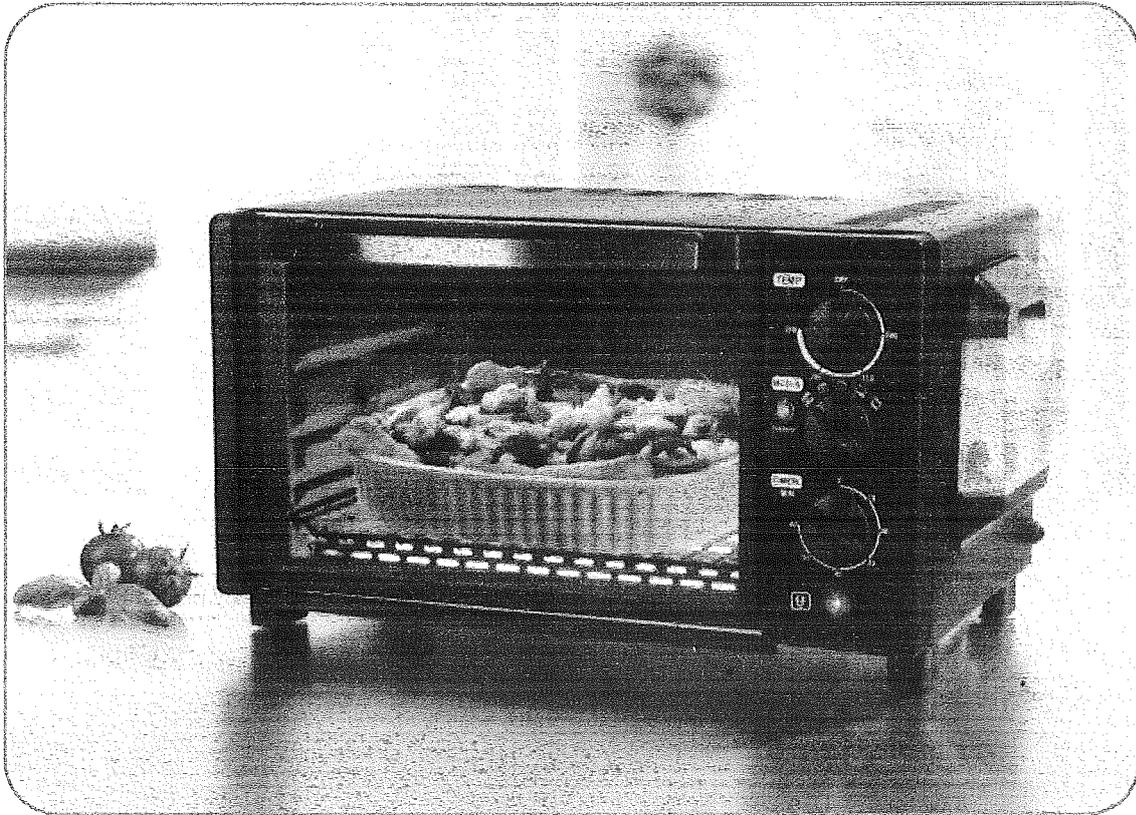


23954



Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

DE

Instruction manual

starting on page 15

GB

Mode d'emploi

à partir de la page 27

FR

Handleiding

vanaf pagina 39

NL

Sommaire

Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi	28
Consignes de sécurité	28
Dispositions relatives à la garantie	30
Composition et vue générale de l'appareil	31
Panneau de commande	32
Avant la première utilisation	32
Utilisation	33
Cuire au four	33
Grillades sur le tournebroche	34
Cuisson à la vapeur	35
Vidange du reste d'eau du four	36
Nettoyage	36
Dépannage	37
Caractéristiques techniques	38
Mise au rebut	38

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce four. Appréciez la rapidité de ce four universel qui vous permettra de faire cuire, rôtir, griller et cuire à l'étouffée vos aliments en préservant toutes leurs valeurs nutritives. Pour la cuisson à l'étouffée, l'appareil fonctionne à la vapeur sèche, donc sans retombées humides ni formation de condensation. Le minuteur vous aide à ne rien oublier, surtout les jours où il y a beaucoup à faire à la cuisine. Nous espérons que vous passerez de grands moments culinaires avec votre nouveau four.

Pour toute question, contactez le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.service-shopping.de



Nous vous recommandons de lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient !

Dans le cadre du développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, son emballage ainsi que la documentation jointe.

Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi



Ce symbole attire l'attention sur toutes les consignes de sécurité. Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Ce symbole signale les conseils et les recommandations.



Pour usage alimentaire.



Cet appareil fonctionne à la vapeur très chaude !

Consignes de sécurité



Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour cuire, griller et cuire à la vapeur les aliments.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Utilisez cet appareil uniquement comme indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) ne disposant pas de leur intégrité sensorielle ou mentale ou manquant d'expérience ou de connaissances. De telles personnes ne peuvent utiliser cet appareil que sous la surveillance d'un adulte chargé de leur sécurité et qui leur expliquera le cas échéant comment s'en servir. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.



Consignes de sécurité du point de vue sanitaire

- Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement avant la première utilisation l'intérieur du four, la grille, le lèchefrite et le tournebroche (voir paragraphe « Nettoyage ») et faites chauffer l'appareil pendant 15 minutes sans denrées à l'intérieur.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre.
- Préparez uniquement des denrées qui sont prévues pour être consommées cuites ou grillées.



Installation et branchement corrects

- Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !

- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en gardant une distance de sécurité d'env. 10 cm sur les côtés et d'env. 30 cm en haut.
- Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par ex. d'une table de cuisson ou d'un four.
- En prévention des électrocutions, choisissez l'emplacement de manière à ce que l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil devait tomber à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- L'appareil ne devrait jamais être installé ni utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.).
- N'utilisez pas l'appareil sur une plaque de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne gêne pas le passage. Le cordon ne doit pas pendre de la surface d'appui pour qu'il ne risque pas d'entraîner l'appareil et de le faire tomber. Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- Faites cheminer le cordon de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40°C.



Utilisation correcte

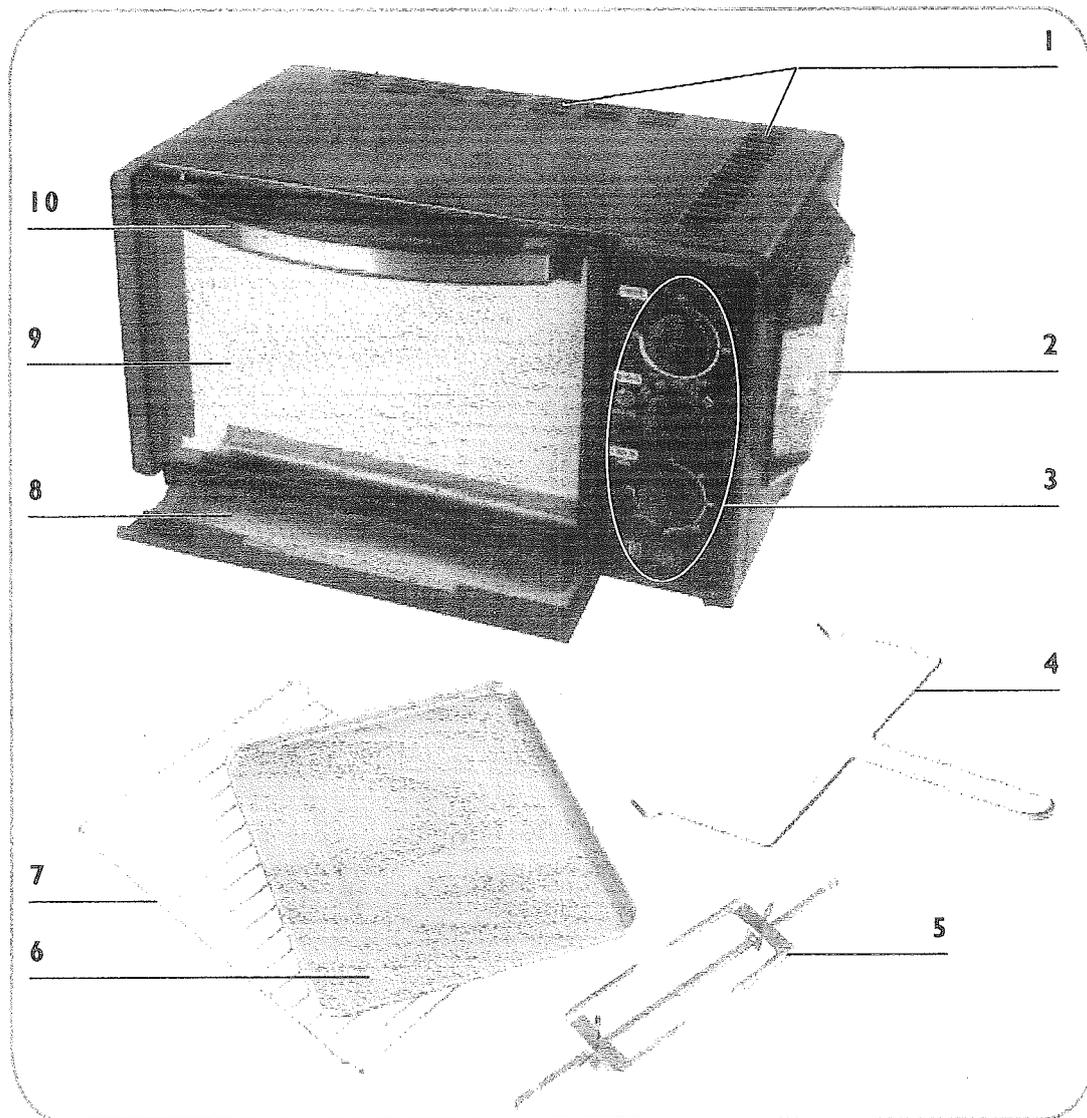
- Risque d'incendie !** N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'atmosphère.
- Risque d'incendie !** Veillez à ne pas surchauffer les plats gras ou huileux afin qu'ils ne prennent pas feu.
- Risque d'incendie !** Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. L'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même présente des dommages apparents. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou s'il est tombé. Faites-le contrôler par un service de maintenance agréé.
- N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil électrique. Pour ne pas encourir de risques, il convient de vous adresser au service après-vente/revendeur spécialisé le plus proche de chez vous. En cas de panne, contactez le service après-vente.

- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant provoque l'extinction de toute prise en charge et fait perdre tout droit à la garantie.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche !
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Lors de l'utilisation à proximité d'enfants, veillez à ce que ceux-ci ne puissent toucher ni l'appareil ni son cordon.
- ATTENTION, risque de brûlures !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être saisis. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour sortir ou rentrer la grille ou le lèchefrite lorsqu'ils sont chauds. Utilisez systématiquement le porte-tournebroche pour retirer le tournebroche. Ne transportez et ne rangez l'appareil que lorsqu'il a totalement refroidi.
- Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) ni sur l'appareil ni à l'intérieur.
- Veillez à ne jamais projeter d'eau froide sur la porte vitrée pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil. La vitre risque d'éclater.
- Lorsque l'appareil est en marche, maintenez toujours la porte vitrée fermée.
- Ne posez aucun objet sur la porte vitrée lorsqu'elle est ouverte.
- Placez toujours le lèchefrite chaud sur un support résistant à la chaleur.
- Veillez à ce qu'aucune denrée n'entre en contact avec les éléments chauffants. Si des denrées venaient toutefois à rester collées sur l'élément chauffant, retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil entièrement refroidir avant d'éliminer les parties collées. N'utilisez à cet effet aucun objet tranchant ou pointu tel qu'un couteau ou une fourchette.
- Débranchez la prise de l'appareil
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
 - en cas de défaillance pendant le fonctionnement de l'appareil ;
 - avant un orage ;
 - avant de le nettoyer.
- Pour retirer la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche avec les mains humides.
- Ne déposez pas d'aliments de trop grande dimension, d'emballages à films métalliques ou des outils dans l'appareil parce qu'ils pourraient engendrer un incendie ou une électrocution.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne mettez pas dans l'appareil des aliments enveloppés dans une pellicule ou un sac en plastique.

Dispositions relatives à la garantie

Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Composition et vue générale de l'appareil



1 Orifices d'aération

2 Réservoir d'eau

3 Panneau de commande

4 Porte-tournebroche

5 Tournebroche à 2 griffes

6 Lèchefrite

7 Grille

8 Tôle à miettes

9 Porte vitrée

10 Poignée de porte

Sans illustration :

- Résistances halogènes supérieures

- Résistances thermiques inférieures

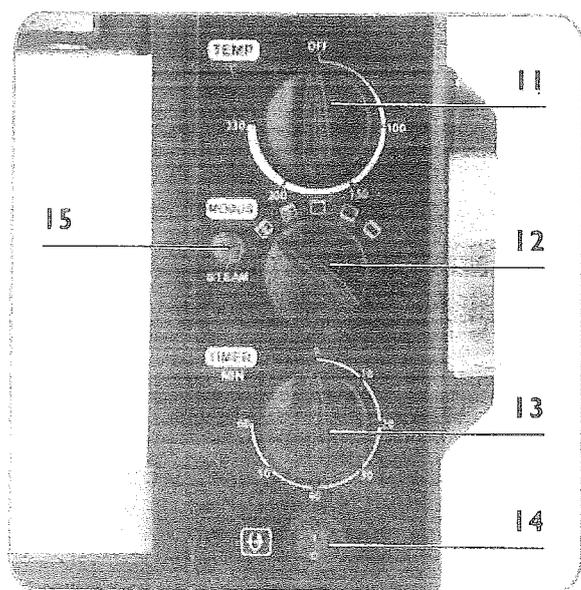
- Guides de grille

- Le présent mode d'emploi



Si vous souhaitez commander des accessoires et pièces de rechange d'origine, veuillez vous rendre sur notre site Internet : www.service-shopping.de

Panneau de commande



11 **TEMP** interrupteur, thermostat réglable en continu (jusqu'à 230°C)

12 **MODUS** (mode) bouton de service :

 Voûte / sole avec vapeur

 Voûte avec vapeur

 Voûte

 Sole

 Voûte / sole

13 **TIMER** minuteur (0 à 60 minutes)

14  Enclenchement (I) et arrêt (0) du tourne-broche

15 Le témoin **STEAM** (vapeur) s'allume lorsque  ou  est sélectionné, il est vert en fonctionnement normal et rouge en cas de dysfonctionnement.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !
 - ATTENTION, risque d'incendie !** L'appareil devient très chaud pendant son utilisation et le reste immédiatement après. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à choisir un endroit avec une place suffisante tout autour de l'appareil (au moins 10 cm sur les côtés, et 30 cm sur le haut).
1. Sortez l'appareil de son emballage et assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition et vue générale de l'appareil ») et qu'il ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages subis au cours du transport, n'utilisez pas l'appareil mais contactez immédiatement le service après-vente.
 2. Retirez de l'appareil les films protecteurs et les adhésifs éventuellement présents.
 3. Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'intérieur du four, la grille, le lèche-frite et le tourne-broche avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »).
 4. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur à une distance suffisante de tout objet inflammable. Veillez à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants.
 5. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez la fiche d'alimentation sur une prise de 230 V avec contacts de protection, installée de façon réglementaire et mise à la terre. Votre four est maintenant prêt à fonctionner.

6. Vous devriez effectuer la première mise en service à vide, donc sans aliments, en raison du faible dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation »). Veillez toutefois à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte.

Utilisation



ATTENTION !

- ATTENTION, risque de brûlures !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour ouvrir la porte vitrée et sortir/rentrer les plats.
- Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.
- Ne déposez pas d'aliments gras ou à forte teneur en huile directement sur la grille de sorte à ne pas salir les résistances thermiques inférieures par des gouttes d'huile/de graisse. Utilisez le lèchefrite fourni à cet effet !
- Lorsque vous servez du tournebroche, n'utilisez que la voûte pour faire vos grillades et recouvrez les éléments chauffants du bas avec le lèchefrite.
- Les éléments chauffants du haut ne s'allument que lorsqu'ils chauffent. Pour conserver la température réglée (et par conséquent également l'éclairage intérieur du four), alternez les commandes marche / arrêt plusieurs fois pendant la cuisson.



- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », vous devrez néanmoins préchauffer le four afin de définir avec précision le moment de cuisson à point.
- En ce qui concerne les plats congelés, suivez les préconisations de temps et de température du fabricant.

Cuire au four

1. Ouvrez la porte vitrée (9). Glissez la grille (7) dans les rails du bas, du milieu ou du haut en fonction des besoins.
2. Déposez les aliments sur la grille ou sur le lèchefrite (6) puis ce dernier sur la grille. Refermez ensuite la porte vitrée.
3. Réglez la température de cuisson voulue sur le thermostat **TEMP** (11).
4. Placez le bouton de service **MODUS** (mode) (12) sur voûte, sole ou voûte/sole.
5. Il suffit de régler le temps de cuisson (60 minutes au maximum) sur le bouton **TIMER** (minuterie) (13) pour mettre le four en marche. **Veillez noter : lorsque le thermostat est placé sur OFF (arrêt), le four n'est pas en marche.**

6. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et le four arrête automatiquement de chauffer. Le bouton **TIMER** (minuteur) continue toutefois à tourner un peu avant de s'immobiliser complètement et jusqu'à ce que les éléments chauffants s'éteignent. Tournez ensuite le thermostat pour le placer sur **OFF** (arrêt).
7. Pour arrêter la cuisson à tout moment, ramenez le thermostat sur **OFF** (arrêt), le four s'arrête alors de chauffer. **Laissez tourner la minuterie jusqu'à ce qu'elle atteigne la position 0. Ne ramenez pas manuellement le bouton TIMER (minuterie) car cela peut l'endommager !**
8. Ouvrez la porte vitrée et retirez prudemment le lèchefrite ou la grille. À cet effet, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine. Posez le lèchefrite/la grille sur un support résistant à la chaleur.
9. Laissez le four refroidir. Puis nettoyez-le ainsi que les accessoires utilisés (voir paragraphe « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Grillades sur le tournebroche

1. Retirez la grille (7) du four et placez le lèchefrite (6) directement sur les éléments chauffants du bas, afin de protéger ces derniers contre les gouttes de graisse. Ne mettez pas encore le four en marche !
2. Prenez le tournebroche (5). Le tournebroche est muni de deux griffes permettant de fixer les aliments plus lourds (par ex. les poulets). Ces griffes se fixent sur le tournebroche à l'aide des vis à anneau correspondantes. Faites d'abord glisser l'une des griffes le long du tournebroche (la vis à anneau doit être desserrée), enfillez ensuite l'aliment puis la deuxième griffe.
3. Faites glisser les griffes et l'aliment au milieu du tournebroche et serrez les pointes des griffes sur l'aliment.
4. Fixez les griffes en serrant fermement les vis à anneau.
5. Mettez alors le tournebroche en place dans le four : le milieu de la paroi interne de droite du four comporte une ouverture. Enfoncez dans cette ouverture la pointe du tournebroche. Mettez ensuite l'extrémité libre du tournebroche dans le support de la paroi interne de gauche du four.
6. Refermez la porte vitrée du four.
7. Tournez le bouton de service **MODUS** (mode) (12) dans le sens des aiguilles d'une montre sur  voûte. **ATTENTION : lorsque les éléments du bas sont recouverts, il ne faut pas les brancher !**
8. Réglez la température et la durée de fonctionnement du gril souhaitées. Le four s'enclenchera (voir section « Cuire au four »).
9. Basculez le bouton (14) en position I et le tourne-broche commence à tourner. Le bouton s'allume alors.
10. Lorsque l'aliment est cuit, placez le thermostat sur **OFF** (arrêt) et basculez le bouton en position 0.



ATTENTION !

- Risque de brûlure au contact de la broche chaude !** Ne touchez jamais la broche chaude à mains nues. Mettez des gants de cuisine !

11. Ouvrez la porte et retirez avec précaution la broche à l'aide du porte-tournebroche (4) en la faisant glisser tout d'abord hors du support puis hors de l'ouverture.
12. Placez les aliments sur une assiette, desserrez les vis à anneau sur la broche et retirez la broche.
13. Laissez le four, le lèchefrite et la broche refroidir. Nettoyez ensuite toutes les pièces (voir paragraphe « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Cuisson à la vapeur

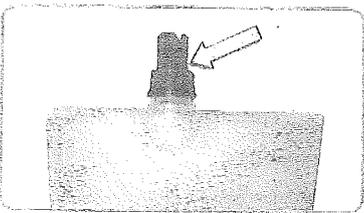
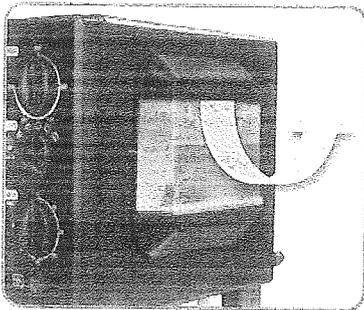


ATTENTION !

- ☐ **Risque de brûlures dues à la vapeur chaude !** Soyez prudent à l'ouverture de la porte vitrée car de la vapeur chaude peut s'échapper du four. Tenez-vous à une distance suffisante !

Pour cuire vos aliments à la vapeur, sélectionnez les fonctions  (voûte/sole avec vapeur) ou  (voûte avec vapeur). Pendant la cuisson, de la vapeur sèche se répartit régulièrement dans le four. Elle pénètre au cœur des aliments et les cuit tout en préservant leurs valeurs nutritives. Cette vapeur sèche est à peine visible.

Pour l'activation de cette fonction, il convient de remplir le réservoir d'eau fraîche.

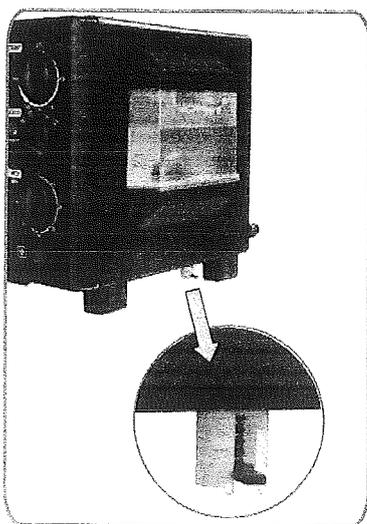


1. Si le réservoir d'eau (2) est relié à l'appareil, vous devez le retirer : maintenez-le par sa poignée, appuyez légèrement vers le bas et désolidarisez-le de l'appareil par le haut.
 2. Ouvrez le bouchon du réservoir d'eau.
 3. Remplissez le réservoir avec 200 – 450 ml d'eau potable.
 4. Refermez ensuite le réservoir d'eau.
 5. Insérez d'abord le réservoir d'eau avec son bouchon dans l'appareil puis solidarisez-le par le haut. Vérifiez que le réservoir est bien en place.
 6. Placez les aliments dans le four (voir section « Cuire au four » ou « Grillades sur le tournebroche »).
 7. Tournez le bouton de service **MODUS** (mode) (12) sur  pour voûte et vapeur ou sur  pour voûte/sole et vapeur.
 8. Réglez la température de cuisson voulue sur le thermostat **TEMP** (11).
 9. Placez le bouton **TIMER** (minuterie) (13) sur la durée de cuisson souhaitée. Le four se met en marche.
- ☞ Respectez les consignes données aux sections « Faire cuire » et « Grillades sur le tournebroche ».
 - S'il vient à manquer d'eau, vous pouvez également remplir le réservoir d'eau pendant que le four est en marche.

10. Lorsque les aliments sont cuits, placez le thermostat sur **OFF** (arrêt), ouvrez avec prudence la porte vitrée et retirez les aliments.
11. Laissez le four refroidir. Nettoyez-le ensuite avec tous les accessoires utilisés (voir paragraphe « Nettoyage »), videz le réservoir d'eau et vidangez le reste de l'eau du four (voir ci-dessous).

Vidange du reste d'eau du four

En fin de cuisson à la vapeur, il peut arriver que de l'eau non utilisée pour la production de vapeur reste dans le four. En fin de chaque cuisson à la vapeur, vous devez vidanger cette eau.



1. S'il reste encore de l'eau dans le réservoir, désolidarisez-le de l'appareil car la vidange de l'eau restante provoquerait également le vidage du réservoir (ce qui correspond à une grande quantité d'eau).
2. La vanne de purge se trouve en face inférieure de l'appareil. Placez un récipient sous la vanne.
3. Ouvrez la vanne en tournant légèrement sa poignée. Le bouchon de la vanne est enfoncé vers le bas et le reste d'eau s'évacue de l'appareil.
4. Refermez ensuite la vanne. Relevez le bouchon en tournant la poignée jusqu'à ce qu'elle s'encliquète.

Nettoyage



ATTENTION !

- Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil !** Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage.
 - ATTENTION, danger de mort par électrocution !** Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.
 - Ne pulvérisez pas de détergent directement sur l'appareil. N'utilisez pas de nettoyant à vitre.
 - N'utilisez aucun produit corrosif ou abrasif pour le nettoyage. Ils risqueraient d'endommager la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets métalliques.
-
- Après la cuisson à la vapeur, videz le réservoir d'eau et vidangez le reste de l'eau du four.
 - Après chaque usage, éliminez tous les restes d'aliments du lèche-frite et lavez-le à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux. Vous pouvez également le nettoyer au lave-vaisselle. Nettoyez de la même manière la grille et le tournebroche.
 - Si nécessaire, nettoyez l'extérieur et l'intérieur du four (y compris les protections des éléments chauffants) avec un chiffon humide puis séchez avec un chiffon sec. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant spécial four. Prière de respecter la notice d'utilisation du produit nettoyant.

- Si la tôle à miettes (8) est sale, sortez-la de l'appareil (la porte vitrée étant fermée). Éliminez tous les restes d'aliments et lavez-la à l'eau chaude en y ajoutant un peu de produit de nettoyage doux.
- **Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les remettre dans le four.**

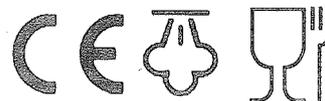
Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Sinon, contactez le service après-vente. N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermostat se trouve-t-il en position OFF (arrêt) ? • Le minuteur est-il enclenché ? • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur.
Les aliments ne sont pas bien cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • Allongez le temps de cuisson en reprogrammant le minuteur. • Faites éventuellement varier l'apport de chaleur en jouant avec la fonction voûte/sole ou augmentez la température.
Dégagement d'odeurs ou de fumée	<ul style="list-style-type: none"> • À la première mise en service : un faible dégagement d'odeurs ou de fumée peut se produire à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Ceci est tout à fait normal. Laissez l'appareil chauffer pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation »). Veillez toutefois à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte. • L'appareil a déjà été utilisé : l'intérieur du four ou les éléments chauffants sont-ils sales ? Suivez les instructions données au paragraphe « Nettoyage ».
Le témoin lumineux rouge STEAM (vapeur) s'allume.	<p>La fonction vapeur est bloquée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De l'eau il y a trop peu d'elle dans le réservoir d'eau ? • De l'eau s'échappe-t-elle ? <ul style="list-style-type: none"> – La vanne de purge est-elle ouverte ? (voir section « Vidange du reste d'eau du four ») – Le réservoir d'eau est-il correctement refermé ? • La conduite d'eau/vapeur est éventuellement bloquée. Contactez le service après-vente.

Caractéristiques techniques

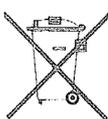
N° de modèle :	K2050T
Réf. article :	Z 01758
Alimentation :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1500 W
Température :	jusqu'à 230 °C
Volume :	20 litres
Minuterie :	0 - 60 minutes
Contenance réservoir d'eau :	jusqu'à 450 ml
Classe de protection :	I



Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.