



INSTRUCTIONS FOR STEAM OVEN INSTALLATION
AND USE

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO DEL
HORNO A VAPOR

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E O USO DO
FORNO A VAPOR

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE E L'USO
DEL FORNO A VAPORE

INSTALLATIONS-UND GEBRAUCHSANWEISUNG
DES DAMPFBACKOFENS

MANUEL D' INSTALLATION ET D'EMPLOI
DU FOUR A VAPEUR

Mod. RDCV 49 MIN

Index et sommaire

PRÉSENTATION	222
DESCRIPTION DU FOUR	222
RECOMMANDATIONS	223
INSTALLATION	225
Branchement au réseau électrique.....	225
remplacement du câble d'alimentation :	225
Bornier.....	225
Préparation du four et pré-utilisation.....	226
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR ET DES ACCESSOIRES	226
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION CORRECTE SUR LE MEUBLE	227
DONNÉES TECHNIQUES	227
Dimension du four.....	228
DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES	229
DESCRIPTION DU BANDEAU de COMMANDE	230
Description des touches.....	230
PREMIÈRE MISE EN FONCTION	231
COMMENT ALLUMER LE FOUR	231
COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR	231
CYCLES DE CUISSON DISPONIBLES :	232
COMMENT SÉLECTIONNER UNE FONCTION DE CUISSON	233
UTILISATION D'UNE FONCTION DE CUISSON AVEC L'EMPLOI DE VAPEUR	233
UTILISATION D'UNE FONCTION DE CUISSON SANS EMPLOI DE VAPEUR	233
COMMENT MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	234
COMMENT ACTIVER LA CUISSON	234
COMMENT UTILISER LA FONCTION MINUTERIE	234
COMMENT AFFICHER OU MODIFIER L'ÉTAT DE LA FONCTION MINUTERIE	235
Comment remettre à zéro la fonction minuterie.....	235
COMMENT PROGRAMMER LE FOUR	235
COMMENT RÉGLER OU MODIFIER UN TEMPS DE CUISSON	235
COMMENT ANNULER UN TEMPS DE CUISSON	235
COMMENT PROGRAMMER L'ALLUMAGE ET L'EXTINCTION DU FOUR	236
COMMENT ANNULER UN PROGRAMME D'ALLUMAGE/EXTINCTION DU FOUR	236
MODALITÉ DE CUISSON TERMINÉE	236
CUISINER AVEC LA SONDE POUR ALIMENTS	237
Comment utiliser la sonde pour aliments.....	237
COMMENT MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE LA SONDE POUR ALIMENTS	238
UTILISATION DE LA SONDE POUR ALIMENTS EN TANT QUE THERMOMÈTRE	238
COMMENT PROGRAMMER L'ALLUMAGE DU FOUR EN UTILISANT LA SONDE POUR ALIMENTS	238
SAUVEGARDER UN CYCLE DE CUISSON	239
COMMENT SAUVEGARDER UN CYCLE DE CUISSON	239
COMMENT PRODUIRE DE LA VAPEUR EN MODALITÉ DE CUISSON AIR CHAUD+VAPEUR	240
COMMENT SE DÉPLACER À L'INTÉRIEUR DU MENU	241
ORGANIGRAMME DE TOUTE LA STRUCTURE DU MENU	242
Liste des recettes PAIN/PIZZA.....	243
Liste des recettes de TIMBALES.....	243
Liste des recettes de VIANDE.....	244
Liste des recettes de POISSON.....	245
Liste des recettes de LÉGUMES.....	245
Liste des recettes de GÂTEAUX.....	246

COMMENT PERSONNALISER LES RECETTES.....	244
COMMENT CHARGER UNE RECETTE PERSONNELLE.....	244
COMMENT SUPPRIMER UNE RECETTE PERSONNELLE.....	245
CONSEILS PRATIQUES POUR CUISINER.....	246
LES ACCESSOIRES.....	246
La lèchefrite.....	246
La grille.....	246
Lèchefrite perforée.....	246
Sonde pour ALIMENTS.....	247
COMMENT PERSONNALISER VOTRE FOUR.....	247
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	248
RÉGLAGE VERROUILLAGE DES TOUCHES :.....	248
COMMENT DÉVERROUILLER LE CLAVIER.....	248
PARTICULARITÉ DU VERROUILLAGE DU CLAVIER.....	249
SIGNAL SONORE.....	249
LUMIÈRE.....	249
DURETÉ DE L'EAU.....	249
DÉCLENCHEMENT DU CYCLE DE NETTOYAGE.....	250
CHAMBRE DE CUISSON.....	250
DÉTARTRAGE DU CHAUFFEEAU.....	250
Produit détartrant adapté:.....	250
INSTRUCTIONS pour le processus de détartrage du chauffe-eau :.....	251
Lavage du chauffe-eau.....	251
RÉTABLISSEMENT DES RÉGLAGES D'USINE.....	251
MODALITÉ FOUR ÉTEINT.....	252
MODALITÉ DE CUISSON TERMINÉE.....	252
QUE FAIRE EN CAS D'ANOMALIE.....	253
QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT.....	253
TABLE DES CODES D'ERREUR.....	254
COMMENT DÉMONTER LES GRILLES LATÉRALES.....	255
COMMENT REMONTER LES GRILLES LATÉRALES.....	255
COMMENT CHANGER L'AMPOULE DU FOUR.....	256
Modalité de remplacement:.....	256
COMMENT CHANGER LA GARNITURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON.....	256
COMMENT DÉMONTER LA PORTE DU FOUR.....	257
COMMENT REMONTER LA PORTE DU FOUR.....	258
PARTICULARITÉ DU FOUR.....	258
Clavier Touch-Control.....	258
inactivité des commandes du clavier.....	258
Signal 'Bip'.....	258
Ventilateur de refroidissement.....	258
Coloration dorée de la chambre de cuisson.....	258
MESSAGES D'AVIS DU SYSTÈME :.....	259
VÉRIFIER LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉCIPIENT.....	259
INSÉRER LE RÉCIPIENT.....	259
CONNECTER LA SONDE POUR ALIMENTS.....	259
DÉCONNECTER LA SONDE POUR ALIMENTS.....	259
FERMER LA PORTE.....	259
VIDANGE DU CHAUFFE-EAU.....	259
PATIENTER.....	259
ÉLIMINATION.....	260
Emballage.....	260
Four :.....	260

DESCRIPTION DU FOUR

Four combiné destiné à la cuisson des aliments et conçu pour un usage exclusivement domestique. Ce four allie la cuisson traditionnelle aux avantages de la vapeur en un seul produit, en permettant d'obtenir d'excellents résultats pour toutes les cuissons de viande, de poisson, de légumes ou de gâteaux. L'appareil permet de conserver la saveur, la fraîcheur et l'arôme des aliments et de préserver leurs propriétés nutritionnelles. Le four ne peut être utilisé à d'autres fins que celles indiquées.

Installer et utiliser l'appareil dans des pièces de température non inférieure à 5 °C.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil, pour les parties destinées à être en contact avec des substances alimentaires, est conforme à la prescription de la dir. CEE 89/109 et au D.L. application N° 108 du 25/01/92. Appareil conforme aux Directives Européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, respectivement remplacées par 2006/95/CE et 2004/108/CE, et modifications successives

RECOMMANDATIONS

- L'appareil doit être utilisé par des personnes adultes ayant lu le présent manuel d'emploi.
- S'assurer que le câble de branchement des appareils électriques ne puisse rester coincer dans la porte du four : l'isolation électrique pourrait en être endommagée.
- Si le câble de branchement a été endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance clientèle pour éviter des situations de danger.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour les personnes (enfants compris) présentant des problèmes physiques, sensoriels ou mentaux et n'ayant ni l'expérience ni la connaissance, sauf si supervisées ou formées pour ce qui concerne l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée. Éloigner les enfants de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi.
- **Lors de l'ouverture de la porte du four, pendant la phase de cuisson ou au terme de celle-ci, faire attention au flux d'air chaud et/ou à la vapeur susceptible de se dégager de la chambre de cuisson. Se placer sur le côté ou reculer d'un pas.**
- Nous vous conseillons d'utiliser de l'eau distillée afin de limiter la formation de calcaire
- Installer et utiliser l'appareil dans des pièces de température **non inférieure à 5 °C**
- Ne pas utiliser le four pour réchauffer la pièce.
- Avant de refermer la porte du four, contrôler l'absence d'objet dans la chambre de cuisson, et s'il y a lieu, qu'aucun animal domestique n'y soit entré.
- Ne placer aucun objet inflammable dans la chambre de cuisson ni autre objet sensible à la chaleur tels que détergents, sprays, récipients sous vide, boîtes de conserves, etc. danger d'incendie / explosion.
- Conserver soigneusement le présent manuel et le ranger dans un endroit facilement accessible afin de pouvoir le consulter à l'occurrence. En cas de vente ou de cession de l'appareil à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent manuel à l'appareil.
- Si un problème de fonctionnement est remarqué, le four doit être débranché du réseau électrique.
- Les graisses et les huiles surchauffées prennent facilement feu. Il est dangereux de chauffer l'huile dans la chambre de cuisson pour cuire la viande et il est préférable de l'éviter. Ne chercher jamais à éteindre l'huile ou la graisse qui brûlent avec de l'eau (danger d'explosion) ; étouffer les flammes avec des linges humides.
- En raison de la haute température atteinte, lors de l'insertion ou du retrait de la grille, des plaques et des récipients de cuisson, utiliser des gants de cuisson ou des manilles (ni mouillés ni humides).

- Pendant l'utilisation et l'entretien du four, veiller à ne pas placer les doigts dans les charnières de la porte ou sur celle-ci, pour éviter tout risque d'écrasement ou de blessure. Y faire surtout attention en présence d'enfants.
- Laisser la porte du four ouverte uniquement en position calée.
- Si la porte est ouverte, il y a danger de trébucher ou de se coincer les doigts.
- Ne pas s'asseoir ni s'appuyer sur la porte du four et ne pas l'utiliser comme plan de travail.
- Pour l'entretien, la manutention, l'installation et le nettoyage de l'appareil, utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).
- Le soulèvement et la manutention d'appareils de poids >25 kg ou de dimension ne permettant pas une prise facile doivent être effectués en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.
- Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil. Il est interdit d'effectuer toute modification, altération ou tentative de réparation, en particulier en utilisant des outils (tournevis, etc.) à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil. Les réparations, particulièrement celles des pièces électriques, doivent être effectuées exclusivement par du personnel agréé. Toute réparation non appropriée peut provoquer de graves accidents, endommager l'appareil et son équipement et causer des dysfonctionnements.
- Les tests de routine, en particulier celui de continuité du circuit de terre, doivent être effectués sur les appareils réparés par les centres d'assistance.
- Utiliser exclusivement la sonde de température ou la sonde pour aliments fournie en dotation du four. En cas de perte ou de rupture de la sonde pour aliments, contacter le centre d'assistance agréé.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens et aux personnes dus à un mauvais entretien de l'appareil. • Le fabricant décline toute responsabilité en cas du non-respect des normes en matière de prévention des accidents. • Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits. |
|--|

INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, contrôler que le produit et le câble d'alimentation NE SOIENT PAS endommagés.

En cas contraire, contacter le revendeur avant de mettre l'appareil en fonction.

Ne pas utiliser la poignée de la porte pour soulever l'appareil.

Les pièces d'emballage (feuilles, polystyrène) peuvent être dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement).

Tenir les pièces de l'emballage hors de la portée des enfants.

L'installation et le branchement de ce produit doivent être réalisés en suivant correctement les indications fournies par le Fabricant et effectués exclusivement par du

PERSONNEL QUALIFIÉ

Avant d'effectuer toute opération, il faut contrôler que l'appareil soit **DÉBRANCHÉ** du réseau électrique.

Branchement au réseau électrique

- Contrôler que le voltage corresponde à celui indiqué sur la plaque signalétique visible en ouvrant la porte du four.
- Contrôler que la ligne électrique de l'habitation soit équipée d'un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur (écart d'ouverture minimum entre les contacts d'au moins 3 mm) et adéquat pour supporter la charge de l'appareil (contrôler la plaque signalétique). En cas contraire, installer un dispositif ayant les caractéristiques décrites entre l'appareil et la ligne électrique et facilement accessible.
- **ATTENTION** : Contrôler que l'installation électrique soit équipée d'une mise à la terre efficace et conforme aux normes et aux dispositions des lois en vigueur.
N.B. La mise à la terre est obligatoire conformément à la loi.
- Le câble jaune/vert de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur

et doit être plus long des autres câble de 23 cm.

- Ne pas placer le câble d'alimentation près de sources de chaleur ni l'exposer à des températures supérieures de 50 °C par rapport à celle de la pièce.
- Si l'appareil est dépourvu du câble d'alimentation, le four doit être branché au réseau électrique avec un câble d'une section minimum d'1,5 mm².
- Si l'on prévoit d'interposer une fiche, celle-ci doit être normalisée, appropriée à la charge électrique et à la prise de courant.

Remplacement du câble d'alimentation :

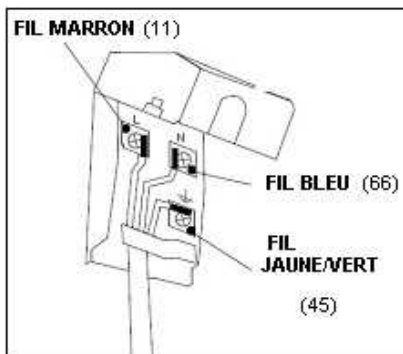
En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser exclusivement un câble de type :

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Section fils 3x1,5 mm²

Bornier

Le four est équipé d'un bornier prévu pour fonctionner à une tension d'alimentation monophasée de 220-240 Vac 50 Hz.



Dessin du bornier ouvert et branchement des fils

Préparation du four et pré-utilisation

N.B. Avant de nettoyer le four, le débrancher du réseau électrique ou placer l'interrupteur omnipolaire sur OFF.

Avant d'utiliser le four, nettoyer soigneusement la chambre de cuisson avec un chiffon doux (ou une éponge non abrasive) légèrement imbibé d'eau tiède et de liquide à vaisselle. Insérer la grille et la lèche-frite sur les rails correspondants.

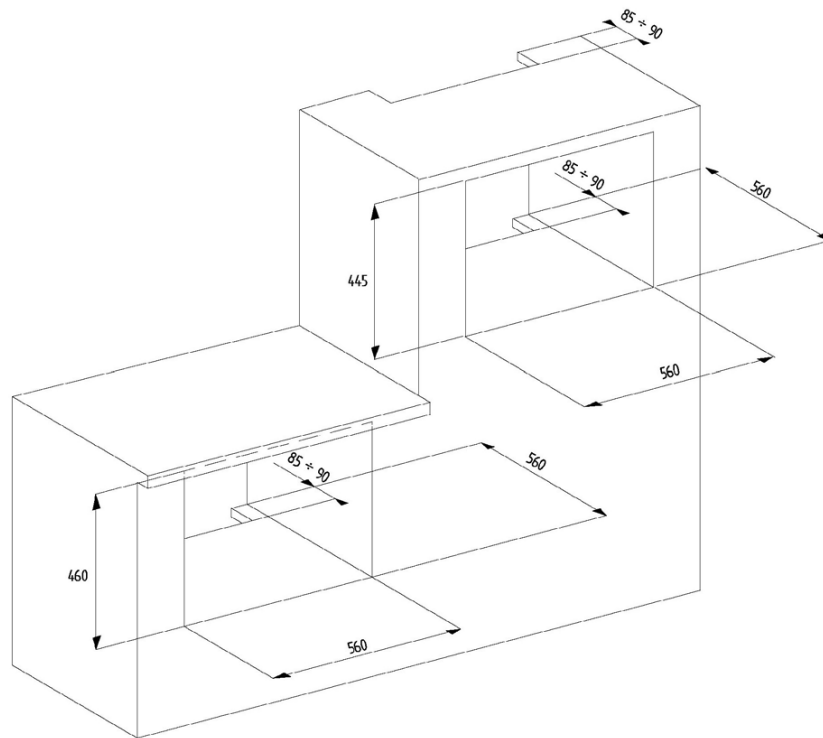
Allumer le four, voir page 231, sélectionner la fonction "Cuisson Professionnelle", voir page 232 et régler la température à 230 °C. Faire fonctionner le four à vide pendant environ 30 minutes pour éliminer tout résidu de graisse ou d'huile dérivant de la fabrication et susceptibles de dégager de mauvaises odeurs pendant la cuisson.

Ventiler la pièce pendant cette opération.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR ET DES ACCESSOIRES

- Pour faciliter les opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, nous vous conseillons d'utiliser le processus automatique décrit à la page 250.
- Par ailleurs, nous vous conseillons également de débrancher l'appareil du réseau électrique.
-
- Utiliser une éponge humide pour éliminer tout éventuel résidu de cuisson des parois de la chambre du four après chaque cuisson.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.
- Ne pas utiliser d'accessoires rugueux ou abrasifs tels que pailles de fer, racloirs métalliques ou laine d'acier pour nettoyer la vitre de la porte du four, afin d'éviter toute rayure qui pourrait provoquer le bris de la vitre.
- **NE PAS LAVER LA SONDE POUR ALIMENTS AU LAVE-VAISSELLE.**
- En revanche, la grille, le récipient et les lèche-frites peuvent être lavés au lave vaisselle.
- Pour des raisons d'hygiène, vider l'eau du récipient après chaque emploi.
- Après la cuisson et lorsque le four a suffisamment refroidi, essuyer avec un chiffon doux toute éventuelle trace de liquide restée sur le fond de la chambre de cuisson.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION CORRECTE SUR LE MEUBLE

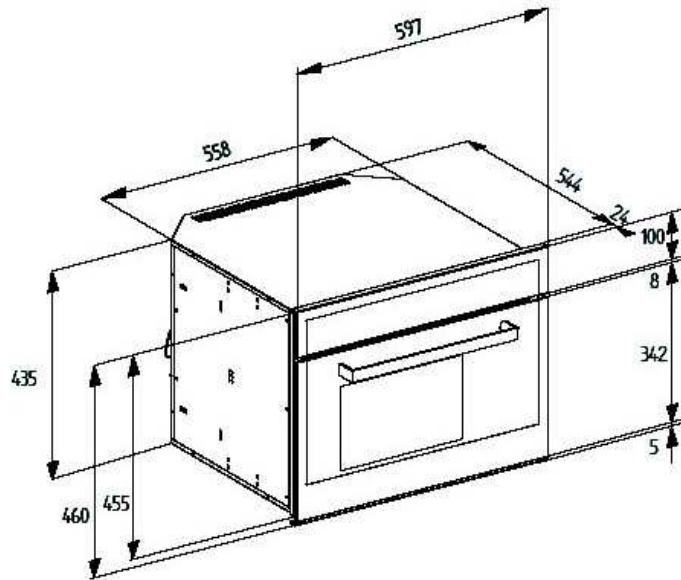
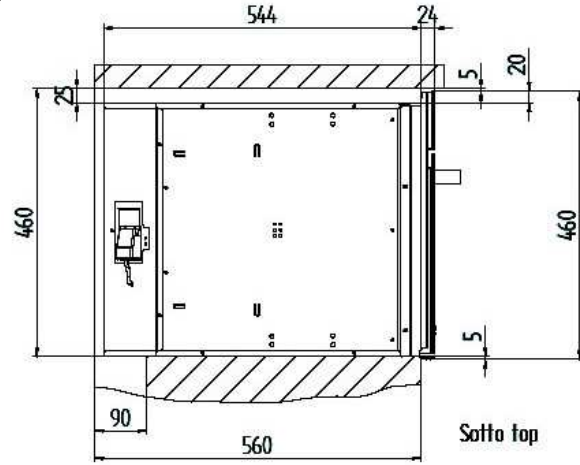
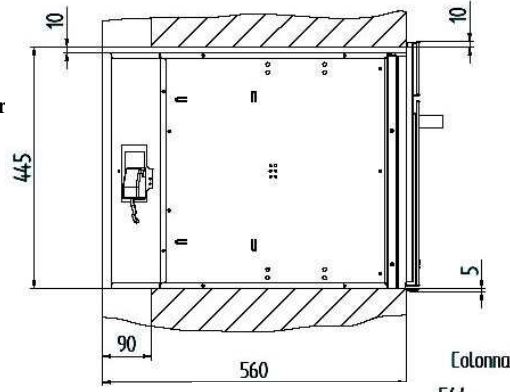


DONNÉES TECHNIQUES

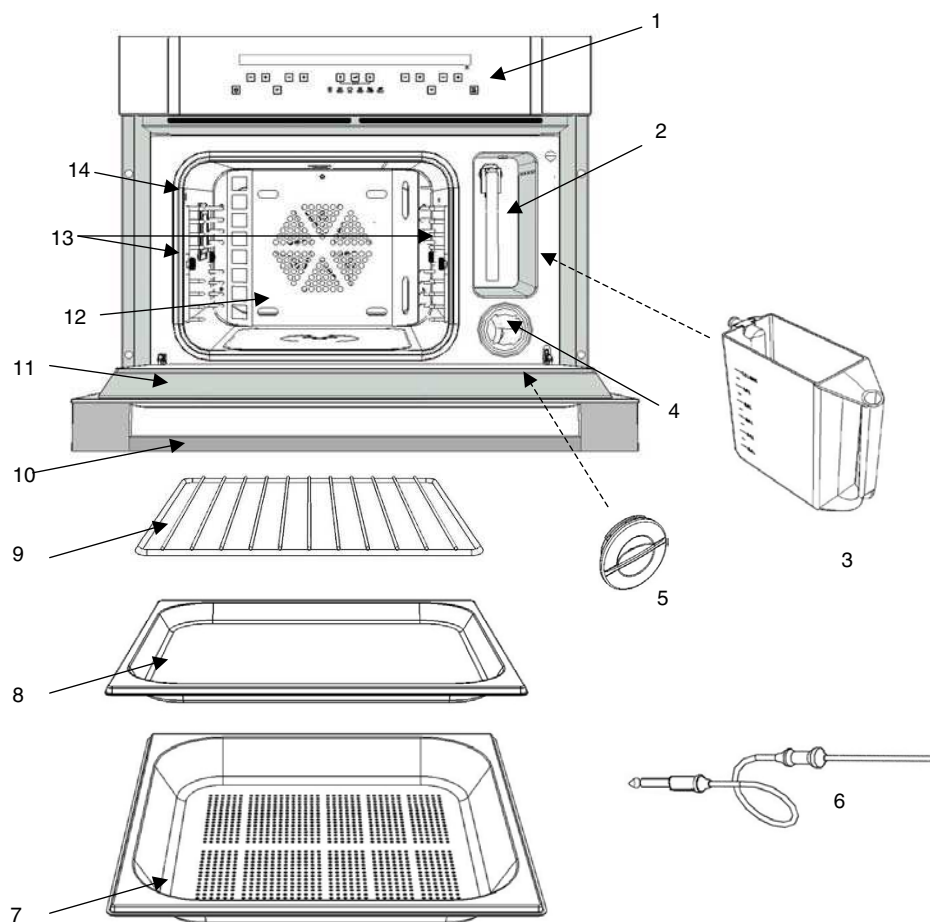
- Capacité récipient eau: 1.2 L.
- Volume utile (chambre de cuisson): 27 L.
- Volume brut (chambre de cuisson): 31 L.

- Tension d'alimentation : 220-240V 50/60Hz
- Puissance maximum d'allumage : 2,2 kW

Dimension du four

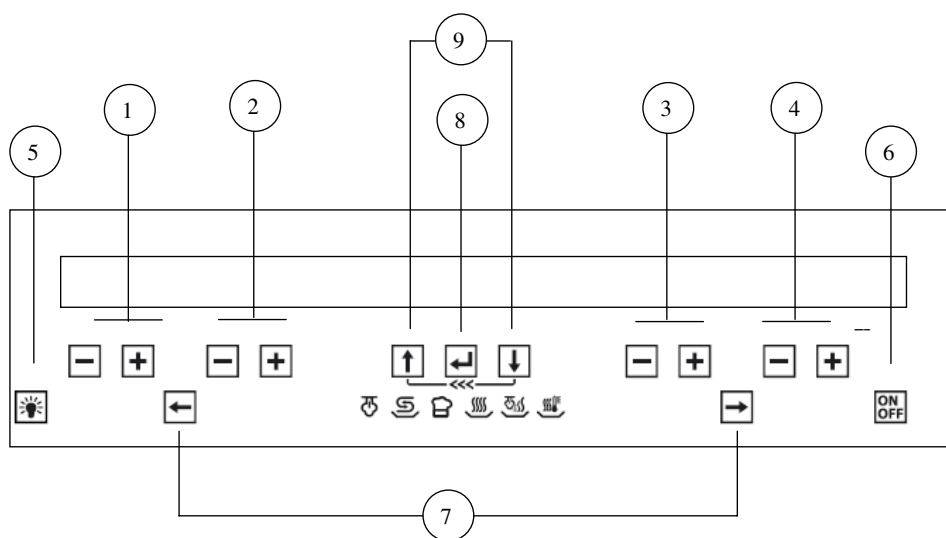


DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES



- | | | | |
|---|--|----|--------------------------------------|
| 1 | Bandeau de commande et affichage des données | 8 | Lèche-frite |
| 2 | Logement porte-récipient | 9 | Grille |
| 3 | Récipient | 10 | Poignée |
| 4 | Logement du filtre | 11 | Porte |
| 5 | Bouchon du filtre | 12 | Chambre de cuisson |
| 6 | Sonde pour aliments ou de température | 13 | Grilles latérales |
| 7 | Lèche-frite perforée | 14 | Connecteur de la sonde pour aliments |

DESCRIPTION DU BANDEAU de COMMANDE



Description des touches

1. Touches de réglage de la température de la chambre de cuisson et zone d'affichage de sa température. (+ pour augmenter, - pour diminuer, min. 30°-max.230° * en fonction du cycle choisi, voir page 232)
2. Touches de réglage de la température de la sonde pour aliments et zone d'affichage de sa température (+ pour augmenter, - pour diminuer, min. 30°-max.90°)
3. touches de programmation des fonctions à temps et zone d'affichage des temporisations.
4. touches de programmation de la minuterie ou réglage de l'horloge et zone d'affichage horloge / minuterie
5. touche d'allumage / extinction de la lumière de la chambre de cuisson
6. touche d'allumage / extinction du four
7. touches de sélection des fonctions de cuisson
8. touche de confirmation de la sélection
9. touches de défilement des options du menu.



PREMIERE MISE EN FONCTION


Lorsque le four est branché pour la première fois au réseau électrique, l'écran affiche un message d'attente (WAIT) et quelques indications sur l'identification du produit.



Nous vous recommandons de ne pas toucher le clavier pendant ce bref laps de temps.


n.b. Le processus allume le Ventilateur Tangentiel puis l'éteint après quelques instants.

À l'affichage du message: LANGUAGE ENGLISH


sélectionner votre langue en appuyant sur une des touches   (4)

Confirmer votre choix en appuyant sur la touche  (8)

Puis régler l'horloge en utilisant chacune des touches   (4)
pour régler l'heure courante.

Confirmer le réglage en appuyant sur la touche  (8)

COMMENT ALLUMER LE FOUR

Appuyer pendant au moins 1 sec. sur la touche  (6).

L'écran affiche la mention <<ON>>, la lumière du four s'allume puis apparaît le message


← → SÉLECTIONNER UNE CUISSON ↓ MENU

n.b. désactiver le verrouillage du clavier si ce dernier a été enclenché.

Voir chap. comment déverrouiller le clavier page 248.

le four se mettra automatiquement en modalité four éteint si aucune sélection n'est effectuée dans les 5 minutes suivantes.









COMMENT ETEINDRE LE FOUR

Appuyer sur la touche  (6).



L'écran affiche la mention <<OFF>>

Le four se met en modalité standby, voir chap. [modalité four éteint](#) page 252.

CYCLES DE CUISSON DISPONIBLES :

Nom de la fonction et symbole	Description de la fonction	Min-Max. temp. Chambre T par défaut	T sonde pour aliments par défaut
<p>CUISSON À LA VAPEUR</p> 	<p>Pendant la cuisson à la vapeur, le chauffe-eau génère de la vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Cette vapeur chauffe la chambre de cuisson et cuit les aliments. C'est le mode de cuisson idéal pour cuire les légumes car il préserve leur saveur et couleur, et surtout leurs propriétés organoleptiques.</p>	<p>40 – 100 100</p>	70
<p>RÉGÉNÉRATION</p> 	<p>La vapeur et l'air chaud contribuent à chauffer la chambre de cuisson. Le réchauffement des aliments est donc plus rapide et homogène en évitant qu'ils ne puissent devenir secs. L'élément qui contribue à réchauffer l'air est la résistance : CIRCULAIRE. Le ventilateur radial répartit uniformément la chaleur. Adapté pour réchauffer les aliments déjà cuits ("restes"), les aliments pré-cuits ou les produits surgelés</p>	<p>60 – 130 110</p>	70
<p>CUISSON PROFESSIONNELLE</p> 	<p>Cuisson effectuée en plusieurs phases Après la mise en marche et pendant une première phase, les aliments sont cuits à la vapeur. Après une période de temps établi automatiquement, la cuisson passe en modalité cuisson à air chaud. Ce système de cuisson est l'idéal pour faire lever et cuire toute sorte de pâte et pour la cuisson de pain ou de fougasse. Ce type de cuisson ne peut être effectué plusieurs fois de suite car le résultat pourrait diminuer. Entre deux cycles de cuisson professionnelle, le four doit pouvoir se refroidir. C'est seulement ainsi que l'on obtient le bon déroulement de la nouvelle phase de vapeur.</p>	<p>100–230 205</p>	70
<p>CUISSON À AIR CHAUD</p> 	<p>À l'intérieur de la chambre de cuisson, l'air est chauffé par la résistance circulaire placée derrière la paroi postérieure de l'appareil. Le ventilateur radial contribue à distribuer l'air de manière uniforme. Ce système, aussi appelé cuisson ventilée, permet de bien cuire tous les côtés des aliments.</p>	<p>40 – 230 175</p>	70
<p>AIR CHAUD + VAPEUR</p> 	<p>Ce mode de cuisson équivaut à la cuisson à air chaud décrite plus haut, mais avec en plus la possibilité à tout moment, de produire de la vapeur dans la chambre de cuisson en appuyant sur la touche  (8) . La coupure de la production de vapeur dans la chambre de cuisson s'effectue automatiquement 10 minutes après son démarrage, ou elle peut être désactivée par avance, toujours en appuyant sur la touche  (8). Idéal pour cuire les rôtis.</p>	<p>80 – 230 175</p>	70
<p>BASSE TEMPÉRATURE</p> 	<p>Système de cuisson à basse température pour des durées relativement longues. Idéal pour les cuissons de viande avec pour résultat une viande tendre et délicate. À l'intérieur de la chambre de cuisson, l'air est chauffé par la résistance circulaire placée derrière la paroi postérieure de l'appareil et est réparti uniformément par la ventilation fournie par le ventilateur radial. La cuisson doit être effectuée avec la</p>	<p>60-100 90</p>	70

COMMENT SÉLECTIONNER UNE FONCTION DE CUISSON

Appuyer sur une des deux flèches:   (7) pour sélectionner le cycle de cuisson désiré. Lire l'explication de cette fonction sur le tableau plus haut. (Cycles de cuisson disponibles)
n.b. si aucune sélection n'est effectuée pendant les 5 minutes suivantes, le four se mettra automatiquement en modalité éteinte. Voir chap. modalité stand-by [modalité four éteint](#) page 252.

UTILISATION D'UNE FONCTION DE CUISSON AVEC L'EMPLOI DE VAPEUR



- Remplir le récipient (récipient) avec de l'eau distillée, ou à défaut, avec de l'eau potable.
- Remplir le récipient jusqu'au taquet (1,2 L.). N.B. ne JAMAIS remplir complètement le récipient, car à la fin du cycle de cuisson, l'eau repompée pourrait déborder du récipient.
- Insérer le récipient dans son logement
- Le pousser à fond pour assurer une tenue parfaite entre le tube placé dans le récipient et le circuit hydraulique situé à l'intérieur du four.
- Toujours glisser la lèchefrite NON perforée sous celle perforée, pour recueillir l'eau de condensation, le jus ou tout morceau d'aliment susceptible de tomber.

UTILISATION D'UNE FONCTION DE CUISSON SANS EMPLOI DE VAPEUR

Pendant l'utilisation du four avec un cycle sans emploi de vapeur, le récipient peut rester dans son logement sans aucun risque de compromettre le résultat de cuisson.

N.B.
Pour que les cuissons en mode VAPEUR, RÉGÉNÉRATION, PROFESSIONNELLE soient parfaitement effectuées, il faut laisser le four se refroidir suffisamment si une cuisson analogue a déjà été effectuée précédemment.


COMMENT MODIFIER LA TEMPERATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Appuyer sur une des deux touches illustrées   (1) pour modifier de +/-5 °C la température programmée.

La valeur de la température de la chambre de cuisson s'affiche toujours avec à gauche la lettre **t**

n.b. Le symbole des degrés “°” clignote pendant le temps de préchauffage du four, c'est-à-dire jusqu'à l'atteinte de la température programmée. Dans tous les autres cas, le symbole reste allumé en mode fixe, comme par exemple : réglage, c'est-à-dire quand le four maintient la température déjà atteinte, et refroidissement, c'est-à-dire quand le four doit atteindre une température programmée plus basse de celle de départ.


COMMENT ACTIVER LA CUISSON

L'activation de la fonction de cuisson sélectionnée, aux réglages affichés à l'écran, s'effectue en confirmant avec la touche  (8).

Voir le message sur l'écran: **⏏ DÉMARRAGE DU CYCLE ↓ MENU**


n.b. le four s'éteint automatiquement après 5 minutes si la mise en fonction du processus de cuisson n'est pas confirmée.

L'écran affichera la mention: **“CUISSON EN COURS ↓ MENU”** dès que la cuisson est activée.

En appuyant sur la touche  (9) on accède à un menu permettant d'effectuer des réglages semi automatiques de cuisson ou permettant de mémoriser les données de la cuisson en cours. Voir chap. comment programmer le four page 235.

COMMENT UTILISER LA FONCTION MINUTERIE

Appuyer sur une des deux touches   (4) pour activer la fonction.


Le symbole  commence à clignoter et l'écran affiche le message: MINUTERIE accompagné des chiffres 00.00

Utiliser chacune des touches   (4) pour régler le temps désiré.

Le temps maximum pouvant être réglé est de 23 heures et 59 minutes.

Le comptage démarre après quelques instants (5 sec.), le four affiche de nouveau l'heure courante et le symbole reste allumé en mode fixe.

Lorsque le temps programmé s'est écoulé, un signal sonore se déclenche et l'écran affiche le message :

MINUTERIE 00.00 et le symbole  (ces derniers en mode clignotant)



Appuyer sur une touche quelconque pour éteindre le signal sonore.


Note : Le signal sonore s'éteint automatiquement après 5 minutes.

ATTENTION :

- La fonction minuterie N'INTERFÈRE PAS avec les fonctions du four et est toujours disponible indépendamment de l'état du four.

COMMENT AFFICHER OU MODIFIER L'ETAT DE LA FONCTION MINUTERIE


Appuyer sur une des deux touches   (4), l'écran affichera immédiatement l'information de temps de la minuterie.

Le symbole  commence à clignoter.

En appuyant sur une des deux touches   (4), il sera possible de régler un nouvel horaire d'alarme.

Comment remettre à zéro la fonction minuterie



Appuyer simultanément sur les touches   (4) pour remettre à zéro le temps précédemment programmé pour cette fonction.

Le symbole  s'éteint.

COMMENT PROGRAMMER LE FOUR

COMMENT REGLER OU MODIFIER UN TEMPS DE CUISSON

Allumer le four et sélectionner une fonction de cuisson.

Utiliser les touches   (3) pour programmer une durée de cuisson.

L'affichage initial du temps est réglé en mm.ss, puis en hh.mm.

(h=heures, m= minutes, s=secondes)

Temps maximum réglable 10 heures.

Puis activer la cuisson, voir chap. [comment activer la cuisson](#) page 234.

Le temps affiché commence à diminuer, et une fois écoulé, le four se met en modalité cuisson terminée, voir page 236.



COMMENT ANNULER UN TEMPS DE CUISSON

Appuyer simultanément sur les touches   (3) pour annuler le temps précédemment programmé pour cette fonction.

Le temps de cuisson sera annulé.

COMMENT PROGRAMMER L'ALLUMAGE ET L'EXTINCTION DU FOUR



Allumer le four, sélectionner une fonction de cuisson et régler la température de cuisson désirée.


Programmer le temps de cuisson avec les touches   (3)

Temps maximum réglable 10 heures.

Puis appuyer sur la touche:  (9), sélectionner la mention: FIN CUISSON avec la touche

 (8).

À l'affichage du message: RÉGLAGE DU TEMPS, utiliser les touches   (3) pour programmer l'heure de FIN CUISSON qui devra être programmé sous les 23 heures et 59 minutes suivantes.

Confirmer le réglage en appuyant sur la touche  (8)

Le four se met en modalité mise en marche retardée. Puis il s'allumera automatiquement sur la base du temps indiqué et s'éteindra à l'heure de fin de cuisson programmée.

Le message "ALLUMAGE DU FOUR PRÉVU DANS ..."

s'affichera toutes les 15 sec. pour signaler le temps restant avant l'allumage.

Toutefois, cette information pourra toujours être lue sur l'écran en appuyant sur une des deux

touches   (3)

COMMENT ANNULER UN PROGRAMME D'ALLUMAGE/EXTINCTION DU FOUR

Appuyer simultanément sur les touches   (3) pour annuler le programme d'allumage/extinction du four


Le four entre automatiquement en fonction en affichant le message CUISSON EN COURS
↓ MENU



MODALITE DE CUISSON TERMINÉE

Le four éteint tous les éléments de chauffe.

L'écran affiche le message: "CUISSON TERMINÉE" accompagné d'un signal sonore.

Le signal sonore peut être éteint en appuyant sur une touche quelconque.

En appuyant sur la touche  le four s'éteint, tandis qu'en appuyant sur une des deux touches

  (7) on pourra sélectionner un nouveau cycle de cuisson.

n.b. Pour les cuissons à la vapeur, deux minutes avant l'expiration du temps de fin de cuisson, la purge de vapeur s'ouvre pour évacuer le plus de vapeur possible de la chambre de cuisson.

CUISINER AVEC LA SONDE POUR ALIMENTS

Le four est livré avec une sonde pour aliments et température, la quelle est un accessoire en forme de “grande aiguille” insérée dans un manche et terminant par un câble et une broche de connexion. La sonde pour aliments reliée au système électronique de l'appareil permet de mesurer la température au cœur de la viande ou des aliments cuisinés. Cet accessoire simplifie l'approche des différentes cuissons pour les moins experts en cuisine en leur permettant d'obtenir des résultats constants dans le temps.

La cuisson prend fin lorsque la température mesurée par la sonde à l'intérieur des aliments atteint la valeur réglée sur l'écran.



Comment utiliser la sonde pour aliments.

Connecter la sonde pour aliments au connecteur placé sur le haut de la paroi gauche à l'intérieur du four (voir fig. A). Enfiler la sonde métallique horizontalement et jusqu'à la poignée dans l'aliment à cuire. Si possible, la pointe doit se trouver vers le centre des aliments, sans toucher les os et sans être enfilée dans les parties grasses des aliments. Le respect de ces indications est nécessaire pour obtenir une mesure correcte.

Allumer le four, sélectionner une fonction de cuisson, régler la température de la sonde pour aliments et régler celle de la chambre de cuisson.

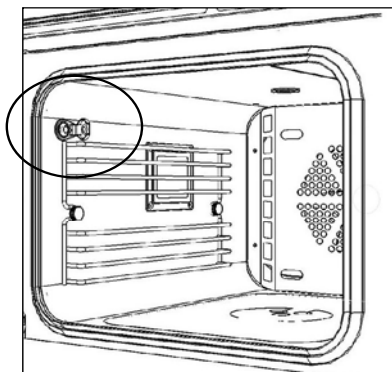


Fig. A

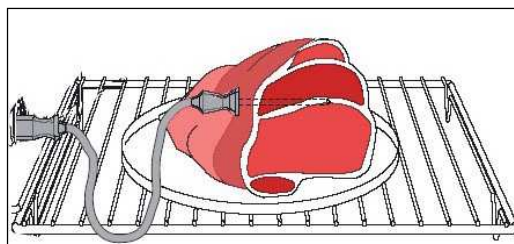


Fig. B

COMMENT MODIFIER LA TEMPERATURE DE LA SONDE POUR ALIMENTS

Appuyer sur une des deux touches illustrées   (2) pour modifier de +/-1 °C la température programmée.

Température maximum programmable: 90 °C

Température minimum programmable: 30 °C



La valeur de température de la sonde pour aliments s'affiche avec à gauche le symbole graphique :



Notes :



- La température de la chambre doit être supérieure à celle de la sonde pour aliments. En cas contraire, l'affichage de la température de la chambre se mettra à clignoter pour signaler le réglage erroné.
- L'utilisation de la sonde pour aliments ne permet pas de programmer une durée de cuisson et vice versa.



UTILISATION DE LA SONDE POUR ALIMENTS EN TANT QUE THERMOMETRE


Appuyer simultanément sur les deux touches   (2) pour lire sur l'écran relatif à la température de la sonde, la valeur instantanée de la température mesurée par la sonde.
Température maximum et minimum mesurables: 250 °C - 20 °C

COMMENT PROGRAMMER L'ALLUMAGE DU FOUR EN UTILISANT LA SONDE POUR ALIMENTS

Connecter la sonde pour aliments à son connecteur (voir fig. A, page 237). Allumer le four, sélectionner une fonction de cuisson et régler la température de cuisson désirée.



Puis appuyer sur la touche:  (9), sélectionner la mention: DÉBUT CUISSON avec la touche  (8).

À l'affichage du message: RÉGLAGE DU TEMPS, utiliser les touches:   (3) pour programmer l'heure de DÉBUT CUISSON qui devra être programmé sous les 23 heures et 59 minutes suivantes.

Confirmer le réglage en appuyant sur la touche  (8)

Le four se met en modalité mise en marche retardée. Il s'allumera automatiquement à l'heure programmée et s'éteindra au terme de la cuisson correspondant à l'atteinte de la température des aliments sur la base de la valeur de température fixée pour la sonde.

Le message "ALLUMAGE DU FOUR PRÉVU DANS" s'affichera toutes les 15 sec. pour signaler le temps restant avant l'allumage.

Toutefois, cette information pourra toujours être lue sur l'écran en appuyant sur une des deux touches   (3)

SAUVEGARDER UN CYCLE DE CUISSON

Le système électronique du four vous permet de mémoriser vos réglages de cuisson dans des zones mémoires spécialement prévues. Ces informations pourront être chargées à l'occurrence pour cuire encore au même réglage déjà utilisé, en obtenant ainsi des résultats fiables et constants.

Possibilité de mémoriser:

- **cycle de cuisson**
- **température de la chambre de cuisson**
- **température de la sonde pour aliments** ou en alternative **durée de cuisson**


Ne peuvent être mémorisés



- Heure de début de cuisson
- Heure de fin de cuisson

COMMENT SAUVEGARDER UN CYCLE DE CUISSON

Après avoir allumé le four et avoir effectué tous les réglages de cuisson nécessaires, appuyer sur la touche :

 (9) jusqu'à afficher le texte: SAUVEGARDER CYCLE DE CUISSON

Appuyer sur la touche:  (8) pour confirmer la mémorisation des données.

Choisir un record parmi les 10 disponibles à l'aide de la touche de défilement  (9) ou 

Confirmer la sauvegarde des données sous CYCLE DE CUISSON N° avec la touche  (8)

Une fois la mémorisation effectuée, le système affiche "EFFECTUÉ"

Notes :

- Nous vous conseillons de noter sur un carnet le numéro lié au cycle de cuisson mémorisé en l'associant au nom du plat. Ceci vous permettra par la suite de saisir plus rapidement le cycle à utiliser pour cette cuisson.
- Si le système ne devait pas effectuer la mémorisation, donc sans l'affichage de la mention : "EFFECTUÉ", cela signifie que tous les records de mémoire disponibles sont déjà utilisés. Pour sauvegarder ces données, il faudra supprimer un ou plusieurs records. Voir chap. [Comment supprimer une recette personnelle](#) page 245.

Fonctions disponibles aux menus

- Recettes
- Réglages
- quitter

Recettes : La mémoire du système possède une liste de types de plats (viande, pain/pizza, poisson, gâteaux, soufflés, recettes personnelles) qui permettent de régler rapidement le four en fonction de la recette sélectionnée (paramètres conseillés), ceci pour obtenir la bonne cuisson.

Les pages suivantes reportent les tableaux et les paramètres des aliments déjà mémorisés.

Réglages : Ce menu permet d'effectuer une série de réglages pour personnaliser le four au propre gré Voir la liste à la page 243.






COMMENT PRODUIRE DE LA VAPEUR EN MODALITÉ DE CUISSON AIR CHAUD+VAPEUR


Le cycle de cuisson air chaud + vapeur permet à l'utilisateur de produire, à tout moment, de la vapeur pendant une cuisson. Ceci permet d'augmenter ou de maintenir le taux d'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson pour obtenir des mets plus tendres.

Après avoir sélectionné le cycle et l'avoir activé à intervalles réguliers, apparaît le message

APPUYER SUR ↵ POUR PRODUIRE DE LA VAPEUR

En appuyant sur la touche  (8), le symbole sérigraphique s'allume:  et signale l'activation du générateur de vapeur.

Après quelques instants, la vapeur est distribuée dans la chambre de cuisson. Cette vapeur est introduite dans la chambre de cuisson à intervalles constants intercalés par de petites pauses, pendant une durée maximum d'environ 15 min. après quoi, le générateur de vapeur et le voyant  s'éteignent.


La distribution de vapeur peut aussi être désactivée manuellement en réappuyant sur la touche  (8).

Le message affiché sur l'écran **APPUYER SUR ↵ POUR COUPER LA VAPEUR** précédé d'un bref signal sonore rappelle cette possibilité à l'utilisateur.


COMMENT SE DEPLACERA L'INTERIEUR DU MENU


allumer le four. À l'affichage du message:


← → SÉLECTIONNER UNE CUISSON ↓ MENU

appuyer sur la touche:  (9) apparaît la première option de la liste: "RECETTES"



Voir structure du menu:

appuyer sur la touche:  (9) pour faire défiler la liste vers le bas

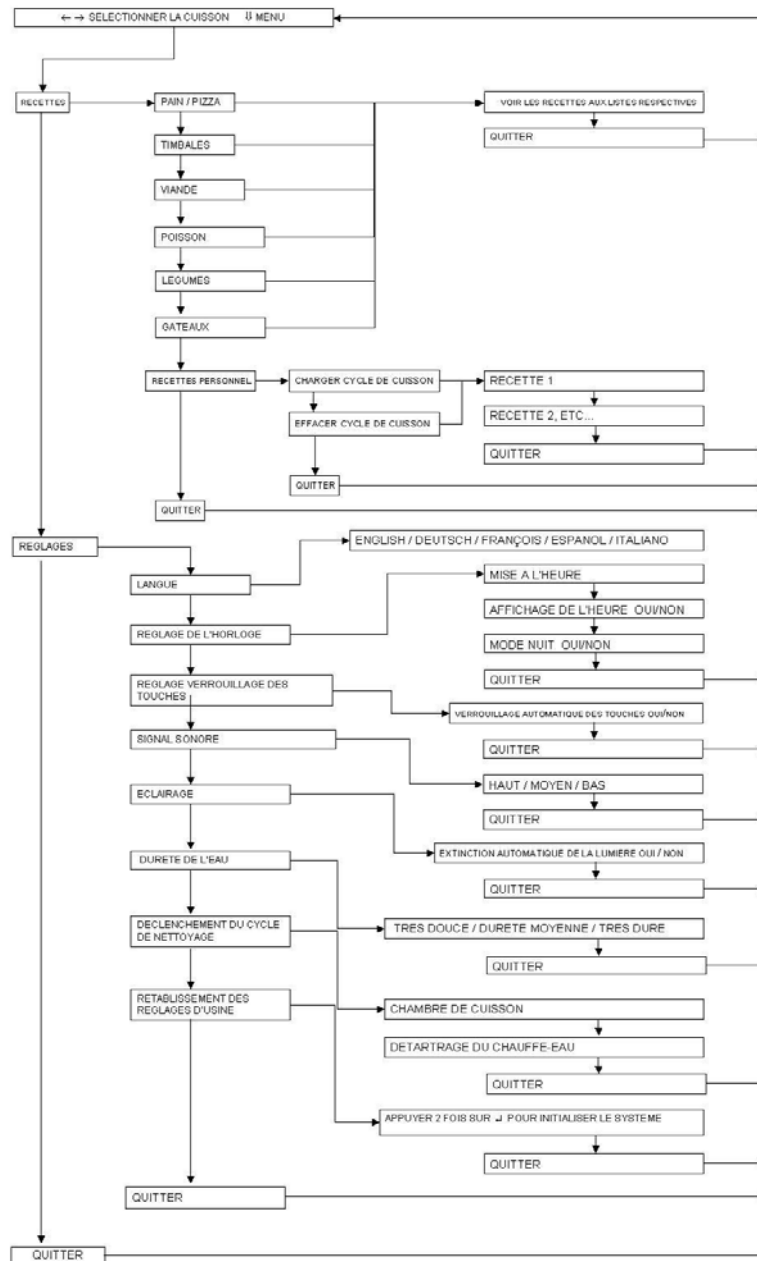
appuyer sur la touche:  (9) pour faire défiler la liste vers le haut

Appuyer sur la touche:  (8) pour sélectionner l'option affichée




QUITTER permet de toujours retourner à l'option initiale affichée à l'allumage du four.

Appuyer simultanément sur les touches   pour retourner en arrière et visualiser une à une les options précédentes. (fonction en arrière <<<)


ORGANIGRAMME DE TOUTE LA STRUCTURE DU MENU



Liste des recettes PAIN/PIZZA


Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
PAIN	220		00 ^h .35'	3	
PIZZA	230		00 ^h .25'	3	
FOCACCIA SALÉE	220		00 ^h .25'	3	

Liste des recettes de TIMBALES






Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
CANNELLONIS	190		01 ^h .00'	3	
LASAGNES	180		01 ^h .20'	3	
GÂTEAU D'ASPERGES	180		01 ^h .10'	3	
GÂTEAU DE PATATES	180		01 ^h .10'	3	
GÂTEAU DE COURGETTES	180		00 ^h .40'	3	
TARTE SALÉE	200		00 ^h .35'	3	

Liste des recettes de VIANDE


Ces modalités de cuisson sont déterminées sur la base de morceaux de viande d'environ 1 Kg.

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
CUISSE DE PORC	90	70	04 ^h .20'	3	
CUISSE DE BŒUF	90	70	03 ^h .50'	3	
CUISSE DE VEAU	90	68	04 ^h .00'	3	
RÔTI DE PORC	90	72	04 ^h .30'	3	
COU DE PORC	100	75	04 ^h .00'	3	
ENTRECÔTE CUITE À POINT	75	62	03 ^h .20'	3	
ENTRECÔTE SAIGNANTE	70	55	03 ^h .20'	3	
FILET DE BŒUF CUIT À POINT	75	62	03 ^h .20'	3	
FILET DE BŒUF SAIGNANT	70	57	03 ^h .30'	3	
RONND DE GÎTE DE BŒUF	80	65	03 ^h .30'	3	
POITRINE DE DINDE	90	70	03 ^h .40'	3	
ROSBIF	80	62	03 ^h .00'	3	
ROSBIF SAIGNANT	70	57	03 ^h .30'	3	
PALERON DE BŒUF	85	70	03 ^h .30'	3	
PALETTE DE VEAU	90	72	04 ^h .00'	3	

Liste des recettes de POISSON


Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
MOULES ET COQUES	100		00 ^h .30'	3	
FILET DE CARRELET	220		00 ^h .10'	3	
FILET DE RASCASSE	80		00 ^h .30'	3	
CREVETTES ET CIGALES DE MER	100		00 ^h .30'	3	
TRUITE	100		00 ^h .35'	3	

Liste des recettes de LÉGUMES

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
ASPERGES	100		00 ^h .35'	3	
BROCOLIS	100		00 ^h .30'	3	
CAROTTES	100		00 ^h .35'	3	
CHOUX DE BRUXELLES	100		00 ^h .35'	3	
CHOU-FLEUR	100		00 ^h .40'	3	
CÔTES	100		00 ^h .35'	3	
HARICOTS VERTS	100		00 ^h .40'	3	
FENOUIL	100		00 ^h .40'	3	
POMMES DE TERRE	100		00 ^h .50'	3	
POIVRONS	100		00 ^h .25'	3	
POIREAUX	100		00 ^h .405'	3	
RIZ	100		00 ^h .35'	3	
CÉLERI	100		00 ^h .35'	3	
ÉPINARDS	100		00 ^h .20'	3	
COURGETTES	100		00 ^h .30'	3	

Temps de cuisson déterminés sur la base de plats de moyenne dimension.
Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille des plats.

Liste des recettes de GÂTEAUX


Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
BISCUITS	150		00 ^h .35'	3	
BISCUITS AU YAOURT	170		00 ^h .15'	3	
CAKE	170		01 ^h .00'	3	
SOUFFLÉS	200		00 ^h .35'	3	
GÂTEAU AUX POMMES	170		01 ^h .00'	3	
QUATRE-QUART	170		00 ^h .40'	3	


NOTE :

Les réglages indiqués aux tableaux, la température, les cycles et les temps de cuisson peuvent être modifiés et personnalisés. Les nouvelles données pourront remplacer celles déjà en mémoire en suivant les instructions reportées ci-dessous :


COMMENT PERSONNALISER LES RECETTES




Choisir une option sur la liste et régler les données à votre gré. Se rappeler qu'il est possible de cuisiner à temps (durée de cuisson) ou avec la sonde pour aliments.

Activer la cuisson, puis appuyer sur la touche  (9) jusqu'à afficher le texte: SAUVEGARDER CYCLE DE CUISSON



Appuyer sur la touche:  (8) pour confirmer la mémorisation des nouveaux réglages. Une fois la mémorisation effectuée, le système affiche EFFECTUÉ.


COMMENT CHARGER UNE RECETTE PERSONNELLE

Choisir menu et sélectionner l'option recettes avec la touche  (8).

Faire défiler les options avec la touche  (9) ou la touche  (9) jusqu'à afficher le texte RECETTES PERSONNELLES. Confirmer votre choix en appuyant sur la touche  (8)


À l'affichage du message: CHARGER LE CYCLE DE CUISSON. appuyer sur la touche  (8) Le système affiche les recettes mémorisées.



Utiliser la touche  (9) ou la touche  (9) pour sélectionner le cycle de cuisson désiré.


La confirmation s'effectue en appuyant sur la touche  (8)



n.b. Si l'espace mémoire est vide car aucune recette personnelle n'y est mémorisée, le système affichera QUITTER.


COMMENT SUPPRIMER UNE RECETTE PERSONNELLE

Choisir menu et sélectionner l'option recettes avec la touche  (8).




Faire défiler les options avec la touche  (9) ou la touche  (9) jusqu'à afficher le texte

RECETTES PERSONNELLES. Confirmer votre choix en appuyant sur la touche  (8)

Utiliser une des deux touches   (9) pour faire défiler les options jusqu'à afficher le texte SUPPRIMER LE CYCLE DE CUISSON.

Appuyer sur la touche  (8) pour accéder au sous-menu.

Sélectionner le cycle de cuisson à supprimer en faisant défiler les options avec une des deux touches

  (9), puis confirmer la suppression en appuyant sur la touche  (8).

Une fois la suppression effectuée, le système affichera EFFECTUÉ

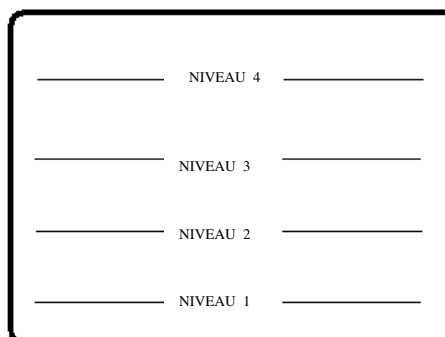
CONSEILS PRATIQUES POUR CUISNER

- Toutes les cuissons doivent être effectuées après avoir refermé la porte du four
 - Utiliser toujours des gants ou des manilles (ni humides, ni mouillés) pour retirer les plats chauds du four.
- Utiliser des récipients résistants à des températures de 250 °C ou plus.
- En fin ou pendant la phase de cuisson, prêter attention au flux d'air chaud sortant du four au moment de l'ouverture de la porte.
- Ne jamais poser les plats directement au contact du fond du four. Utiliser les accessoires prévus à cet effet.

LES ACCESSOIRES

Les accessoires fournis en dotation du four permettent d'augmenter les possibilités et les modes de cuisson.

Les accessoires appelés lèchefrites et grille peuvent être placés sur les différents rails situés à l'intérieur du four. Ceci permet d'établir la hauteur (niveau) la mieux adaptée pour la cuisson à effectuer. Voir la liste des recettes à la page 243.



La lèchefrite

Plaque à bords rehaussés utilisée pour placer les plats de cuisson sur un seul niveau et pour cuire à bain-marie.

Bac de récupération du jus ou de la graisse de cuisson, à associer à la grille principale ou à la lèchefrite perforée. Lors de la cuisson d'aliments gras, nous vous conseillons de toujours verser un peu d'eau dans la lèchefrite afin d'éviter qu'en brûlant, les graisses ne puissent dégager de la fumée ou des mauvaises odeurs.

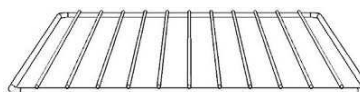
Plan d'appui pour aliments (biscuits, etc.)



La grille

Surtout utilisée comme plan d'appui.

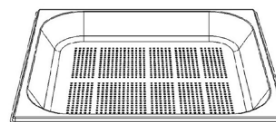
Position conseillée niveau 2 / 3 / 4



Lèchefrite perforée

À utiliser principalement pour effectuer des cuissons à la vapeur (légumes frais ou surgelés, poisson).

Placer la lèchefrite perforée sur le niveau 2 ou 3 puis placer dessous l'autre lèchefrite pour récupérer le jus de cuisson.



Sonde pour ALIMENTS

Voir chap. [CUISINER AVEC LA SONDE POUR ALIMENTS](#) page 237


N.B.



Si la température de la sonde pour aliments s'affiche en mode clignotant à une valeur de 30 °C, cela signifie que le plat sélectionné parmi les recettes est privé de la valeur optimale pour la température de la sonde. Dans ce cas, nous vous conseillons de déconnecter la sonde pour aliments et de cuisiner selon la modalité reprogrammée ou de régler une valeur de sonde pour aliments plus conforme à vos attentes.

COMMENT PERSONNALISER VOTRE FOUR



allumer le four. À l'affichage du message:


← → SÉLECTIONNER UNE CUISSON ↓ MENU

appuyer sur la touche:  (9) la première option de la liste apparaît: "RECETTES"

Rappuyer sur la touche  (9) et confirmer la sélection "RÉGLAGES" avec la touche  (8)

Se déplacer à l'intérieur des OPTIONS de réglage en suivant le critère décrit au chap [comment se déplacer à l'intérieur du menu](#) page 241.

Pour changer le type de réglage, appuyer sur une des deux touches:   (4)




Le nouveau réglage doit toujours être confirmé en appuyant sur la touche "enter"  (8).
Le message "EFFECTUÉ" s'affiche après la confirmation du nouveau choix.

Utiliser le schéma STRUCTURE DU MENU pour mieux vous orienter à l'intérieur des options.

LANGUE : permet d'afficher les messages dans la langue choisie.



Langues disponibles :

- ENGLISH,
- ITALIANO,
- DEUTSCH,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL

Utiliser les touches   (4). pour faire défiler les options du menu et appuyer sur la touche  (8) pour confirmer la langue choisie.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Se déplacer dans ce menu et sélectionner l'option à personnaliser aux critères déjà décrits. Voir chap. [comment se déplacer à l'intérieur du menu](#) page 241.

Les paramètres variables s'affichent en mode clignotant et peuvent être modifiés en utilisant les touches   (4).

- **MISE À L'HEURE**
permet de régler l'heure courante.
Pour accélérer le défilement, maintenir enfoncée une des deux touches indiquées plus haut.
- **AFFICHAGE DE L'HEURE**
En sélectionnant NON, l'heure courante ne s'affichera pas lorsque le four est éteint.
- **MODE NUIT**

Réglage base = NON

En modifiant le réglage avec OUI, lorsque le four sera éteint pendant la tranche horaire 22.00-06.59. les chiffres de l'horloge s'afficheront à faible intensité lumineuse. Le reste de la journée, l'intensité sera maximum pour fournir une lecture parfaite, même en cas de réverbération.

REGLAGE VERROUILLAGE DES TOUCHES :

Cette option permet de choisir si verrouiller le clavier en mode manuel ou en mode automatique. Nous vous conseillons de choisir la modalité automatique (OUI), surtout en présence d'enfants.

VERROUILLAGE AUTOMATIQUE DES TOUCHES OUI


Les touches se bloquent automatiquement 1 minute après l'inactivité du clavier.

VERROUILLAGE AUTOMATIQUE DES TOUCHES NON

Le verrouillage des touches s'effectue en appuyant simultanément sur la touche à l'extrême gauche

 et celle à l'extrême droite 


Dans les deux cas, lorsque le clavier est verrouillé l'écran affiche le message: TOUCHES



VERROUILLÉES, suivi si le four est éteint, du symbole d'une clé  pour rappeler que cette fonction est enclenchée.


Si le blocage du clavier est enclenché manuellement ou automatiquement pendant une cuisson, après le message : TOUCHES VERROUILLÉES, l'écran retourne à l'affichage des informations de cuisson. Si l'on devait tenter d'effectuer de nouveaux réglages en appuyant une touche, le système affichera un message pour rappeler qu'il faut d'abord déverrouiller le clavier.

Voir chap. suivant

COMMENT DEVERROUILLER LE CLAVIER

Si l'écran visualise le symbole de la clé  ou affiche le message :


 DÉVERROUILLAGE DES TOUCHES  (Les deux flèches vers le bas servent à rappeler la combinaison des touches)


Appuyer simultanément sur la touche à l'extrême gauche  et sur la touche à l'extrême droite



Le message : TOUCHES DÉVERROUILLÉES confirme la reprise normale des fonctions des commandes de l'appareil.

PARTICULARITE DU VERROUILLAGE DU CLAVIER

la touche  permet d'allumer / éteindre la lumière de la chambre de cuisson quelque que soit l'état du four.

la touche  permet d'éteindre le four.

SIGNAL SONORE

Permet de choisir 3 niveaux d'intensité du signal sonore (bas, moyen, fort) émis lors d'un message d'avis. Réglage par défaut MOYEN

LUMIERE

Permet de choisir le critère d'extinction de la lumière.

Choisir NON à l'option : EXTINCTION AUTOMATIQUE DE LA LUMIÈRE pour le mode manuel. Une fois la lumière allumée, pour l'éteindre il suffira toujours de appuyer sur la touche



La fonction automatique (OUI) permet à l'électronique d'éteindre automatiquement la lumière 5 minutes après l'allumage.

DURETE DE L'EAU

La dureté de l'eau indique principalement la teneur de l'eau en sels de calcium et de magnésium. La dureté est généralement exprimée en degrés français (°fH)

Le four est équipé d'un système automatique qui détermine le moment opportun pour effectuer le cycle de détartrage du chauffe-eau.

Nous vous rappelons qu'il est conseillé d'utiliser de l'eau distillée afin de limiter la formation de calcaire.

L'appareil dispose de trois champs de réglage de la dureté de l'eau.

Table des équivalences entre degrés français (°fH) / degrés allemands (°dH)


DURETÉ DE L'EAU °fH		DURETÉ DE L'EAU °dH	
16-35° fH	EAU DE DURETÉ MOYENNE	0-8° dH	EAU DE DURETÉ MOYENNE
0-15° fH	EAU TRÈS DOUCE	9-20° dH	EAU TRÈS DOUCE
36-50° fH	EAU TRÈS DURE	21-28° dH	EAU TRÈS DURE

Par défaut, le système est placé sur la valeur moyenne (ligne 1, table).

Pour modifier le réglage, voir page 242, sélectionner l'option dureté de l'eau, pour accéder aux

options appuyer sur la touche de confirmation  (8). puis utiliser une des deux touches

  (4)

Une fois la sélection effectuée, confirmer avec la touche  (8)


Voir aussi le paragraphe: DÉTARTRAGE CHAUFFE-EAU page 252.

DÉCLENCHEMENT DU CYCLE DE NETTOYAGE

Options disponibles :
CHAMBRE DE CUISSON
DÉTARTRAGE DU CHAUFFE-EAU

CHAMBRE DE CUISSON

Le but est de faciliter l'élimination des résidus d'aliments, de graisse etc... après toute cuisson. Le four distribue une certaine quantité de vapeur dans la chambre de cuisson pendant un temps préétabli (10 min.).

Activer le cycle de nettoyage de la chambre de cuisson avec la touche  (8) , puis suivre les indications reportées sur l'écran.

La fin du cycle est signalée par le message:

CYCLE DE NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON TERMINÉ ÉLIMINER TOUTE TRACE DE SALETÉ À L'AIDE D'UN CHIFFON

pour nettoyer, utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive, légèrement humide. Ne pas utiliser de substances ou liquides corrosifs, ni ustensiles en fer ou pointus.

DÉTARTRAGE DU CHAUFFE-EAU

Cycle de lavage particulier visant à éliminer le calcaire à l'intérieur du chauffe-eau. En fonction de la dureté de l'eau, une quantité plus ou moins grande de calcaire peut se former à l'intérieur du chauffe-eau ou du générateur de vapeur. Voir paragraphe **DURETÉ DE L'EAU** page 251.

Nous vous conseillons d'effectuer le détartrage dès que l'appareil affiche le message **CYCLE DE NETTOYAGE DU CHAUFFE-EAU CONSEILLÉ**


ATTENTION : LE CYCLE A UNE DURÉE FIXE DE 12 HEURES. NOUS VOUS CONSEILLONS D'EFFECTUER CE CYCLE PENDANT LA NUIT.

Produit détartrant adapté:

Nous vous conseillons d'utiliser de l'ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATÉ vendu en pharmacie. Suivre les conseils de sécurité d'emploi et de dosage indiqués sur le produit. Ne pas utiliser de vinaigre ni des produits à base de vinaigre.

INSTRUCTIONS pour le processus de détartrage du chauffe-eau :

Dosage : remplir le récipient d'eau jusqu'au taquet indiquant 0,6 L. , verser 5 petites cuillères d'acide citrique monohydraté dans l'eau et dissoudre le sel.

Insérer le récipient dans son logement et démarrer le processus de détartrage en appuyant sur la touche  (8).

L'appareil affichera le temps restant avant la fin du processus de détartrage.

Un processus de nettoyage et de rinçage du chauffe-eau est effectué au terme du cycle. Voir paragraphe Lavage du chauffe-eau

Lavage du chauffe-eau

Au terme du cycle, le système effectue un cycle de lavage du chauffe eau en évacuant l'eau sale dans le récipient.

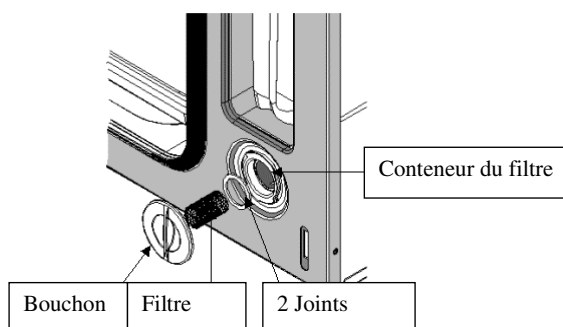
Il faudra donc assister l'appareil qui vous guidera pas à pas pour effectuer ces opérations.

En résumé, les opérations nécessaires seront celles de vider le contenu du récipient, le rincer et le remplir d'eau propre. Opération à effectuer deux fois.

Quelques gouttes d'eau pourraient sortir du conteneur du filtre. Essuyer et nettoyer avec un chiffon ou une éponge.

Prêter attention au joint blanc et contrôler qu'il soit bien placé du côté interne du conteneur du filtre.

En cas contraire, le replacer correctement comme illustré sur les dessins suivants



RETABLISSEMENT DES RÉGLAGES D'USINE

Cette fonction sert à réinitialiser le système en cas de problèmes.


Attention : Toutes les variables du système seront reportées à l'état initial et les recettes personnelles seront perdues.

Sélectionner l'option : **“RÉINITIALISATION DES RÉGLAGES”** avec la touche  (8) et suivre les instructions affichées sur l'écran

MODALITE FOUR ETEINT

Tous les éléments de chauffe sont désactivés, y compris l'éclairage et le ventilateur situé à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Le ventilateur de refroidissement et celui situé dans la chambre de cuisson se désactivent quelques minutes après l'extinction du four, ceci pour permettre de refroidir le four plus rapidement. (temps maximum de refroidissement 20 min.)

Le clavier sera désactivé à l'exception de la touche d'allumage  et des touches de fonction MINUTERIE. (voir page 231)

MODALITE DE CUISSON TERMINEE

L'unité de contrôle déclenche un signal sonore et éteint tous les éléments de chauffe, y compris l'éclairage et le ventilateur situé à l'intérieur de la chambre de cuisson.

L'écran affiche le message: **CUISSON TERMINEE**

- Appuyer sur une touche quelconque pour éteindre le signal sonore et annuler le message d'avis, puis reporter le système aux conditions d'allumage.
- Ou appuyer sur la touche On/Off pour éteindre le four. (voir modalité four éteint)
- Ou le four se met automatiquement en modalité four éteint après **5** minutes.

QUE FAIRE EN CAS D'ANOMALIE

PROBLÈME	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas	Vérifier que l'interrupteur omnipolaire ou tout éventuel interrupteur différentiel (disjoncteur) de l'installation électrique n'est pas désenclenché. En cas de panne au niveau de l'installation électrique, consulter un électricien qualifié. Si la panne du four devait persister après avoir réenclenché l'interrupteur omnipolaire et/ou différentiel, contacter le Centre d'Assistance Agréé.
La lumière de la chambre de cuisson ne s'allume pas	Lire les instructions sur comment changer l'ampoule du four à la page 258.
L'écran affiche Err associé à un numéro	Cette combinaison indique une panne. Voir le tableau des codes d'erreur à la page 256.
Le système demande de régler l'heure	Probable interruption de courant (coupure). Régler l'heure courante. Voir page 231 ou page 253.
La vidange de l'eau du chauffe-eau s'effectue longtemps après la fin d'un processus de cuisson.	Pour des raisons de sécurité, l'eau du chauffe-eau n'est pompée que lorsque la température descend sous 90 °C. Le temps nécessaire au refroidissement détermine le temps de pause avant le démarrage de la vidange. (peut durer jusqu'à 20 min.) Pendant ce laps de temps, il est possible d'effectuer une autre cuisson.
De la vapeur sort du four pendant le fonctionnement	Vérifier d'avoir bien fermé la porte. Contrôler que la garniture ne soit pas abîmée, ex: fissures. Dans ce dernier cas, contacter le Centre d'Assistance Agréé.
Le système affiche une température de sonde pour aliments bien que le fonctionnement soit sans connexion de la sonde.	Contrôler la bonne tenue du bouchon couvre connecteur de la sonde pour aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson. Si le bouchon est instable, il faut le remplacer. Contacter le Centre d'Assistance Agréé.

QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT

- En cas d'interruption du courant électrique, il pourrait s'avérer nécessaire d'effectuer un nouveau réglage de l'heure courante après le retour du courant.
- Les autres réglages et les recettes mémorisées ne seront pas perdus.
- Une coupure de courant pendant une cuisson entraîne l'arrêt de la cuisson.
- Si un processus de démarrage ou de nettoyage du chauffe-eau était en cours avant la coupure de courant, ces processus seront annulés. Au retour du courant, il faudra vider la solution d'eau et d'acide citrique monohydraté contenue à l'intérieur du chauffe-eau. Suivre les indications affichées sur l'écran de l'appareil. Voir paragraphe [Lavage du chauffe-eau](#)

Table des Codes d'Erreur

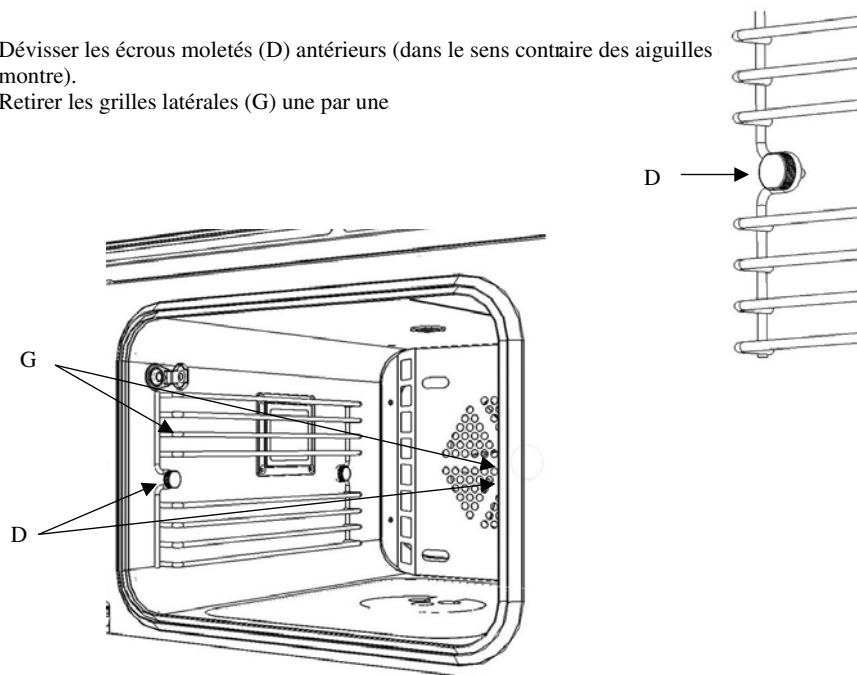
Le système électronique effectue constamment une série de tests de diagnostic. Si certains paramètres devaient être incorrects, l'unité de contrôle en désactive les fonctions et affiche un code d'erreur (Err suivi de trois chiffres). Tous les éléments de chauffe seront éteints, y compris le ventilateur de la chambre de cuisson. Le ventilateur de refroidissement reste allumé.

Noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur.

Code d'Erreur	Cause	SOLUTION
Err 001	Surchauffe du CHAUFFE-EAU Les causes de cette alarme sont : La pompe de vidange ne vide pas l'eau du récipient au chauffe-eau. Les causes peuvent être : a – récipient privé d'eau b – fuite au niveau du circuit hydraulique c – pompe en panne d – panne électronique au niveau du circuit de puissance (relais ou contrôle de celui-ci)	Vérifier la présence d'eau dans le récipient. Éteindre et rallumer le four. Si la panne se répète, noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code.
Err 002	Alarme protection chauffe-eau. Le système coupe d'abord l'énergie au relais GEN. puis toutes les charges y asservies. - Remplacer la carte de puissance	Noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur.
Err 003	Température excessive de la carte Power valeur de seuil fixée $\geq 85^\circ$	Vérifier que le four soit bien encastré dans le meuble comme indiqué dans le présent manuel. Contrôler le bon fonctionnement du ventilateur tangentiel. Si la panne se répète, noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code.
Err 004	Capteur de la chambre de cuisson PT1000 Cause interruption ou court-circuit au niveau du capteur ou des câbles - Remplacer PT1000	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 005	Sonde à cœur Cause interruption ou court-circuit au niveau du capteur ou des câbles - Contrôler les branchements électriques - Remplacer la sonde pour aliments	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 006	Panne du thermocouple du Chauffe-eau à cause de circuit ouvert ou de court-circuit à la masse - Remplacer le CHAUFFE-EAU	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 007	Panne du thermocouple présence de vapeur dans la chambre de cuisson à cause de circuit ouvert ou de court-circuit à la masse - Remplacer le TC1	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 008	Surchauffe de la chambre de cuisson - Remplacer la carte de puissance	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur
Err 009	Panne du capteur ntc embarqué sur la carte power à cause de circuit ouvert ou de court-circuit - Remplacer la carte de puissance	contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur

COMMENT DEMONTER LESGRILLES LATERALES

1. Dévisser les écrous moletés (D) antérieurs (dans le sens contraire des aiguilles montre).
2. Retirer les grilles latérales (G) une par une



COMMENT REMONTER LESGRILLES LATERALES

Insérer les grilles d'appui une par une. (G)
Prêter attention au repère apposé sur la grille. Ce dernier doit s'insérer sur la vis moletée située au fond dans la chambre de cuisson.
Visser les écrous moletés (D)

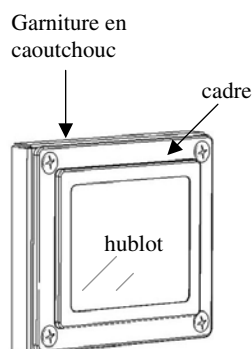
COMMENT CHANGER L'AMPOULE DU FOUR

Débrancher l'appareil du réseau électrique ou placer l'interrupteur omnipolaire sur OFF.
Vérifier que le four soit à température ambiante. En cas contraire, attendre qu'il se refroidisse.
L'ampoule du four doit avoir les caractéristiques suivantes

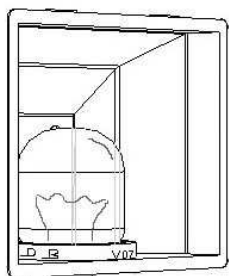
- tension d'alimentation : 220-240V 50/60Hz
- puissance 25 W.
- Culot : E-14
- Température maximum d'exercice 300 °C

Modalité de remplacement :

1. dévisser l'écrou moleté de la grille d'appui latérale gauche, voir page précédente.
2. retirer la grille d'appui
3. Dévisser les 4 vis cruciformes placées aux angles du support du hublot, voir dessin ci contre



4. poser le cadre, le hublot et la garniture de protection de l'ampoule sur un plan d'appui.



5. Dévisser l'ampoule brûlée
6. insérer et visser une nouvelle ampoule
7. remonter le cadre avec l'hublot et la garniture
8. visser les 4 vis
9. remonter la grille latérale
10. visser l'écrou moleté de la grille latérale
11. rebrancher le courant électrique

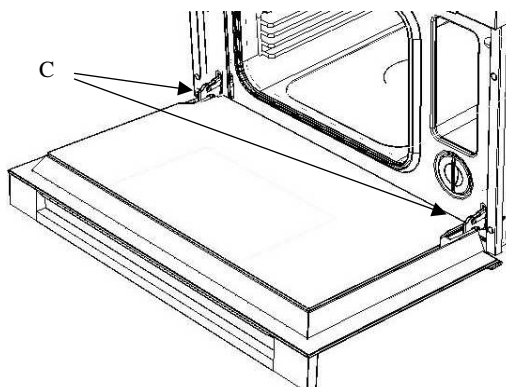
COMMENT CHANGER LA GARNITURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Si des fissures apparaissent sur la garniture placée autour de la chambre de cuisson, il faut la remplacer.

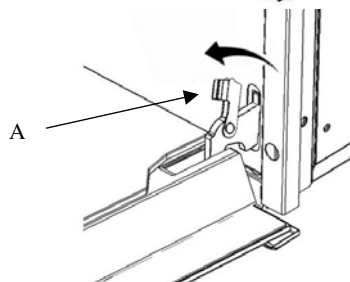
Pour des raisons de sécurité, la garniture ne doit être remplacée que par un technicien d'un Centre d'Assistance Agréé.

COMMENT DEMONTER LA PORTE DU FOUR

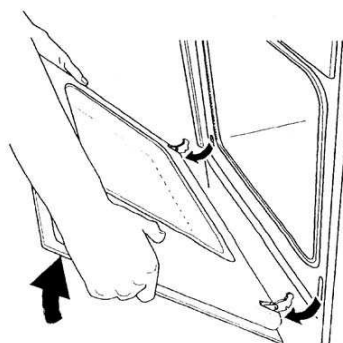
1. Ouvrir complètement la porte du four
2. Localiser les charnières (C), voir le dessin ci-contre :



3. Faire basculer en arrière les étriers (A) placés dans les deux charnières (C)

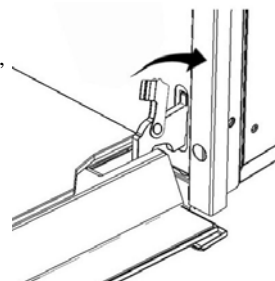


4. Saisir la porte des deux côtés et la refermer lentement à moitié, les étriers (A) s'accrochent à la porte de l'appareil.
5. Soulever la porte vers le haut.
6. Retirer la porte en faisant effectuer une rotation vers l'arrière du bas de celle-ci. Les deux étriers doivent sortir de leur logement. Voir le dessin cidessous.



COMMENT REMONTER LA PORTE DU FOUR

1. Insérer les deux étriers dans les ouvertures correspondantes, en maintenant la porte à moitié fermée.
2. Ouvrir complètement la porte
3. Faire basculer les deux charnières (C) en les portant en avant.



PARTICULARITE DU FOUR

Clavier Touch-Control

il s'agit d'un clavier tactile. Lorsque l'on désire effectuer une commande du four, il suffit d'appuyer délicatement le point du clavier reportant le symbole sérigraphique de la commande.

inactivité des commandes du clavier

après un période de 5 minutes sans aucune confirmation d'activation d'un cycle de cuisson ou d'une option, le four s'éteint automatiquement.

Signal 'Bip'

Un bref signal sonore est émis chaque fois que l'on appuie sur une touche.

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement afin d'en assurer le bon fonctionnement et réduire la température des surfaces externes.

Pendant la cuisson, le ventilateur est toujours en service et l'on peut entendre un jet d'air sortant entre le bandeau et la porte du four.

Coloration dorée de la chambre de cuisson

Après un certain temps d'emploi, la chambre de cuisson du four prend une coloration dorée. Cette coloration est due à l'effet naturel de l'acier inoxydable et n'a aucune incidence sur les caractéristiques de cuisson.

MESSAGES D'AVIS DU SYSTÈME :

Signification de certains messages d'avis

VÉRIFIER LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉCIPIENT

En général, 1 L. d'eau dans le récipient suffit pour un processus de cuisson à la vapeur toutefois, ce message pourrait s'afficher pour deux raisons:

- Eau du récipient terminée
- récipient non complètement inséré dans son logement

Dans les deux cas, ouvrir la porte du four en faisant attention à toute éventuelle sortie de vapeur.

- S'il y a lieu, ajouter 1 L. max d'eau distillée ou d'eau potable. (N.B. ne JAMAIS remplir entièrement le récipient, car l'eau pompée par le générateur de vapeur vers le récipient en fin de cycle pourrait faire déborder le récipient.)
- Insérer le récipient dans son logement
- Le pousser à fond pour assurer une tenue parfaite entre le tube placé dans le récipient et le circuit hydraulique situé à l'intérieur du four.

INSÉRER LE RÉCIPIENT

Ce message s'affiche lorsque le système doit vidanger l'eau contenue dans le chauffe-eau et que le récipient résulte absent de son logement.

CONNECTER LA SONDE POUR ALIMENTS

Ce message s'affiche lors de la sélection du cycle de cuisson à basse température ou d'une recette personnalisée nécessitant l'emploi de la sonde pour aliments et que cette dernière n'est pas connectée au connecteur.

DÉCONNECTER LA SONDE POUR ALIMENTS

Ce message s'affiche si le réglage de la recette sélectionnée ne nécessite pas l'emploi de la sonde pour aliments et que celle-ci est connectée.

FERMER LA PORTE

Ce message s'affiche pour indiquer que le processus sélectionné ou précédemment en cours ne démarrera que lorsque la porte sera refermée.

Toute ouverture de porte entraîne l'interruption d'un processus de cuisson ou des cycles de vapeur asservis.

VIDANGE DU CHAUFFE-EAU

PATIENTER...

Cette indication sert à rassurer l'utilisateur sur le fait que certains processus sont bien en fonction et qu'ils sont surveillés et gérés automatiquement par le système, même à four éteint. Ex Cycles de lavage du chauffe-eau.

D'autres indications s'afficheront à la fin du processus ou le four s'éteindra automatiquement.

ÉLIMINATION

Emballage


- Les pièces d'emballage du four (carton, polystyrène EPS, sachets en plastique PE) doivent être triés et éliminés dans le respect de l'environnement.

Four :

- Débrancher le four de la prise de courant, ou en cas d'installations fixes, s'adresser à un électricien qualifié pour demander la désinstallation.
- Avant d'éliminer l'appareil, il faut le rendre totalement inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

Cet appareil est marqué en conformité à la Directive Européenne 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). L'utilisateur contribue à prévenir les effets nuisibles sur la santé et l'environnement, en veillant à la bonne élimination du produit.



Le symbole  sur le produit, ou sur la documentation d'accompagnement, indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais qu'il faut le remettre à un centre de recyclage approprié pour les appareils électriques et électroniques.

Le mettre au rebut en respectant les règlements locaux en matière d'élimination des déchets.

Pour de plus amples renseignements sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou votre magasin d'achat.

SERVICE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Si vous ne pouvez pas identifier la cause d'une anomalie :
éteindre l'appareil (ne pas le manipuler) et contacter le Service d'Assistance.

NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où le trouver ?

Il est important que vous communiquiez au Service d'Assistance le code de votre produit et le numéro de série (un code de 16 caractères qui commence avec le numéro 3) ; celui-ci se trouve sur le certificat de garantie ou la plaque signalétique située sur l'appareil.

Ceci évitera des voyages inutiles des techniciens et permettra (ce qui est très important) d'économiser sur les frais de déplacement.