

ROSIÈRES

RFV 470X

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB

FOURS A MICRO-ONDES
MANUEL D INSTRUCTIONS

FR

Four à micro-ondes

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODELE: RFV 470X□□

Avant d'utiliser le four à micro-ondes lire attentivement ces instructions et les conserver précieusement.

Si vous suivez les instructions décrites ci-après, votre four vous garantira un service excellent pendant de longues années.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

PRECAUTIONS AFIN D'ÉVITER D'ÉVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES.

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie du micro-onde. Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler des résidus de graisses ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que n'est pas effectuée la réparation par un personnel compétent.

INDEX

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

Spécificités techniques

Modèles	RFV 470X
Tension standard de l'appareil	230V~50Hz
Puissance nominale en entrée (Grill)	1200W
Puissance d'entrée nominale (Convection)	1750W
Puissance nominale d'entrée (vapeur)	1500W
Puissance nominale d'entrée (maximum)	3250W
Capacité volumétrique du four	34L
Dimensions externes(LxPxH)	595 X 550 X 454 mm
Poids net	Approx. 29 kg

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE ATTENTION

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie des micro-ondes durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

- 1.Attention: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
- 2.Attention: il est dangereux pour tout personnel non spécialisé de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien utilisateur ne doit pas être pris par les enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 et supervisé.
4. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement, tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie à micro-ondes".
8. Quand vous réchauffez des aliments en récipients de plastique ou en carton, contrôler le four en raison du risque d'incendie.

9. Si la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et garder la porte fermée pour étouffer les flammes.
10. Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11. Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser des produits comme du pain, des biscuits à l'intérieur du four.
12. Retirer les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four.
13. Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14. Les oeufs durs ou avec leur coquille ne doivent être réchauffés dans le four à micro-ondes parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un ménage et applications similaires tels que:
 - le personnel des cuisines dans magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Maisons-agricoles
 - Hotel de type petit-déjeuner.
16. Si le fil d'alimentation fourni est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par son service d'entretien ou par une personne qualifiée ceci afin de prévenir toutes situations dangereuses.
17. Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et en aucun cas ne jamais couvrir le four.
20. Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.

21. La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager les surfaces, causer une réduction de la durée de vie de l'appareil mais aussi provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu de biberons ou les flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d'éviter toutes brûlures.
23. Le réchauffement à micro-ondes de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faire attention quand vous manipulez le flacon.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
25. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. Le four micro-onde ne doit pas être placé à l'intérieur des compartiments prévus au stockage de la nourriture, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.
27. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle externe.
28. Avertissement: il convient de débrancher l'appareil pour changer l'ampoule afin d'éviter la possibilité d'une électrocution.
29. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenu à l'écart.
30. Le tiroir de rangement peut devenir chaud.

31. AVERTISSEMENT:. L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Enfants de moins de 8 ans ou moins doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils soient surveillés en permanence.

32. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec l'ouverture de la porte décorative. (pour les fours avec une porte décorative.)

33. Surface d'une armoire de stockage peut devenir chaud.

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR AUTRES CONSULTATION

Instructions pour diminuer le risque de dommages aux personnes

Installation de la prise de terre

DANGER

Danger de décharge électrique

Toucher certains composants internes peut provoquer d'importants dommages aux personnes ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

ATTENTION

Danger de décharge électrique Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique. Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

Pour diminuer le risque de dommages aux personnes

Connexion de la mise à terre

Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de courtcircuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et donc dotée d'une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié au cas où vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à terre ou au cas où vous avez un doute sur l'exactitude de la connexion à la terre de l'appareil. Au cas où il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à terre ainsi que 2 contacts pour la mise à terre. Une fiche bipolaire munie d'un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four.

Le fil électrique fourni avec l'appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l'arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long:

- 1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge devraient être au moins équivalents à la tension nominale de l'appareil.
- 2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à terre.
- 3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.

NETTOYAGE

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.

1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse.
4. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner la rupture du verre.
5. Conseils de nettoyage --- Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité que les aliments cuits peuvent toucher: Placez un demi-citron dans un bol, ajouter 300 ml (1/2 litre) d'eau et de la chaleur sur une puissance de 100% micro-ondes pendant 10 minutes. Essuyez le four avec un chiffon doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de dommages aux personnes

Il est dangereux d'effectuer, sans une compétence spécifique, des réparations ou opérations d'entretien prévoyant le démontage du couvercle prévu pour garantir la protection à l'exposition de l'énergie à micro-ondes.

Se référer aux instructions du paragraphe "Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes ou qui doivent être évités dans le four à micro-ondes." Certains ustensiles non métalliques peuvent être non appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible d'essayer l'ustensile en question suivant la procédure suivante.

Test des ustensiles:

1. Remplir un récipient spécial pour micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250ml) et y mettre l'ustensile en question.
2. Cuire à température maximale durant 1 minute.
3. Toucher avec précaution l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson à micro-ondes.
4. Ne jamais dépasser le temps de cuisson d'une minute.

Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes

Pellicule en aluminium	Seulement comme protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir des parties fines de viande ou volaille afin d'éviter une cuisson excessive. Il peut se former un arc si la pellicule est trop près de la paroi du four. La pellicule doit être positionnée à une distance minimum de 1 pouce (2,5 cm) des parois du four.
Récipients en terre cuite	Suivre les instructions du producteur. Le fond du récipient en terre cuite doit être positionné à au moins 3/16 de pouce (5mm) au dessous du plat tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plat tournant.
Assiettes de table	Seulement celles appropriées pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Flacons en verre	Oter toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à tant qu'ils soient chauds. Certains récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et pourraient donc se casser.
Produits en verre	Utiliser seulement des produits en verre résistants à la chaleur et appropriés pour l'utilisation au four. S'assurer qu'ils ne comportent pas des bords en métal. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Sachets pour la cuisson au four	Suivre les instructions du producteur. Ne pas fermer avec des fermetures métalliques. Faire des entailles pour laisser s'échapper la vapeur.
Tasses et plats en plastique	Cuire ou réchauffer pour des temps très courts. Ne pas s'éloigner du four durant la cuisson.

Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments pendant le réchauffement afin d'absorber la graisse éventuelle. Utiliser et contrôler seulement pour des temps de cuisson brefs.
Papier sulfurisé	Utiliser comme couverture pour prévenir éclaboussures ou pour couvrir la vapeur .
Plastique	Seulement plastique appropriée pour le four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Doit être indiquée "compatible pour micro-ondes". Certains récipients en plastique ramollissent quand les aliments réchauffent. Les sacs et sachets pour la cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être troués comme indiqué sur l'emballage même
Pellicule transparente	Seulement celle appropriée pour l'utilisation au four à micro-ondes. L'utiliser pour couvrir les aliments durant la cuisson afin de maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule transparente n'entre pas en contact avec les aliments.
Thermomètres	Seuls ceux appropriés pour l'utilisation des fours à micro-ondes (thermomètres pour viandes et gâteaux).
Papier oléagineux	Utiliser pour couvrir les aliments et prévenir les débordements et maintenir l'humidité. .

Matériaux à éviter dans les fours à micro-ondes

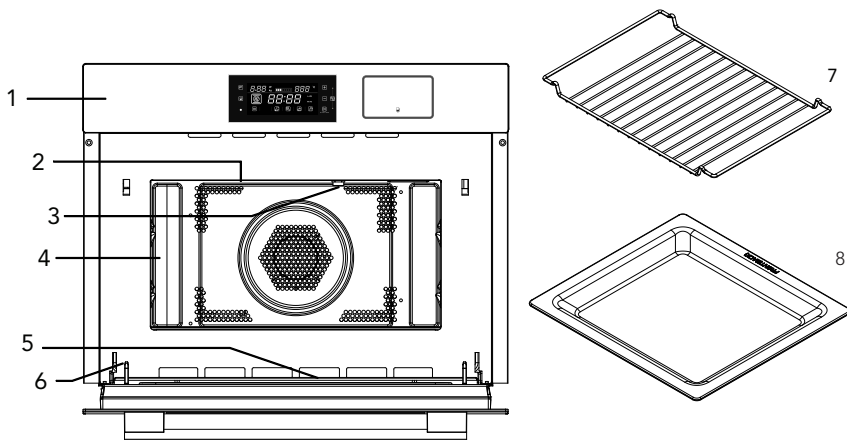
Barquettes en aluminium	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation en fours à micro-ondes.
Récipients pour aliments en carton avec poignée en métal	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation au four à micro-ondes..
Ustensiles en métal	Le métal protège les aliments de l'énergie à micro-ondes. Le métal peut provoquer la formation d'un arc .
Fermetures en métal	Peut provoquer la formation d'un arc et pourrait causer un incendie à l'intérieur du four.
Sachets en papier	Pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four.
Récipients en polystyrène ou polyuréthane	Les récipients pourraient fondre ou contaminer le liquide contenu lorsqu'ils sont exposés à de hautes températures.
Bois	Le bois sèche quand est utilisé dans les fours à micro-ondes et pourrait casser ou se fendre.

INSTALLER VOTRE FOUR

Noms des composants et des accessoires du four.

Extraire le four de l'emballage ainsi que les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.:

1 Manuel d'instructions



1. Panneau de commande
2. Pièce de grill
3. Lumière
4. Niveau
5. Verre de porte
6. Charnière
7. Grille de grill
8. Plateau d'huile

Informations importantes sur l'installation

- Cet appareil N'EST PAS prévu pour un usage commercial .
- Veuillez respecter les instructions d'installation fournis et notez qu'il est conseillé que cet appareil soit installé par une technicien qualifié.
- L'appareil est fourni avec une prise et ne doit être branché à une prise terre correctement installée.
- Seul un électricien qualifié peut installer la prise et connecter les câbles. Si la prise n'est pas accessible suite à l'installation, un appareil de déconnexion multipolaire doit être présent à coté de l'installation avec une distance d'isolation d'au moins 3mm.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises ni de rallonge. Un excès de charge peut entraîner un risque d'incendie
- Si l'appareil n'a pas de rallonge et de prise, l'équipement de connexion doit comporter une séparation de contact à tous les pôles, qui permette le débranchement complet, et l'appareil doit être monté avec le câblage fixe selon les règles de câblage.

La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.



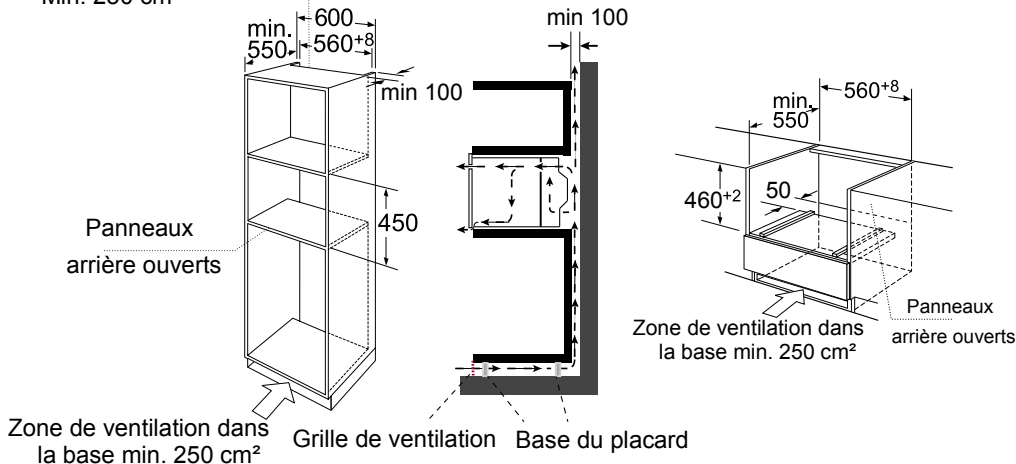
Encastrement

- Attention! Ne pas démonter l'appareil. Toucher les composants internes de cet appareil peut causer des dommages graves ou la mort.
- Positionner le micro-onde sur une surface plane.
- Vérifier qu'il y a suffisamment d'aération pour ventiler le four micro-onde. Au fond et sur les côtes, laisser au moins 10cm de vide.
- Ne pas couvrir les aérations de l'appareil.
- Les pieds ajustables ne devront pas être enlevés.
- Ne pas placer le micro-onde proche d'une source de chaleur.
- Les appareils de transmission et d'émission tel que les radios et les télévisions peuvent affecter l'utilisation du four micro-onde.

Dimensions d'encastrement

Ouvertures de ventilation arrière

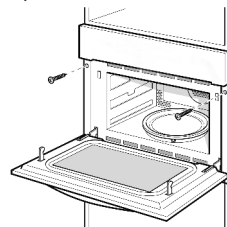
Min. 250 cm²



Note : il doit y avoir un espace au-dessus du four.

Encastrement

- Ne pas tenir ou transporter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et elle pourrait se casser.
1. Poussez avec précaution le micro-onde dans la niche d'encastrement, vérifiez qu'il soit bien centré.
 2. Ouvrez la porte et fixer le micro-onde avec les vis fournis.



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Premier nettoyage et réchauffage

Retirer le film de protection présent sur le devant du four à vapeur. Pour plus d'information, voir le chapitre NETTOYAGE. Avant la première utilisation de l'appareil,

- Retirer tous les accessoires et les laver en dehors du four
- Réchauffement électrique de récipients vides. Les appareils électriques neufs sentent lors de la première utilisation. Avant d'utiliser l'appareil électrique pour cuire des aliments plus rapidement, il est conseillé de nettoyer le four
- Avant de chauffer, il est conseillé d'essuyer l'intérieur du four vapeur à l'aide d'un chiffon humide. De cette manière, les poussières ou les matières d'emballage résiduelles peuvent être retirés.
- Toucher le bouton  " . L'appareil étant allumé, 00.00 s'allume dans l'affichage
START/END
- Toucher  " pour choisir la fonction convection.
La température recommandée clignote
- Les touches de réglage permettent d'augmenter le niveau de température
- Appuyer sur le symbole  " près des touches de capteur. Chauffer le four vide pendant au moins une heure
START/END
Lorsque vous faites cela, assurez-vous que la pièce est bien ventilée. Fermez la porte de la pièce afin d'éviter que les odeurs n'envahissent la maison
- Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante. Puis appliquer une solution de détergent neutre mélangée à de l'eau chaude pour nettoyer le four micro-onde, puis séchez en essuyant à l'aide d'un chiffon doux.
- Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que le four soit complètement sec.

UTILISATION

Panneau de commande



Le four vapeur utilise des commandes modernes pour régler les paramètres de cuisson respectant aux mieux vos besoins de cuisson.

1. Réglage de l'horloge

Lorsque le four à vapeur est allumé, "00:00" clignotera, le minuteur sonnera une fois

1) Appuyez sur "+" ou "-" pour régler l'heure (entre 00:00 et 23:59)

2) Après avoir réglé l'heure appuyez sur  "START/END" pour confirmer le réglage. Si vous n'appuyez pas, la confirmation se fera automatiquement 3 secondes plus tard.

Changement d'heure

1) En mode attente, appuyez sur "F" pour entrer en mode

VAPEUR. Appuyez sur "F" encore un fois pour afficher CL sur le coin gauche de l'affichage

2) Appuyez sur "+" ou "-" pour changer l'heure

(entre 00:00 et 23:59)

3) Puis appuyez sur  "START/END" pour confirmer le réglage. CL disparaîtra après le réglage. Si vous n'appuyez pas, la confirmation se fera automatiquement 3 secondes plus tard.

Note :

1) Lors du réglage de l'horloge, appuyez longuement sur "+" ou "-" pour régler 10 MIN, appuyez brièvement sur l'heure (chaque fois vous réglez 1 MIN.)

2. Cuisson Grill

1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer dans le mode vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume, "°C" et "MIN" s'allument.

Le temps de cuisson par défaut 10:00 s'allume, appuyez sur  plusieurs fois pour changer la fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois, l'indicateur  s'allume. Ceci signifie que la fonction Grill est active. L'indicateur MIN" s'allume, la puissance du grill par défaut "3" clignote, le temps de cuisson par défaut "10:00" s'allume

3) Appuyez sur  /  pour changer la puissance du grill (1 2 3). Si ce n'est pas nécessaire, passez à l'étape suivante directement.

4) Appuyez sur  pour entrer en mode réglage du temps de cuisson.

Appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson (Max 1,5h), si cela n'est pas nécessaire, passez cette étape

5) Appuyez sur  START/END pour lancer la cuisson

3. Cuisson chaleur tournante

1) En mode attente, appuyez sur "  " pour entrer dans la fonction vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume, "°C" et "MIN" s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10:00 s'allume, appuyez sur "  " plusieurs fois pour changer la fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois, l'indicateur  s'allume. Ceci signifie que la fonction Convection est active. L'indicateur MIN" s'allume, et la température par défaut "180" clignote, le temps de cuisson par défaut "10:00" s'allume et "°C" s'allume

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner la température. Les températures sont 50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230. Appuyez sur  pour l'étape suivante

4) Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson. Maximum 5 heures

5) Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

4. Cuisson ventilateur Grill

1) En mode attente, appuyez sur  pour rentrer dans la fonction vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. "°C" et "Min" s'allument. Le temps de cuisson par défaut "10:00" s'allume.

Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois, l'indicateur  s'allument. Cela signifie que la fonction Grill est active. "MIN" s'allume et la température par défaut "180" clignote. Le temps de cuisson par défaut "10:00" et "°C" s'allument.

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner la température. Les températures sont de 35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180. Appuyez sur  pour passer à l'étape suivante.

4) Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson. Maximum de 5 heures

5) Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

5. Cuisson Automatique

1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer dans la fonction vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. "°C" et "MIN" s'allument. Le temps de cuisson par défaut "10:00" s'allume

Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois, lorsque l'indicateur  s'allume, cela signifie que la fonction Menu Auto est active. Puis "Kg", "MIN" et "0.2" s'allume et le mode "P01" par défaut clignote, cela signifie que vous êtes dans le menu non vapeur. Lorsque le mode est "S01", cela signifie que vous êtes dans le menu vapeur.

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner le type de menu (P01-P12 ou S01-S 36). Appuyez sur  pour passer à l'étape suivante

Note :

1) Pour le menu non vapeur (P01-P12), appuyez sur “  ” pour confirmer la sélection de menu et entrez le poids du menu : la sélection s'indique automatiquement, à ce moment vous pouvez appuyer sur “  ” ou “  ”, choisir l'affichage du temps de cuisson (poids automatique).

2) Pour le menu vapeur, à ce moment, le temps de cuisson par défaut clignotera, vous pouvez appuyer sur “  ” ou “  ” pour régler le menu du temps de cuisson

4) Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson

NOTE :

1) Après le menu auto vapeur, la pompe à eau retirera l'eau vers le réservoir à eau, il y aura un bruit

2) Après le menu auto vapeur, vous devez nettoyer l'eau de la cavité et du panneau de porte

6. Décongélation

1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer la fonction vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. “°C” et “MIN” s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10 :00 s'allume. Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois lorsque l'indicateur   s'allume, cela signifie que vous êtes dans la fonction Décongélation. Puis Kg MIN s'allument, 0,1 clignote et le mode par défaut DEF s'allume

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner le poids de décongélation (100-1000g)

4) Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson

7. Fonction verrouillage pour les enfants

Verrouillage : en mode attente, appuyez sur  et  pendant 3 secondes, vous entendrez un long bip vous indiquant l'entrée en mode verrouillage, et l'indicateur  s'allume.

Déverrouillage : en mode verrouillé, appuyez sur  et  pendant 3 secondes, vous entendrez un long bip vous indiquant que le verrouillage est éteint, l'indicateur  disparaît.

8. Fonction vapeur

1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer dans le mode fonction. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. "°C" et "MIN" s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10 :00 s'allume. Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.

2) Appuyez sur  /  pour sélectionner la température de vapeur. Les températures sont de 100, 90, 80, 70, 60, 50. Appuyez sur  pour passer à l'étape suivante

3) Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson, maximum 1 h 30

4) Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

Note vapeur :

1. Avant la cuisson vapeur :

Avant de lancer le mode cuisson vapeur, si le réservoir manque d'eau,

appuyez sur le bouton , la sonnerie anomalie sonnera et l'icône écran indiquera "Lo" pour vous rappeler d'ajouter de l'eau.

2. Pendant la cuisson vapeur :

Au cours du mode de cuisson vapeur, si le réservoir manque d'eau la sonnerie anomalie sonnera et l'icône écran indiquera "Lo" pour vous rappeler d'ajouter de l'eau.

Après avoir ajouté de l'eau, il refonctionnera normalement

3. Après la cuisson vapeur :

- 1- Après la fin de la fonction vapeur, l'eau dans la bouilloire sera envoyée au réservoir d'eau. Ce processus peut durer 1 minute
- 2- Au cours du processus d'envoi de l'eau vers le réservoir, si le réservoir d'eau est plein, le système sonnera 10 fois pour vous rappeler de vider le réservoir. Après le vidage du réservoir, le système continuera à vider l'eau.

Codes défaut

Les codes défaut ci-dessous peuvent survenir pendant les fonctions vapeur :

E 06 – Le réservoir d'eau n'est pas correctement fermé

E 05 : système d'eau anormal, vous devez contacter l'ingénieur pour vérifier, les possibilités sont ci-dessous :

- 1- Le capteur eau est anormal
- 2- Le tuyau d'eau est anormal
- 3- La pompe à eau est anormale
- 4- Le réservoir à eau est anormal

9. Fonction chaleur tournante + vapeur

1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer en fonction vapeur.

100 clignote, l'indicateur  s'allume. „°C“ et „MIN“ s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10 :00 s'allume. Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois,  et  s'allument. Ceci signifie entrer dans la fonction Chaleur tournante + vapeur. La température par défaut 180 degrés clignote. L'indicateur Vapeur par Défaut L3 s'allume.

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner la température, les températures sont 180, 190, 200, 210, 220.

Appuyez sur  pour passer à l'étape suivante.

4) Le niveau de vapeur clignote "L3". Puis appuyez sur  /  pour choisir le niveau et appuyez sur  pour passer à l'étape suivante.

5) Appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson, maximum 1h30.

6) Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

10. Spécification d'affichage

- 1) Lors du réglage de programme, ou en état de pause, appuyez sur  pour rentrer le mode réglage des paramètres, les paramètres clignotent 10 secondes avant de changer.
- 2) Lors du réglage de programme, ou en état de pause, après avoir réglé pendant 3 secondes, la confirmation se fera automatiquement.
- 3) Lors que le four est en mode réglage ou mode pause, y compris le menu auto et le programme par défaut, s'il n'y pas d'utilisation pendant 5 minutes, il s'éteindra.
- 4) La lampe du four s'allume tout le temps si la porte est ouverte.
- 5) La lampe du four s'allume tout le temps si le four est en pause.
- 6) Appuyez sur le bouton  START/END pour continuer la cuisson si la porte du four est ouverte pendant le processus de cuisson.
- 7) Le bouton  peut être pressé à tout moment pour ouvrir le réservoir d'eau.
- 8) Pendant le mode chaleur tournante ou Ventilateur de Grill, lorsque la température réglée est atteinte, la sonnerie sonnera trois fois et l'icône  clignotera 1 minute, puis la cuisson continuera.

11.Fonction nettoyage automatique de calcaire

Pour de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser du détergent citrate de soude qui est utilisé pour enlever le calcaire des fours à vapeur. Suivez les instructions du fabricant présent sur l'emballage.

- 1) Allumez le système, retirez l'eau du réservoir, injectez 1 000 ml d'eau fraîche dans le réservoir d'eau, ajoutez un paquet d'agent anticalcaire
- 2) Poussez le réservoir dans le four à l'endroit indiqué
- 3) En mode attente, appuyez sur  pour entrer en mode vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. „°C“ et „MIN“ s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10 :00 s'allume. Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction
- 4) Appuyez sur  plusieurs fois, lorsque l'indicateur "CLE" s'allume, cela signifie entrer dans la fonction nettoyage du calcaire. MIN et le temps par défaut "20:00" s'allume, les autres icones disparaissent



5) Appuyez sur START/END pour lancer le programme

6) Ne touchez pas le réservoir pendant 1 minute après la fin du programme, sortez le réservoir d'eau et versez l'eau dans le réservoir. Nettoyer le réservoir d'eau.

7) Mettez de l'eau fraîche, répétez les étapes 3 à 6

Note : le processus de nettoyage du calcaire ne doit pas être éteint. Si le processus de nettoyage du calcaire est éteint avant la fin, l'ensemble du programme doit être recommencé à partir de l'étape 3.

12. Réglage des paramètres dans le processus de réglage et de cuisson

1) Dans le réglage des paramètres, si le défaut de paramètres est trouvé, vous pouvez appuyer sur **F** pour revenir au mode réglage des paramètres. Les paramètres correspondants peuvent être reréglés de la même manière que l'étape précédente

2) Dans le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur **F** pour rerégler les paramètres de cuisson. Les paramètres de cuisson peuvent être reréglés de la même manière que l'étape précédente. L'ordre de réglage des paramètres est le même que le mode réglage.

3) Lorsque le réglage est terminé pendant le processus de cuisson, la confirmation se fera automatiquement 3 secondes plus tard si vous



n'appuyez pas sur START/END pour confirmer

MENU VAPEUR

Menu	AFFICHAGE	POIDS	TEMPS	PUISSANCE
Truite	S1	200 – 600 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Filet de saumon	S2	200 – 600 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Perche	S3	200 – 600 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Crevettes	S4	200 – 600 g	10 : 00 – 25 : 00	Vapeur 100°C
Filet de flétan	S5	200 – 600 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Coques	S6	200 – 600 g	10 : 00 – 20 : 00	Vapeur 100°C
Filet de Hareng	S7	200 – 600 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Hareng	S8	200 – 600 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Filet de thon	S9	200 – 600 g	10 : 00 – 20 : 00	Vapeur 100°C
Crabe	S10	2 – 6	20 : 00 – 35 : 00	Vapeur 100°C
Cuisse de poulet	S11	4 – 10	25 : 00 – 40 : 00	Vapeur 100°C
Blanc de poulet	S12	4 – 6	25 : 00 – 45 : 00	Vapeur 100°C
Boulettes de viande	S13	200 – 600 g	25 : 00 – 45 : 00	Vapeur 100°C
Ailes de poulet	S14	4 - 8	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Filet de port, entier	S15	200 – 600 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Saucisses	S16	4 – 10	10 : 00 – 25 : 00	Vapeur 100°C
Œufs verrine	S17	1 – 8	5 : 00 – 15 : 00	Vapeur 100°C
Œufs, durs	S18	1 – 8	10 : 00 – 20 : 00	Vapeur 100°C
Œufs, mollé	S19	1 – 8	5 : 00 – 15 : 00	Vapeur 100°C
Riz et eau	S20	/	25 : 00 – 35 : 00	Vapeur 100°C
Aubergine	S21	200 – 600 g	10 : 00 – 25 : 00	Vapeur 100°C
Haricots	S22	200 – 600 g	20 : 00 – 35 : 00	Vapeur 100°C
Brocolis	S23	200 – 600 g	10 : 00 – 25 : 00	Vapeur 100°C

Chou	S24	200 – 600 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Petits pois	S25	200 – 400 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Carottes	S26	200 – 600 g	20 : 00 – 35 : 00	Vapeur 100°C
Mais sur épi	S27	1 – 10	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Poivrons	S28	200 – 600 g	5 : 00 – 20 : 00	Vapeur 100°C
Poivrons rouges	S29	200 – 600 g	5 : 00 – 20 : 00	Vapeur 100°C
Champignon	S30	200 – 600 g	5 : 00 – 20 : 00	Vapeur 100°C
Poireaux	S31	200 – 400 g	5 : 00 – 20 : 00	Vapeur 100°C
Choux de Bruxelles	S32	200 – 600 g	10 : 00 – 25 : 00	Vapeur 100°C
Cèleri	S33	200 – 800 g	10 : 00 – 25 : 00	Vapeur 100°C
Asperges	S34	200 – 600 g	15 : 00 – 30 : 00	Vapeur 100°C
Epinards	S35	200 – 400 g	5 : 00 – 20 : 00	Vapeur 100°C
Courgette	S36	200 – 600 g	10 : 00 – 25 : 00	Vapeur 100°C

MENU SANS VAPEUR

MENU	AFFICHAGE	POIDS	TEMPS	PUISSANCE
Pizza française	P01	200	14 : 00	Préchauffage / 200 ° C conv.
		300	15 : 00	Préchauffage / 200 ° C conv.
		400	16 : 00	Préchauffage / 200 ° C conv.
		500	17 : 00	Préchauffage / 200 ° C conv.
		600	18 : 00	Préchauffage / 200 ° C conv.
Gâteau	P02	400	45:00	Préchauffage / 200 ° C
		500	50:00	Préchauffage / 200 ° C
		600	55:00	Préchauffage / 200 ° C
Crevettes	P03	200	12:00	Préchauffage / 200 ° C
		400	14:00	Préchauffage / 200 ° C
		600	16:00	Préchauffage / 200 ° C
Cookies chocolat	P04	500	18:00	Préchauffage / 200 ° C
Cookies citron	P05	400	16:00	Préchauffage / 200 ° C
Saucisse	P06	200	10:00	Préchauffage / 200 ° C
		400	12:00	Préchauffage / 200 ° C
		600	16:00	Préchauffage / 200 ° C
Finger food Bouchées	P07	200	12:00	Préchauffage / 200 ° C
		300	13:00	Préchauffage / 200 ° C
		400	14:00	Préchauffage / 200 ° C
Pain	P08	100	8:00	Grill niveau 3
		150	8:30	
		200	9:00	
Cookies au raisin sec et céréales	P09	600	18:00	Préchauffage / 200 ° C
Chips de noix de Pecan	P10	500	16:00	Préchauffage / 200 ° C
Cookies chocolat et cacahuètes	P11	500	18:00	Préchauffage / 200 ° C
Muffin	P12	840 (70g*12)	20:00	Préchauffage / 200 ° C

Résolutions des problèmes

Normale	
Interférence entre le micro-onde et la TV	Les réceptions radios et TV peuvent être interférées quand le micro-onde est en fonctionnement. C'est similaire aux interférences avec les petits appareils électriques comme les mixers, les aspirateurs... c'est normal.
L'éclairage est faible	Lors des faibles puissances du MO, la lumière du four peut être de basse intensité. C'est normal.
Vapeur accumulée sur la porte	Durant la cuisson, la vapeur peut sortir des aliments. La plupart sera évacuée par les aérations. Mais il est possible qu'une partie s'accumule sur la porte froide du four. C'est normal.
Le four est mis en fonctionnement sans aliments à l'intérieur.	C'est interdit de lancer l'appareil sans aliments à l'intérieur. C'est très dangereux.

Problèmes	Causes probables	Actions à mener
Le four ne veut pas démarrer	(1) Le câble d'alimentation n'est pas branché entièrement.	Débranchez puis rebranchez après 10 secondes.
	(2) Fusible défectueux	Changez le fusible (action menée par un technicien compétent)
	(3) Problème avec la prise	Testez la prise avec un autre appareil électrique.
Le four ne fait pas de chaleur	(4) La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez la porte
Le plateau tournant fait du bruit quand le Mo est en fonctionnement	(5) Saletés accumulées sur les éléments intérieurs du four	Se référer à "maintenances des micro-ondes" pour nettoyer les parties sales.



Cet appareil est en conformité avec la directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme déchet domestique. Au contraire il devrait être apporté au point de ramassage le plus proche pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.