

Référence rapide

GUIDE

Fours à vapeur intégrés professionnels
PODS301WS



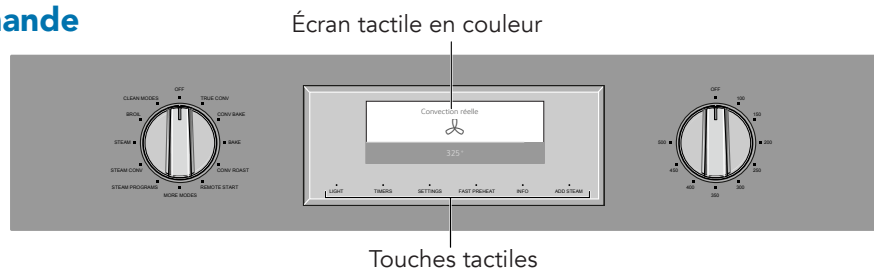
IMPORTANT : Ce guide de référence n'est pas un substitut au Guide d'utilisation et d'entretien. Lire et consulter le guide d'utilisation et d'entretien de l'appareil pour connaître les messages importants en matière de sécurité et les renseignements supplémentaires concernant l'utilisation du nouvel appareil.



IMPORTANT : De la vapeur peut s'échapper quand vous ouvrez la porte de l'appareil électroménager. Elle est invisible à certaines températures.

Ne vous tenez pas trop près de l'appareil électroménager à l'ouverture de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte. Tenez les enfants éloignés.

Panneau de commande



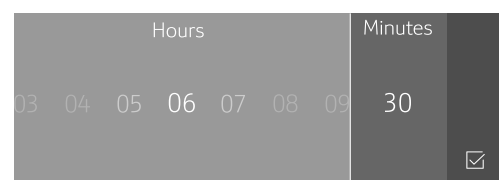
Touche tactile	Utilisation
SETTINGS (Paramètres)	Ouvre le menu de réglages de base.
TIMERS (Minuteries)	Règle la minuterie de cuisine ou le temps de cuisson.
FAST PREHEAT (Préchauffage rapide)	Active/désactive le préchauffage rapide.
INFO	Affiche des renseignements supplémentaires.
ADD STEAM (Ajout vapeur)	Permet de cuire à l'aide de vapeur.

Appairage du four à Home Connect

L'appareil électroménager prend en charge le Wi-Fi. Il peut être télécommandé au moyen d'un appareil mobile. Pour activer les réglages par Home Connect, vous devez avoir installé l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et l'avoir configuré. Pour connaître les directives de pairage de l'appareil avec Home Connect, consultez le guide d'utilisation et d'entretien inclus dans la trousse de documentation du four.

Configuration de l'heure du jour

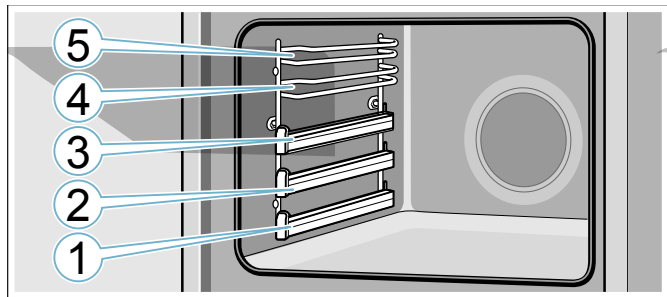
1. Effleurez SETTINGS.
2. Sélectionnez « Heure » (Time of day).
3. Effleurez les heures sur la barre inférieure.
4. Effleurez le champ tactile « Heure » (Hours) et faites défiler vers la gauche ou la droite pour sélectionner l'heure actuelle.
5. Effleurez le champ tactile « Minutes » et faites défiler vers la gauche ou la droite pour sélectionner les minutes actuelles.
6. Effleurez le symbole pour confirmer les réglages.



Positions des grilles

Vous disposez de cinq positions. La première position est au bas du four. Dans l'ensemble du manuel, on fait référence aux positions des grilles pour optimiser le rendement de la cuisson.

Remarque : Placez toujours la poêle universelle sur la grille 1 en mode de cuisson pleine vapeur.



5 Grillade de légumes (poivrons, oignons, tomates)

Utiliser la poêle universelle ou le plat de cuisson non perforé.

4 Brunissage de pain.

3 Grillade de viandes, gâteaux, biscuits, petits gâteaux, pizza, plats préparés surgelés, casseroles, grillades.

2 Tarte, gâteau au fromage, miche de pain, volaille, viandes

1 Dinde, gâteau des anges

Remarques :

Utiliser les grilles aux niveaux 1 et 3 pour la cuisson sur deux grilles et la cuisson à vapeur.

Utiliser les grilles aux niveaux 1, 2 et 3 pour la cuisson sur trois grilles.

Cuisson à l'aide de vapeur

Lors de la cuisson à l'aide de vapeur, celle-ci est injectée dans la cavité du four à divers intervalles et à différentes intensités.

Vous pouvez ajouter de la vapeur aux modes de cuisson ci-dessous :

- Convection réelle
- Cuisson par convection
- Cuisson
- Convection rapide
- Rôtissage par convection
- Rôti

Démarrage :

1. Remplissez le réservoir d'eau.
Remarque : Passez au réglage d'Ajout de vapeur uniquement après le refroidissement complet de la cavité du four (température ambiante).
2. Réglez le mode de cuisson et la température avec les molettes.
3. Effleurez la touche tactile ADD STEAM (Ajout de vapeur) pour utiliser la vapeur.
4. À l'écran, faites défiler et sélectionnez l'intensité de la vapeur.
5. Effleurez le symbole pour activer le réglage.
6. L'appareil électroménager lance la commande.

Sélection d'un mode de cuisson

1. Tournez le sélecteur de fonctions au mode de cuisson souhaité.
2. Tournez le sélecteur de température à la température désirée. Après quelques secondes, l'appareil électroménager lance la commande.
La barre d'état apparaît à l'écran et indique le progrès du préchauffage.

Configuration de la compensation de température

Si les aliments ne cuisent jamais au point souhaité, utilisez le menu Réglages pour compenser la température du four de -35 °F à +35 °F (-20 °C à +20 °C).

1. Effleurez la touche tactile SETTINGS.
2. Faites défiler et sélectionnez Température de compensation.
3. Effleurez le « 0 » sur la ligne inférieure et faites défiler vers la gauche ou la droite pour sélectionner la compensation de température.
4. Effleurez la ligne du haut pour sélectionner.
5. Effleurez « SETTINGS ».
6. Effleurez Sauvegarder » (Save) par confirmer la compensation de température (Temperature offset).

Nettoyage du four

Nettoyage facile :

La fonction « Nettoyage facile » peut seulement être lancée lorsque la cavité du four est froide (température ambiante) avec la porte de l'appareil électroménager fermée. N'ouvrez pas la porte de l'appareil électroménager au cours de cette opération. L'ouverture de la porte interrompra la fonction « Nettoyage facile ».

1. Retirez les accessoires et les grilles de la cavité du four.
2. Tournez le sélecteur de fonctions à CLEAN MODES (Modes de nettoyage).
3. Faites défiler vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Nettoyage facile ».
4. Effleurez la ligne du bas.
Après quelques secondes, l'appareil électroménager lance la fonction Nettoyage facile. Le temps restant apparaît à l'écran.

Nettoyage par écolyse :

1. Tournez le sélecteur de fonctions à CLEAN MODES.
2. Faites défiler vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Nettoyage par écolyse. ».
3. Effleurez la ligne du bas.
L'écran affiche la durée de nettoyage par écolyse.









4. Effleurez la ligne du bas.

L'appareil électroménager lance le nettoyage par écolyse après quelques secondes. Le temps restant apparaît à l'écran. Maintenez la cuisine aérée lors de l'exécution de la fonction de nettoyage.
Dès la fin de la fonction de nettoyage, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête automatiquement l'opération.

Détartrage :

Il faut détartre régulièrement l'appareil électroménager pour assurer son bon fonctionnement. Lorsqu'il vous reste cinq fonctionnements à vapeur ou moins, un message apparaît à l'écran pour vous rappeler de le détartre. Après la mise sous tension de l'appareil électroménager, l'écran affiche le nombre de fonctionnements restant. Vous aurez alors suffisamment de temps pour préparer le détartrage.




Description du mode et utilisation

Mode de cuisson	Temp. °F (°C)	Utilisation	Conseils
 Convection réelle*	150 à 475° (65 à 250°)	Pour la cuisson de petits mets sur une ou plusieurs grilles. Le ventilateur distribue uniformément la chaleur émise par l'élément chauffant annulaire du panneau arrière, dans la cavité du four.	Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C). À utiliser pour les grilles aux positions 2 et 3.
 Cuisson par convection*	150 à 475° (65 à 250°)	Sert à cuire les grands plats d'aliment et les pains sur 1 ou 2 grilles. Convient également aux plats d'accompagnement et aux casseroles. La chaleur est émise par le haut et la sole alors que le ventilateur la distribue uniformément dans la cavité du four.	Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C). À utiliser pour les grilles aux positions 1 et 2.
 Cuisson*	150 à 475° (65 à 250°)	Pour la cuisson et le braisage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement aux gâteaux sur plusieurs grilles. La chaleur est émise uniformément du haut et de la sole du four.	Parfait pour la cuisson de gâteaux, sur 2 grilles.
 Rôtissage par convection*	150 à 475° (65 à 250°)	Pour rôtir la volaille, de gros morceaux de viande et des légumes. La chaleur est émise par le haut et la sole alors que le ventilateur la distribue uniformément dans la cavité du four.	Aucun préchauffage n'est nécessaire. Utiliser la température de la recette/ tableau de cuisson. Utiliser un plat à rôtir avec la grille.
 Rôti*	150 à 475° (65 à 250°)	Pour rôtir de la volaille ou des viandes. La chaleur est émise du haut et de la sole du four.	Aucun préchauffage n'est nécessaire. À utiliser pour les sacs brunisseurs et les plats allant au four avec couvercle.
 Gril à convection	450 à 500° (230 à 260°)	Pour rôtir de la volaille, des poissons entiers et de gros morceaux de viande. L'élément du gril et le ventilateur fonctionnent de façon intermittente. Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments.	Préchauffer le four entre 3 et 4 minutes. Utiliser ce mode avec des viandes de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou plus.
 Gril	450 à 500° (230 à 260°)	Pour griller des aliments plats comme un steak et des hamburgers, pour préparer des rôtis et gratiner des plats. Toute la zone sous l'élément chauffant du gril devient chaude.	Préchauffer le four entre 3 et 4 minutes. Mettre une grille dans le lèche-frite pour drainer le gras. Tourner la viande une seule fois.
 Vapeur**	85 à 212° (30 à 45°)	Pour cuire les légumes, le poisson et les plats d'accompagnement, l'extraction de jus de fruits et le blanchiment.	Le temps de cuisson dépend de la taille de l'aliment et de sa fraîcheur. Utiliser les accessoires livrés avec le four. Idéal pour les aliments en une seule couche dans le plat.

* Il est possible d'utiliser la vapeur pour aider dans ce type de cuisson uniquement dans le four supérieur (il FAUT remplir complètement le réservoir d'eau avant de lancer la commande de l'appareil électroménager).

** Mode de cuisson à la vapeur

(il FAUT remplir complètement le réservoir d'eau avant de lancer la commande de l'appareil électroménager).

Mode de cuisson	Temp. °F (°C)	Utilisation	Conseils
 Convection à vapeur**	250 à 450° (120 à 230°)	Conjugué la vapeur au mode de four à convection.	À utiliser pour obtenir des viandes juteuses et des croûtes croustillantes ou une surface externe glacée.
 Réchauffage**	175 à 350° (80 à 175°)	Pour les plats cuisinés et aliments cuits. Réchauffage délicat des aliments cuits. La vapeur empêche les aliments de sécher.	Idéal pour la pizza, les pâtes et les viandes. Ne pas couvrir les aliments.
 Décongeler**	100 à 125° (40 à 50°)	Pour les légumes, la viande, le poisson et les fruits. L'humidité transfère délicatement la chaleur aux aliments. Ils ne sèchent pas ni ne perdent leur forme.	À utiliser avec de petits morceaux de volailles ou de viandes. Au cours de décongeler, séparer les aliments ou retirer les morceaux décongelés du four.

*** Il est possible d'utiliser la vapeur pour aider dans ce type de cuisson uniquement dans le four supérieur (il FAUT remplir complètement le réservoir d'eau avant de lancer la commande de l'appareil électroménager).**

**** Mode de cuisson à la vapeur (il FAUT remplir complètement le réservoir d'eau avant de lancer la commande de l'appareil électroménager).**

Dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le fonctionnement à la vapeur ou le détartrage ne s'amorce pas ou ne se poursuit pas.	Le réservoir d'eau est vide ou le fonctionnement est verrouillé en raison du processus de détartrage. Remplir le réservoir d'eau et poursuivre le processus de détartrage ou de cuisson à la vapeur.
L'appareil électroménager vous invitera à passer au rinçage.	L'appareil électroménager a été débranché de la prise électrique ou a été éteint au cours du processus de détartrage. À la remise sous tension de l'appareil électroménager, le rincer à deux reprises.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et la commande émet un signal sonore.	Il s'agit d'un code d'erreur. Respecter les directives à l'écran. Si le code ne s'éteint pas et qu'aucune directive n'apparaît à l'écran, effleurer INFO pour afficher plus d'informations (le cas échéant) et éteindre le signal sonore. Si le code d'erreur est toujours affiché, inscrire le numéro du code de défaillance, éteindre le four et communiquer avec le service après-vente.
Le ventilateur fonctionne pendant des modes qui n'utilisent pas la convection.	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne pendant que le four préchauffe en mode Cuisson. Cela est normal.
Le message « Remplir le réservoir d'eau » apparaît même si le réservoir est plein.	S'assurez que le réservoir d'eau est complètement enfoncé dans sa niche. Le réservoir pourrait éventuellement être endommagé suite à une chute. En raison de l'impact, les composants à l'intérieur du réservoir d'eau se sont dégagés et le réservoir fuit. Si ce message apparaît toujours et que ni l'un ou l'autre de ces problèmes sont la source, il faudra peut-être installer un capteur neuf. Communiquez avec le Service après-vente.
Beaucoup de vapeur est produite lors de la cuisson à la vapeur.	L'appareil électroménager est en cours d'étalonnage automatique. Il s'agit d'une action normale.
On entend un claquement en cours de cuisson.	Effet de la chaleur et du froid avec les aliments, provoqués par la vapeur.

Service après-vente

Veillez consulter les pages de la section dépannage du présent guide avant de communiquer avec le service après-vente. On répond aux questions les plus courantes qui peuvent résoudre plus rapidement votre problème. Si vous devez encore joindre le service après-vente, certains renseignements peuvent accélérer le processus de dépannage, notamment : 1) les numéros de modèle et de série; et 2) la date d'achat. La plaque signalétique du produit affiche les numéros de modèle et de série. Consulter le Guide d'installation et d'entretien pour connaître l'endroit précis de la plaque signalétique.

Pour communiquer avec le service après-vente :

É.-U. : 800-735-4328

URL : www.thermador.com/support

Pièces et accessoires : www.thermador-eshop.com