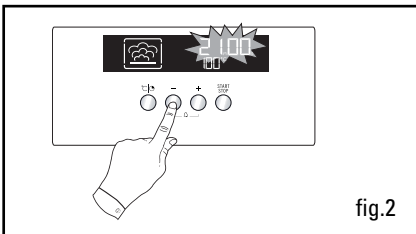


fig.2

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

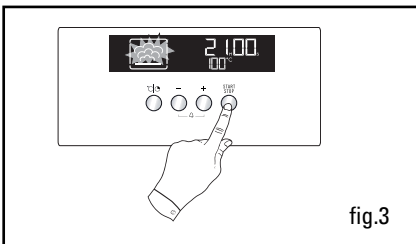

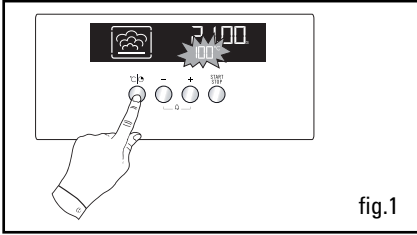



fig.3

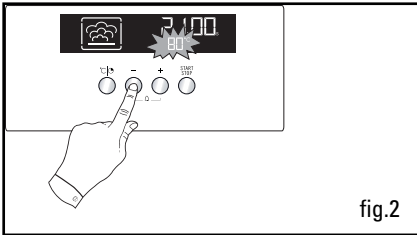
Vadidez avec la touche "START"(fig.3).

Le symbole  et °C s'anime . Lorsque la température est atteinte (environ 10 minutes), 100 °C devient fixe et un bip retentit.

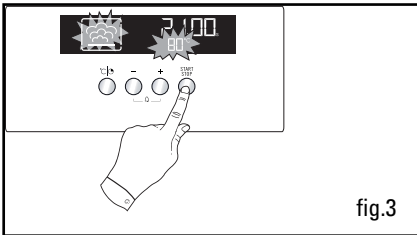
Comment faire une cuisson immédiate avec changement de température



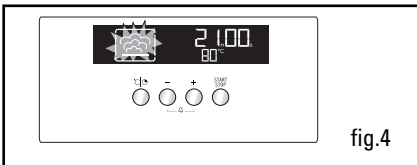
Après avoir réglé la durée du temps de cuisson (fig. 1) appuyez sur la touche 



La température clignote vous pouvez la modifier de 55 °C à 100 °C avec les touches + et -. Validez avec la touche "START" (fig. 2)



La cuisson démarre. La température clignote durant la montée en températures (fig. 3).




Lorsque la température est atteinte, 80 °C devient fixe (fig. 4) et un bip retentit.




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

Modification de la température de cuisson

En cours de cuisson, vous pouvez modifier la température de cuisson. Appuyez sur la touche  jusqu'au clignotement rapide de température. Modifier la température avec les touches + et - et validez avec la touche "START".

Modification du temps de cuisson

En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson. Appuyez sur la touche  jusqu'au clignotement rapide du temps. Modifier le temps avec les touches + et - et validez avec la touche "START".

Arrêt en cours de cuisson

A tout moment, vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur la touche "Stop" (appui long d'environ 1 seconde).

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

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

En fin de cuisson

0m00s s'affiche. Le symbole vapeur disparaît. Emission de 1 bips toutes les minutes durant 10 minutes.

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



Videz IMPERATIVEMENT le réservoir après la cuisson.



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

Verrouillage afficheur

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

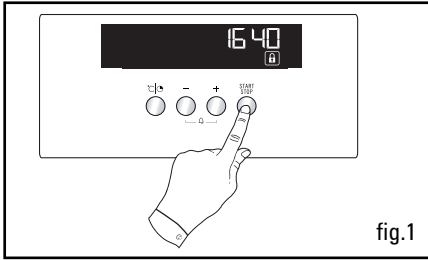


fig.1

Ouvrez la porte de votre four-vapeur, appuyez sur la touche "Start/Stop" pendant quelques secondes. Un bip retentit et un cadenas apparaît sur l'écran. A partir de ce moment, aucune touche n'est active.

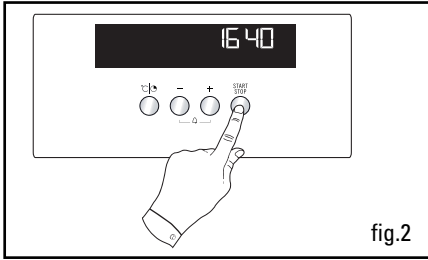


fig.2

Pour déverrouiller, ouvrez la porte appuyez sur la touche "Arrêt" pendant quelques secondes, un bip retentit et le cadenas disparaît.

Extinction afficheur

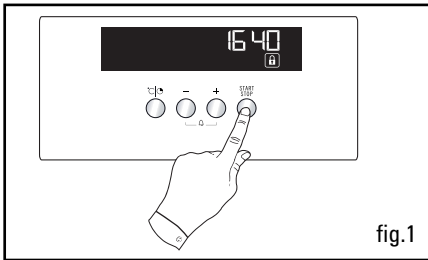


fig.1

Appuyez sur START/STOP (porte fermé) jusqu'à extinction de l'écran (5 secondes).

Un appui sur n'importe quelle touche rallume l'écran.

Réservoir d'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 utiliser la minuterie ?

Minuteur

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

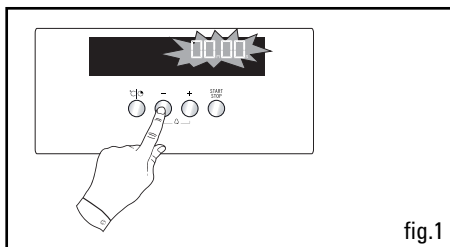


fig.1

Appuyez sur les touche + ou- quelques secondes.
0m00s clignote.

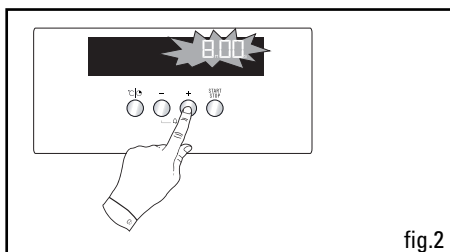


fig.2

Réglez la durée souhaitée (maxi. 59 min 50 secondes) en appuyant sur les touches + ou -. Validez en appuyant sur la touche "Start/Stop" Une fois le temps écoulé, des bips retentissent quelques secondes. 0m00s s'affiche et clignote.

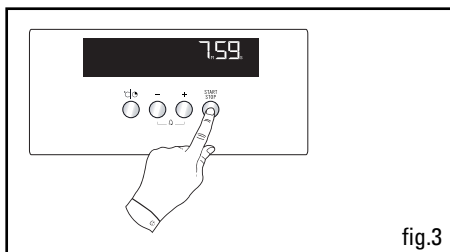


fig.3

Modification et arrêt de la minuterie

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

Lorsque le décompte est commencé, vous pouvez modifier le temps restant en appuyant quelques secondes sur les touches + ou -. Pour annuler la minuterie, appuyez sur Stop quelques secondes.









FONCTIONS Température °C	CUISSON	EXEMPLES DE CUISSON
 100 °C	Cuisson vapeur la plus utilisée	Légumes et viandes
 85 °C	Pour la cuisson des aliments fragiles	Poissons fragiles entiers (truites)
 75 °C	La chair reste nacrée, le collagène n'apparaît pas	Cuisson de poissons fragiles (filets de sardines, de rougets)
 90 °C	Pour la cuisson des aliments fragiles, fruits, compotes	Oeufs cocotte; bonne tenue des tomates farcies. Ramequins, crèmes...
 95 °C		Terrines, foies de volailles. Réchauffage plats cuisinés
 80 °C	Chauffage doux	Chocolat fondu, beurre. Fruits juste tièdes pour consommation immédiate
 55 °C	Décongélation lente sans risque de cuisson	Décongélation de filets de poisson avant d'être panés. Fruits rouges qui doivent rester froids (pour tartes et coulis)
 60 °C		Décongélation de viandes avant d'être grillées (ex: saucisses)

Tableau de cuisson

ALIMENTS Quelle que soit la quantité		TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
LEGUMES	Artichauts (petits)	40 à 45 min .	100	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.	100	pour les pointes, réduire le temps	
	Brocolis	18 min.	100	en petits bouquets	
	Carottes	20 à 22 min.	100	en fines rondelles	
	Céleri-rave	25 à 30 min.	100	en fines tranches	
	Citrouille	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Champignons	15 min.	100	en fines lamelles	
	Choux	30 à 35 min.	100	Bruxelles	
		22 min.		Fleurs en petits bouquets	
	Courgettes	30 à 35 min.	100	Vert émincés	
		10 à 15 min.		en rondelles	
	Crosnes	20 min.	100		
	Epinards	20 min.	100	(frais) remuer en cours de cuisson	
		35 min		(surgelés) " "	
	Endives	30 min.	100	trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur	
	Fenouil	22 min.	100	coupés en 2	
	Haricots verts	30 à 35 min.	100		
Navets	15 à 20 min.	100	en cubes		
Petits pois frais	20 à 25 min.	100	/		
Poireaux	25 min.	100	coupés en 2		
Pommes de terre	25 min. 40 à 45 min.	100	coupées en rondelles entières		
COQUILLAGES CRUSTACÉS	Coquilles	10 à 12 min.	90	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.
	St Jacques			avec aromates	
	Moules/ Bigorneaux	20 à 25 min.	95	avec aromates	
	Crabes/ Tourteaux	25 min.	95	/	
	Homards	30 à 35 min.	95	selon le poids	
Langoustines	12 à 15 min.	90	/		
FRUITS CREMES	Pommes/ pêches/poires	10 à 15 min.	90	entières, épluchées	<ul style="list-style-type: none"> • Temps selon maturité.
	Compote	25 min.	95	fruits en lamelles	
	Crèmes	10 min.	90	en ramequins	

ALIMENTS Quelle que soit la quantité		TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
POISSONS	Brochet	25 à 30 min.	85	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.	85	darnes (180 g)*	
	Dorade	20 à 25 min.	85	entière (1kg)	
	Haddock	15 min.	75	filets	
	Hareng	20 min.	85	entier (200g)	
	Lieu (noir & jaune)	15 à 20 min.	85	darnes (180 g)	
	Lotte	15 min.	80	selon épaisseur	
	Maquereau	20 min.	85	entier (250g)	
	Merlan/Morue	15 min.	75	filets	
	Raie	25 à 30 min.	80		
	Rougets	15 min.	80	entier (200g)	
	Rougets/Sole	10 min.	75	filets	
	Saumonette	20 min.	85	gros tronçons (6 à 10cm de long)	
	Saumon	15 à 20 min.	85	darnes (180/200 g)	
	Thon	20 à 25 min.	100	darnes (180/200 g)	
Truite entière (1kg)	20 à 25 min.	100	entière (200 g) 13 à 15 min.		
VIANDES	Boeuf	15 à 30 min.	100	Rôti 800 g.: 55 à 60 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Puis dorez au grill dans un autre plat.
	Porc (filets mignon)	25 min.	100	Cuisses poulet: 35 à 40 min.	
	Volaille (blancs) (Paupiettes)	20 à 25 min. 25 min.	100 95	Rôti dindonneau: 50-60 min.	
	Saucisses	20 min.	90		
	Boudins	10 à 15 min.	90	Morteau 400 g	
OEUFS	à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	7 min.	100	<u>Coque</u> : posé directement sur la grille.	
		8 min.	100	<u>Mollet</u> : posé directement sur la grille.	
		10 à 12 min.	100	<u>Dur</u>	
		5 à 6 min.	100	<u>Au plat</u> : cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire.	
			90	<u>Cocotte</u> : voir recettes détaillées.	
RIZ, PÂTES SEMIOLE	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.	100	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.	100	200 g (1/4 litre d'eau)		

Comment entretenir votre four-vapeur ?

Entretien

Cavité (après chaque cuisson)

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

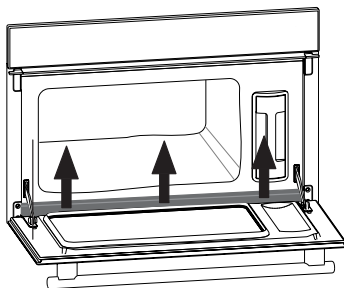
Tuyau d'arrivée d'eau (1 fois par mois)


Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le tirant vers vous. 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.

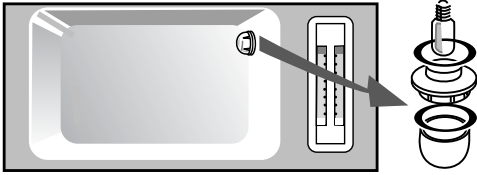
Nettoyage de la goulotte



 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-vapeur ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.

Comment changer l'éclairage intérieur ?



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



Déconnectez votre four-vapeur 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...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>Votre afficheur ne s'allume pas.</p>	<p>Défaut d'alimentation du four. Carte électronique hors service.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation). - Faire appel au Service Après-Vente.
<p>L'ampoule ne fonctionne plus.</p>	<p>L'ampoule est hors service. Le four-vapeur n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Changer l'ampoule. - Brancher le four-vapeur. - Changer le fusible de l'installation.
<p>Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.</p>	<p>La porte est mal fermée. Le joint de porte est défectueux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le vour-vapeur ne s'active pas.	Le mode démo est activé.	- Désactiver le mode démo (voir page 9).

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter le Service Après-Vente (voir carte de garantie Pelgrim ou www.pelgrim.nl).