

MARQUE: HOTPOINT

REFERENCE: MSK 103 X

CODIC: 3692140





Italiano



English



Français



Espagnol



Português



Néerlandais



Russe

Sommaire

La cuisson vapeur

Comment se présente votre four

Accessoires

Comment installer votre four

Raccordement électrique
Encastrement

Comment utiliser votre four

Réglage de l'heure
Verrouillage afficheur
Veille de l'afficheur

Comment faire une cuisson immédiate

Gestion de l'eau
Comment faire une cuisson différée
Comment utiliser la minuterie

Description des fonctions

Tableau de cuisson

Comment entretenir votre four

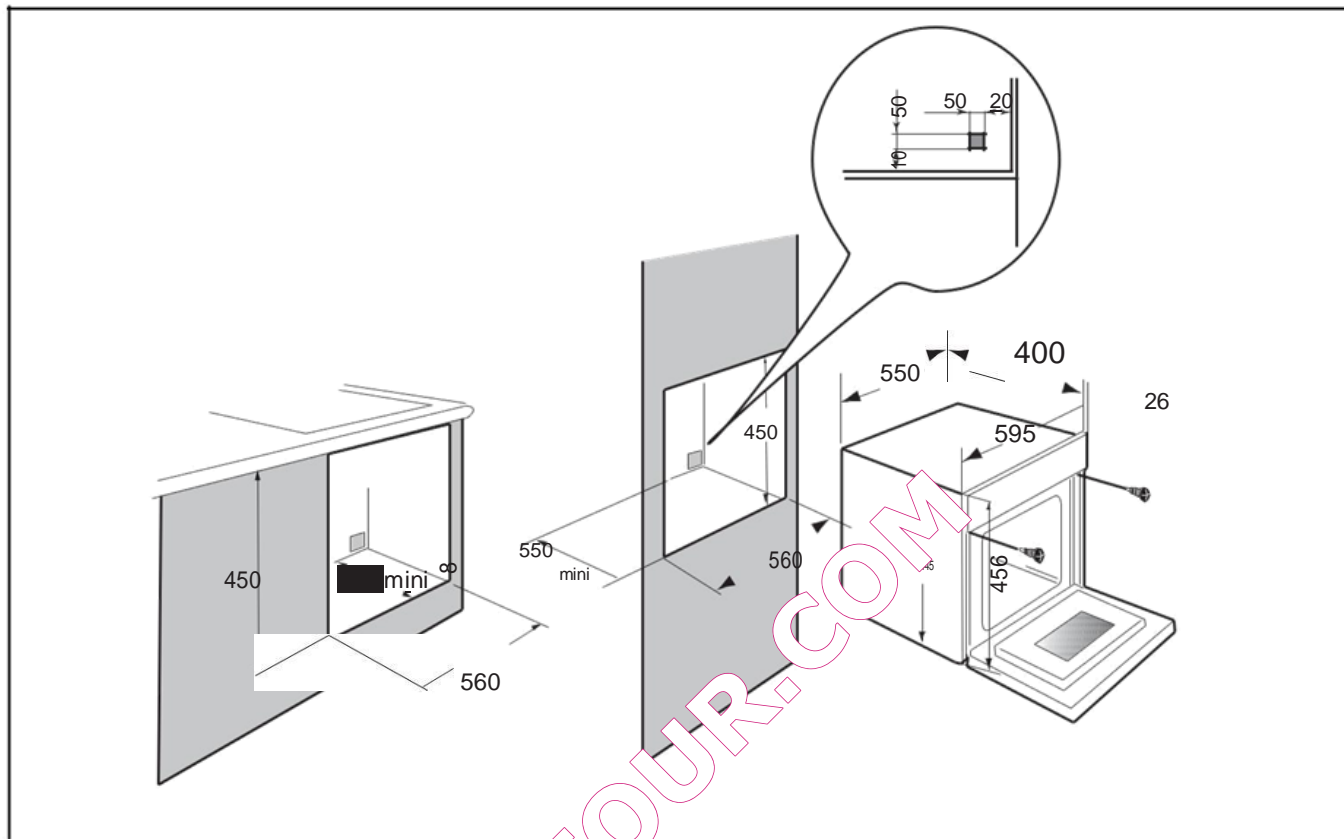
Comment changer l'ampoule

Que faire en cas d'anomalies

Instructions de sécurité importantes.
Lire avec attention et garder pour les futures utilisations.

Installation de votre appareil

FR



CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble encastré (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées.

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

1) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

2) Fixez le four avec les 2 vis.



Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.



Attention

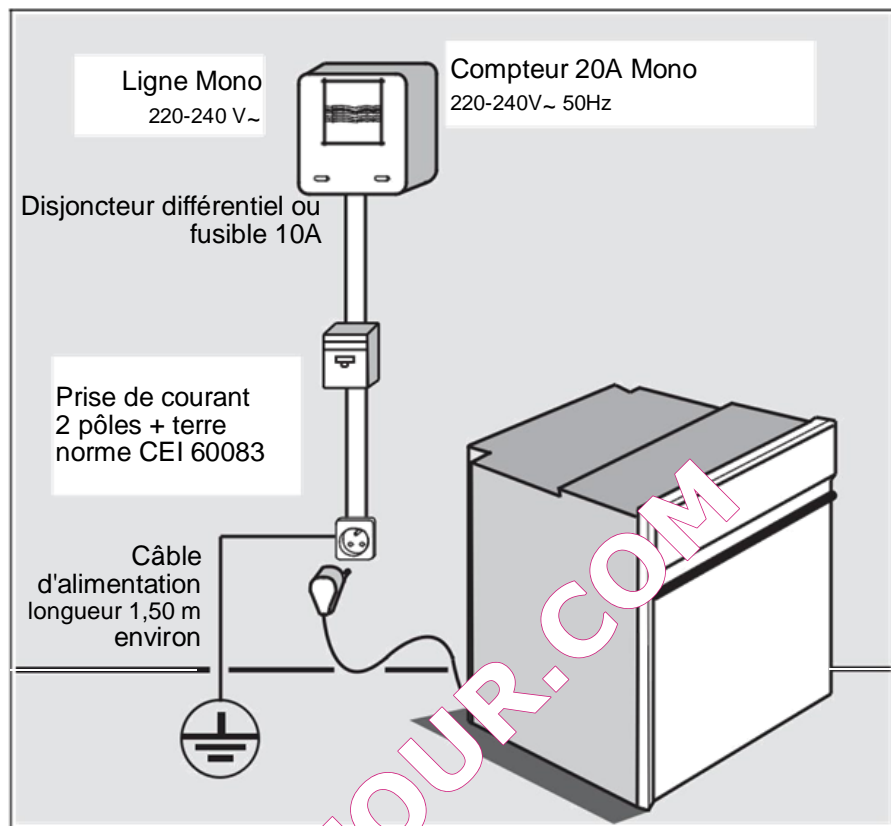
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

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

Installation de votre appareil

FR



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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


Vérifiez que :

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

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1 mm² (1ph + 1N + terre) qui

doivent être raccordés sur réseau 220-240V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

 Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

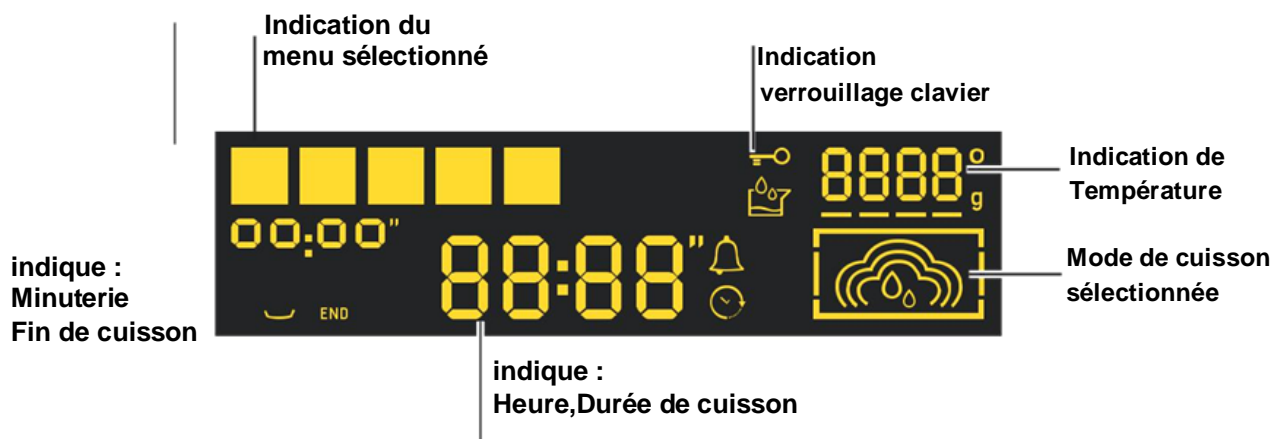
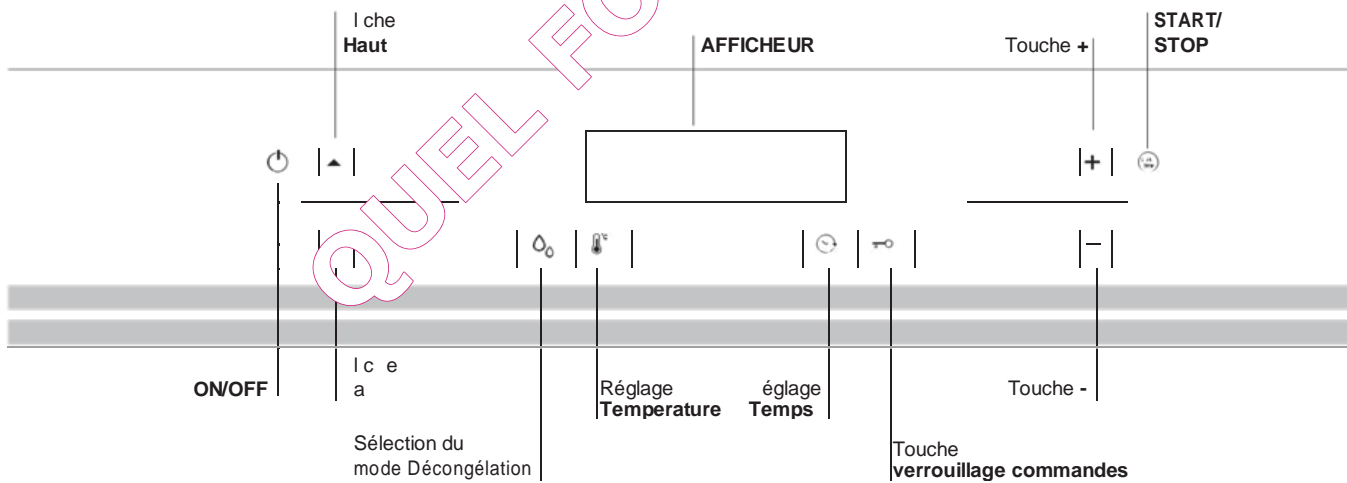
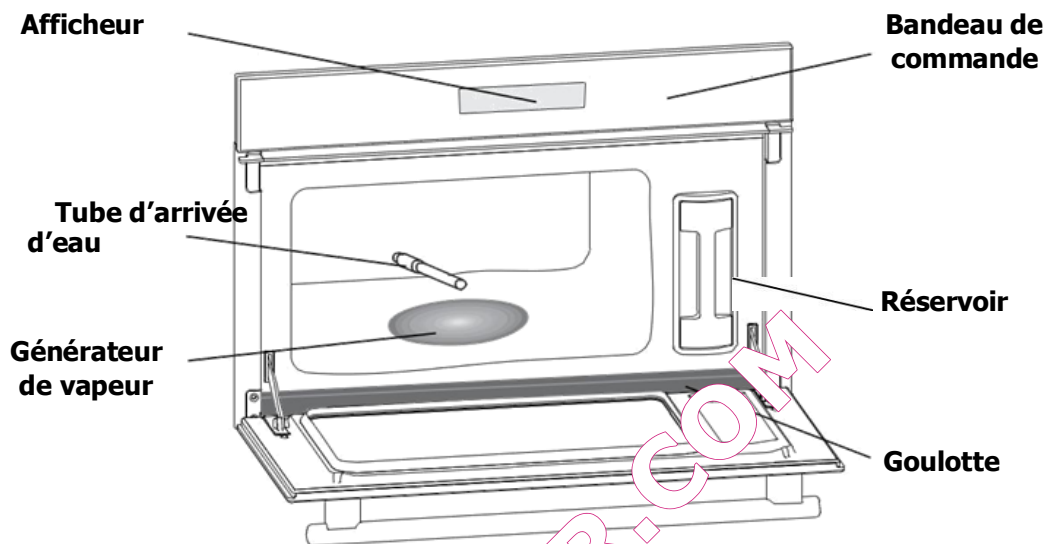
Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.

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

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble



Accessoires


• ACCESSOIRES

• Plat support aliment (fig.1)

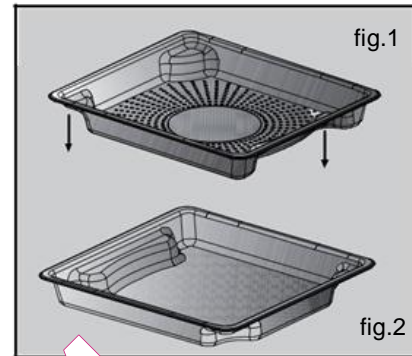
Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation

• Plat à condensats (fig.2)

Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation

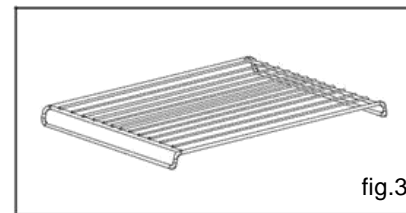
 Pour la cuisson, posez le plat (fig.1) sur le plat (fig.2) dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas (schéma ci contre).

Pour le rangement, posez le plat (fig.1) sur le plat (fig.2) dans le même sens



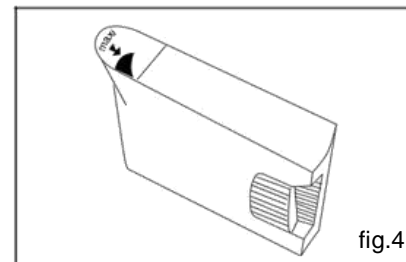
• Grille (fig.3)

Grille support amovible en inox: à enfourner obligatoirement





• Réservoir amovible (fig.4)

Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante. Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi).



 La casserole peut être nettoyée au lave-vaisselle.

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

 L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire). L'utilisation d'eau adoucie peut détériorer la surface du générateur de vapeur. Préférez de l'eau minérale en bouteille

La cuisson vapeur

Généralités

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

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

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 supérieure de la cavité:

il s'agit du générateur de vapeur.

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



Attention

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



Attention

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.

A l'attention de l'utilisateur



Important

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

— A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

— Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

— Ne modifiez pas ou ne tentez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

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

— Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

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

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

— Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

— En enfournant ou en sortant vos plats du four, utilisez des gants thermiques de cuisine.

— Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserole.

— Quand vous sortez le plat de condensation, il contient de l'eau très chaude (bouillante); faites particulièrement attention pendant sa manipulation.

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

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

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

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

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

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

A l'attention de l'utilisateur

FR

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



— Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures

conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- **Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.**

- **Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.**

- **Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.**

Mise en marche et utilisation

Une pression prolongée sur les touches ∇ \wedge - et + permettent de faire dérouler rapidement les listes ou les valeurs réglées.

Eclairage du four

L'afficheur s'éteint après 2mn sans appui sur une touche.

Première mise en service

Après raccordement de l'appareil au secteur et à sa première mise en service, allumer le tableau de bord par pression sur la touche \odot

MINUTEUR Réglage du minuteur

HEURE Réglage de l'heure

SON Volume du clavier

SORTIE Sortie du menu

Régler l'horloge

Pour régler l'horloge, appuyer d'abord sur la touche \odot pour allumer le four.

1. régler les heures à l'aide des touches - et +
2. Appuyer sur " \odot " pour confirmer.
3. régler les minutes à l'aide des touches - et +
- 4 appuyer sur " \odot " pour confirmer.

Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet de verrouiller les touches du four.









Pour l'activer, appuyer sur la touche \rightarrow , le symbole \rightarrow . apparait dans l'afficheur. Pour la désactiver, procéder de même jusqu'à ce que le symbole disparaisse de l'afficheur.. La sécurité enfants est activable pendant le fonctionnement du four ou quand il est éteint. La sécurité enfants est désactivable quand la cuisson au four est terminée et dans tous les cas précédents.

Mise en marche et utilisation

Cuisson immédiate

Programme de cuisson MANUELLE

En mode MANUELLE il est possible de régler la durée ainsi que la température (de 100° à 50°)

1. Appuyer sur la touche  pour allumer le panneau de commande.
2. Effectuer la sélection voulue à l'aide des touches  
3. Appuyer sur la touche "" pour démarrer la cuisson.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de modifier la température par pression sur la touche "°C", la régler à l'aide des touches - ou + et appuyer sur "" pour confirmer
 - programmer la durée d'une cuisson
 - stopper la cuisson par pression sur la touche "";
 - régler le minuteur 
- éteindre le four par pression sur la touche .
5. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant

Décongélation Automatique

Appuyez sur la touche  :55°C, Temps préprogrammé : 30min
Temps mini : 5min, maxi : 60min

Décongélation de filets de poisson avant d'être panés.
Fruits rouges qui doivent rester froids (pour tartes et coulis)
Décongélation de viandes avant d'être grillées (ex: saucisses)

Réchauffage 100°C, Temps préprogrammé : 25min

Temps mini : 5min, maxi : 60min
Viandes, légumes

Poisson entier 85°C, Temps préprogrammé : 15min

Temps mini : 5min, maxi : 60min
pour la cuisson des aliments fragiles. Poissons entiers (truites)

Plats cuisinés 95°C, Temps préprogrammé : 30min


Temps mini : 5min, maxi : 60min
Terrines, foies de volailles. Réchauffage plats cuisinés


Flan 90°C, Temps préprogrammé : 20min

Temps mini : 5min, maxi : 60min
Oeufs cocotte ; bonne tenue des tomates farcies.
Ramequins, crèmes...

Chocolat 80°C, Temps préprogrammé : 15min



Temps mini : 5min, maxi : 60min
Chocolat fondu, beurre. Fruits juste tièdes pour consommation immédiate

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


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

Comment faire une cuisson différée


Modification de la température de cuisson

Appuyez sur la touche .
Ajustez en appuyant sur les touches + ou -.
Enregistrez votre choix en appuyant sur la touche "  ".

Modification du temps de cuisson


En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson en appuyant sur  et sur les touches + ou -.
Appuyer sur **START** pour démarrer la cuisson



Arrêt en cours de cuisson

A tout moment, vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur "  " (environ 1 seconde).
Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparaît.
Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.

Comment faire une cuisson différée


Réglez le mode de cuisson choisi, le temps et éventuellement ajustez la température,

Exemple: position Cuisson Vapeur  température à 85°C.

Appuyez sur la touche  choisissez votre durée avec les touches - et + par exemple 30r 

Par exemple il est 12h30.

Vous avez programmé une cuisson de 30mn
L'heure de fin de cuisson affichée est 13h00.

A l'aide des touches  sélectionnez Fin de cuisson l'heure de fin de cuisson s'affiche.


Réglez l'heure de fin en appuyant sur les touches - et +.

Exemple 14h00

Validez en appuyant sur "  " pour lancer le programme

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h.

Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise pendant quelques minutes.

L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche "  " pendant une seconde.

Fin de cuisson



Videz IMPERATIVEMENT le réservoir.



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

Gestion de l'eau

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



Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.


Après avoir vérifié ces deux points, fermer la porte et appuyer sur "  " le four redémarre.

Tableau de cuisson

Aliments	°C	Temps	Préparations	Remarques
Artichauts (petits)	100	40 à 45 min.	posés à l'envers dans le plat	<ul style="list-style-type: none"> Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne "Préparations". 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	100	35 à 40 min.	pour les pointes, réduire le temps	
Brocolis	100	18 min.	en petits bouquets	
Carottes	100	20 à 22 min.	en fines rondelles	
Céleri-rave	100	25 à 30 min.	en fines tranches	
Citrouille	100	15 à 20 min.	en cubes	
Champignons	100	15 min.	en fines lamelles	
Choux	100	30 à 35 min.	Bruxelles	
	100	30 à 35 min.	Fleurs en petits bouquets	
Courgettes	100	10 à 15 min.	en rondelles	
Épinards	100	20 min.	(frais) remuer en cours de cuisson	
Endives	100	35 min.	(surgelés) remuer en cours de cuisson	
	100	30 min.	trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur	
Fenouil	100	22 min.	coupés en 2	
Haricots verts	100	30 à 35 min.		
Navets	100	15 à 20 min.	en cubes	
Petits pois frais	100	20-25 min.		
Poireaux	100	25 min.	coupés en 2	
Pommes de terre	100	25 min.	coupées en rondelles	
	100	40 à 45 min.	entières	
Coquilles St Jacques	90	10 à 12 min.	avec aromates	<ul style="list-style-type: none"> Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre, ajoutez herbes aromatiques. Déposez les crustacés sur un lit d'algues.
Moules/Bigorneaux	95	20 à 25 min.	avec aromates	
Crabes/Tourteaux	95	25 min.		
Homards	95	30 à 35 min.	selon le poids	
Pommes/pêches/poires	90	10 à 15 min.	entières, épluchées	<ul style="list-style-type: none"> Temps selon maturité.
Compote	95	25 min.	fruits en lamelles	
Crèmes	90	10 min.	en ramequins	
Cabillaud/Colin	85	13 à 15 min.	darnes (180 g)*	<ul style="list-style-type: none"> *Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200 g) par personne. Exigez des produits très frais. Posez des poissons entiers dans le plat tels quels 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.
Dorade	85	20 à 25 min.	entière (1kg)	
Hareng	85	20 min.	entier (200g)	
Lieu (noir & jaune)	85	15 à 20 min.	darnes (180 g)	
Lotte	85	15 min.	selon épaisseur	
Maquereau	85	20 min.	entier (250g)	
Merlan/Morue	85	15 min.	filets	
Raie	80	25 à 30 min.		
Rougets	80	15 min.	entier (200g)	
Saumonette	85	20 min.	gros tronçons (6 à 10cm de long)	
Saumon	85	15 à 20 min.	darnes (180/200 g)	
Sole	75	10 à 12 min.	filets	
Thon	100	20 à 25 min.	darnes (180/200 g)	
Truite entière (1kg)	100	20 à 25 min.	entière (200 g) 13 à 15 min.	
Bœuf	100	15 à 30 min.	Rôti 800 g : 55 à 60 min. Cuisses poulet : 35 à 40 min. Rôti dindonneau : 50 à 60 min. Morteau : 400 g	
Porc (filets mignon)	100	25 min.		
Volaille (blancs) (paupiettes)	100	20 à 25 min.		
Saucisses	95	25 min.		
À partir d'œufs très frais conservés à température ambiante.	100	7 min.	Coque: posé directement sur la grille. Au plat: cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire. Cocotte: voir recettes détaillées.	
	100	5 à 6 min.		
	100	8 min.		
	100	10 à 12 min.		
Riz, pâtes semoule	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	100	30 min.	100g de riz lavé-20cl de lait 2 c. à soupe de sucre	<ul style="list-style-type: none"> Égrenez à la fourchette en fin de cuisson.
Semoule	100	25 min.	200 g (1/4 litre d'eau)	

Nettoyage et Entretien

FR

Entretien

- **Cavité** (après chaque cuisson)

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

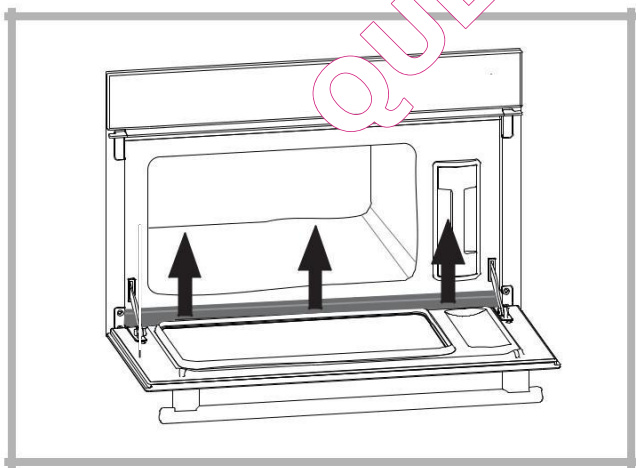
- Tuyau d'arrivée d'eau

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

- Générateur de vapeur

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.
Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau.
Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

Nettoyage de la goulotte



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



Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de grattoirs métallique pour nettoyer la porte du four , ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Nettoyage et Entretien

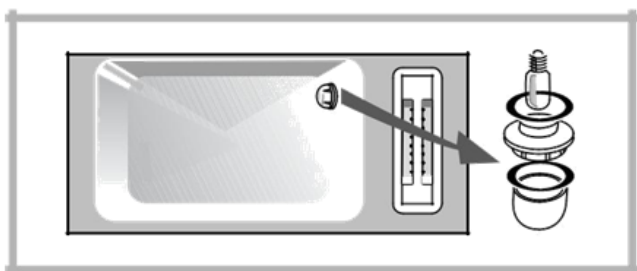
NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

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

N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

FR

Comment changer l'ampoule



- ⚠ L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.
Déconnectez votre four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule afin d'éviter tout choc électrique.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un cran de la porte du four.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - 2500 heures

- Changez l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints.
- Reconnectez votre four.

Que faire en cas d'anomalies

FR

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

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

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (fig.1).

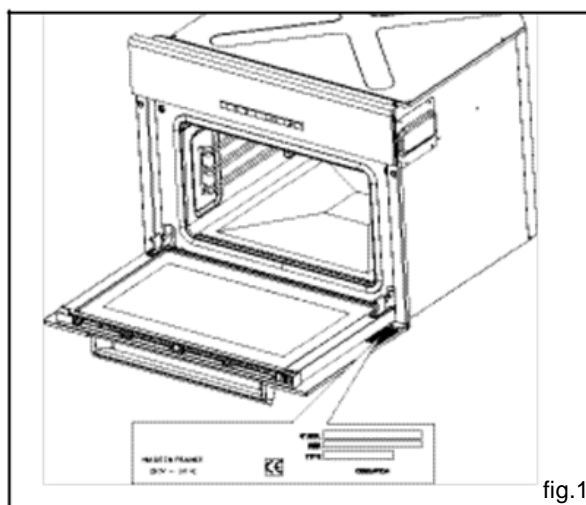


fig.1