



FOURS À CONVECTION

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



MSTBB 0611 E / MSTBB 1011 E / MSTBD 0611 E / MSTBD 1011 E





**Chère cliente, cher client,**

nous tenons à vous remercier et à vous féliciter pour l'achat de cet appareil. Nous espérons que ce n'est que le début d'une longue et fructueuse collaboration.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.

Nous vous recommandons donc de le lire attentivement et de le conserver pour une utilisation future. Nous vous souhaitons beaucoup de succès avec votre appareil !

p. 66

ASSISTANCE

p. 52

ENTRETIEN

p. 16

UTILISATION

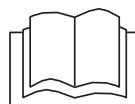
p. 8

INFORMATIONS IMPORTANTES

p. 4

AVERTISSEMENT

## Avertissement de sécurité



Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages et des blessures, voire mortels, entraîner la perte de la garantie et dégager

le fabricant de toute responsabilité.



Avant d'utiliser et d'entretenir régulièrement l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le soigneusement pour les besoins futurs des employés. Si certaines parties ne vous semblent pas claires, contactez le fabricant.



Lors de la vente de l'appareil, vous devez également remettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire.



Toute utilisation, nettoyage ou entretien autres que ceux indiqués dans ce mode d'emploi sont inappropriés et peuvent causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels. Ils entraînent également la perte de la garantie et dégagent le fabricant de toute responsabilité.



Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson d'aliments dans des cuisines professionnelles et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié : toute autre utilisation est contraire à la destination de l'appareil et donc dangereuse.



Le fabricant a conçu et fabriqué cet appareil conformément aux réglementations en vigueur et en utilisant les meilleurs systèmes de sécurité afin de limiter les risques ; néanmoins, l'appareil présente un risque résiduel dont la limitation supplémentaire incombe à l'utilisateur, qui doit respecter les instructions figurant dans le présent manuel d'utilisation et d'entretien.



Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous constatez des modifications fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et de l'alimentation en eau et contactez le service après-vente agréé du fabricant. N'essayez pas de le réparer vous-même. Pour toute réparation, demandez des pièces de rechange d'origine.



Ne bouchez pas l'arrivée d'air. L'appareil doit pouvoir être facilement déplacé pour effectuer un entretien extraordinaire : veillez à ce que les éventuels



les travaux de maçonnerie effectués après l'installation (par exemple, construction de murs, remplacement de portes par des portes plus étroites, rénovation, etc.) n'empêchent pas le déplacement.



Les enfants de plus de 8 ans, les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou les personnes sans expérience ou sans les connaissances nécessaires ne peuvent utiliser l'appareil que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur son utilisation en toute sécurité et compris les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que par l'utilisateur ; ces opérations ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.



Lors de la préparation d'aliments gras sur la grille (par exemple, rôtis ou volaille), placez un récipient au fond de la chambre de cuisson pour recueillir la graisse.



Avant utilisation, assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets indésirables (mode d'emploi, sacs en plastique, etc.) ni de résidus de produits de nettoyage à l'intérieur de l'appareil ; assurez-vous également que l'évacuation des fumées n'est pas obstruée et qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité.



Lors de la première utilisation, laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 30 à 40 minutes à 200 °C afin d'éliminer les résidus de fabrication ; attendez que la chambre refroidisse et lancez le programme SOFT.

Avant chaque utilisation, lavez et séchez soigneusement les accessoires et les plaques. Lorsque vous manipulez des récipients, des accessoires et d'autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements de protection contre la chaleur (moyens personnels de protection) adaptés à cet usage (par exemple, des gants de protection contre la chaleur).



Pour éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients remplis de liquides ou d'aliments qui fondent à la cuisson sur des niveaux plus élevés que ceux que vous pouvez surveiller.



Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, l'extérieur et l'intérieur du four peuvent être très chauds (la température peut dépasser 60 °C/140 °F). Pour éviter tout risque de brûlure, nous vous recommandons de ne pas toucher les zones marquées de ce symbole.



Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez les plaques de la chambre de cuisson, surtout si elles contiennent des liquides.



Soyez très prudent lorsque vous ouvrez la porte pendant et après la cuisson, en particulier lors de la cuisson à la vapeur : risque de brûlure. Ne saisissez pas les plats à l'intérieur du four de cuisson.



N'utilisez pas d'aliments ou de liquides facilement inflammables (par exemple de l'alcool) pendant la cuisson. Maintenez la chambre de cuisson propre en permanence, nettoyez-la après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires qui s'y trouvent peuvent prendre feu s'ils ne sont pas éliminés !



Si vous utilisez une sonde centrale, retirez-la des plats avant de sortir les plaques du four. Avant de retirer les plaques, vérifiez que le câble de la sonde ne vous gêne pas. Manipulez la sonde avec précaution, car elle est très tranchante et atteint des températures élevées après utilisation. N'ouvrez pas la porte du four pendant le lavage, car la vapeur chaude et les produits chimiques agressifs utilisés pourraient causer des blessures.



Lors de la première installation ou du remplacement du bidon de produit nettoyant ou de solution de rinçage, utilisez des équipements de protection individuelle (par exemple, des lunettes de protection et des gants). Ne touchez jamais le produit nettoyant à mains nues. En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincez abondamment à l'eau courante et consultez immédiatement un médecin.



Ne placez pas de sources de chaleur (par exemple, des grils, des friteuses, etc.) ni de substances ou de combustibles facilement inflammables (par exemple, du diesel, de l'essence, des bouteilles d'alcool, etc.) à proximité de l'appareil.



Utilisez uniquement la sonde centrale fournie par le fabricant.



Pour des raisons de sécurité, nous recommandons de NE PAS PLACER la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm, car lors de son retrait, des liquides bouillants pourraient se renverser et causer de graves brûlures.



L'autocollant jaune « risque de brûlure » sur la face avant attire l'attention sur ce danger.



Si le verre de l'appareil est cassé ou endommagé, contactez un centre de service agréé et demandez son remplacement immédiat. N'utilisez pas le four : risque d'explosion du verre !



Ne placez aucun objet (par exemple, des modes d'emploi, des gants de cuisine, etc.) entre le four et la surface d'appui afin de ne pas bloquer les ventilateurs situés sous le four.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans préavis d'apporter des améliorations à l'appareil ou aux accessoires. La diffusion de ce mode d'emploi ou d'une partie de celui-ci est interdite sans l'accord du fabricant. Les dimensions indiquées sont approximatives et non contractuelles. En cas de divergence, la version originale italienne du mode d'emploi fait foi. Le fabricant n'est pas responsable des éventuelles erreurs de traduction/interprétation.

## Explication des pictogrammes

Les instructions d'installation s'appliquent à tous les modèles, sauf indication contraire dans les pictogrammes suivants :



Danger ! Situation présentant un danger immédiat ou situation dangereuse pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



Danger ! Surfaces chaudes, risque de brûlure et d'endommagement des objets sensibles à la chaleur au toucher (5041 - CEI 60417).



Conseils et informations utiles



Lisez le mode d'emploi



## CONTENU DE LA SECTION B

p. 8      Recommandations pour la cuisson et la sécurité  
p. 10      Coupure de courant pendant la cuisson  
p. 10      Disposition des aliments sur les plaques  
p. 11      Étapes de la cuisson  
p. 13      Types de cuisson  
p. 14      Utilisation de la sonde centrale

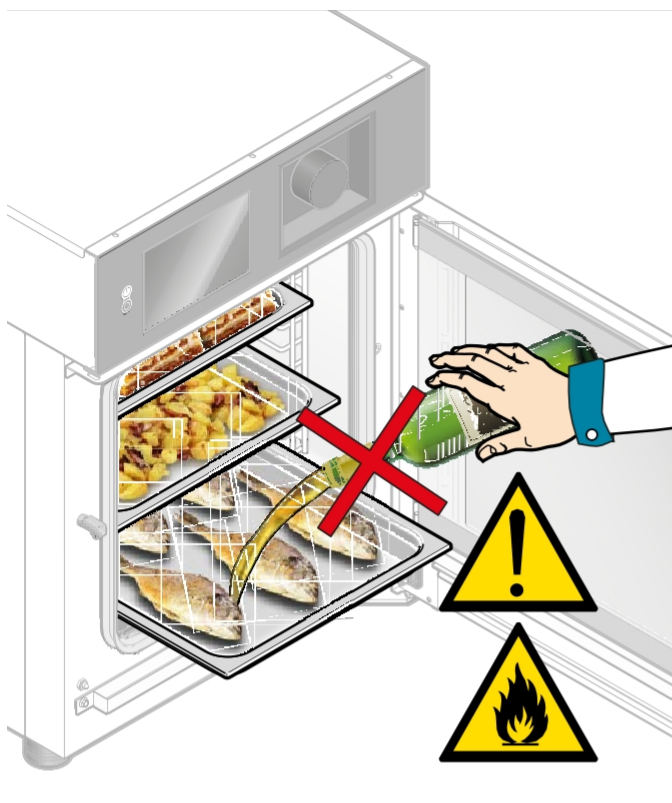
## Recommandations pour la cuisson et la sécurité

Vous trouverez ci-dessous quelques recommandations et remarques qui, combinées à votre expérience, vous permettront d'obtenir d'excellents résultats lors de l'utilisation de l'appareil et garantiront une sécurité de fonctionnement maximale :

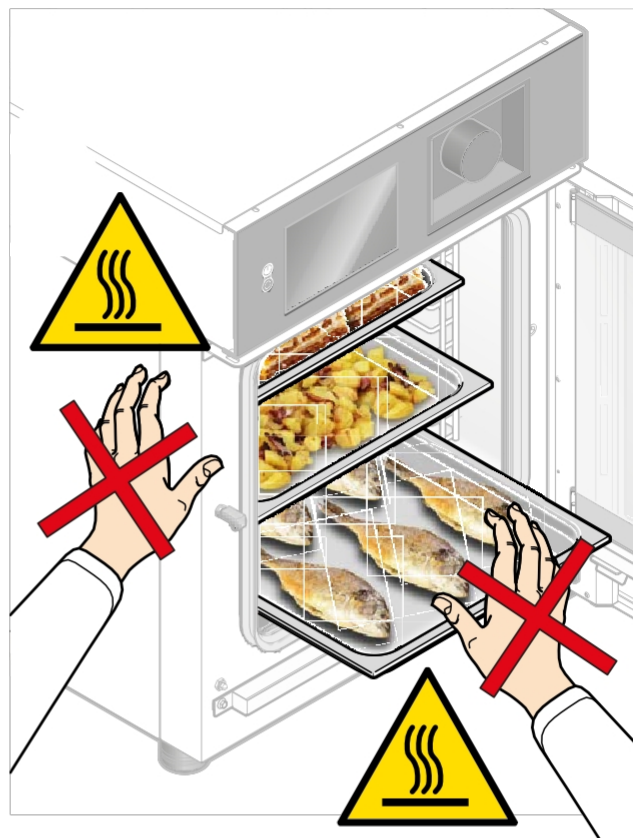
- **1** N'utilisez pas d'aliments ou de liquides facilement inflammables (par exemple de l'alcool) pour la cuisson.
- **2** Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, **soyez vigilant et ne touchez pas** les parties **extérieures et intérieures** du four, qui peuvent être très chaudes (la température peut dépasser 60 °C/140 °F) ;
- **3** **Il est strictement interdit de poser une plaque métallique, un récipient chaud/froid ou tout autre type d'objet sur le four, même lorsqu'il est éteint.** Ne placez pas d'objets inflammables, potentiellement explosifs ou sensibles à la chaleur (par exemple, des objets décoratifs en plastique, des briquets, etc.) à proximité de l'appareil. **NE PLACEZ PAS** d'objets potentiellement explosifs (par exemple, des bouteilles de gaz ou des bouteilles sous pression) à proximité de l'appareil, car il y a un risque d'explosion. **NE PLACEZ PAS** d'objets (par exemple, des modes d'emploi, des gants de cuisine, etc.) **entre le four et la surface d'appui** afin de ne pas bloquer les ventilateurs situés sous le four.
- Pendant la cuisson, ouvrez **la porte le moins possible**.
- Lorsque vous insérez ou retirez des plaques, **veillez à ne pas heurter l'écran tactile**.
- Lorsque vous préparez des aliments gras sur la grille (par exemple, des rôtis ou de la volaille), placez un récipient au fond de la chambre de cuisson pour recueillir la graisse.
- **Pour des raisons de sécurité, la cuisson ne peut se faire que lorsque la porte est fermée.** Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le four s'arrête temporairement et signale cet arrêt par un message sur l'écran. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte.
- Si, après avoir cuit à haute température, vous souhaitez cuire des aliments nécessitant une température plus basse, vous pouvez utiliser la fonction **Refroidissement de la chambre p. 38**, qui refroidit rapidement la chambre de cuisson et la ramène à la température souhaitée.



Lors des premières utilisations de l'appareil, l'évaporation de l'humidité contenue dans les matériaux isolants provoque la formation de fumée et d'odeurs désagréables, qui disparaissent progressivement au cours des cycles de fonctionnement suivants.

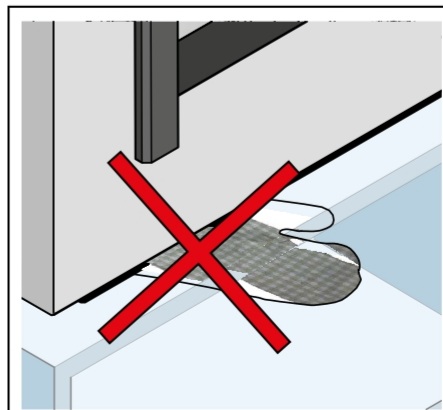
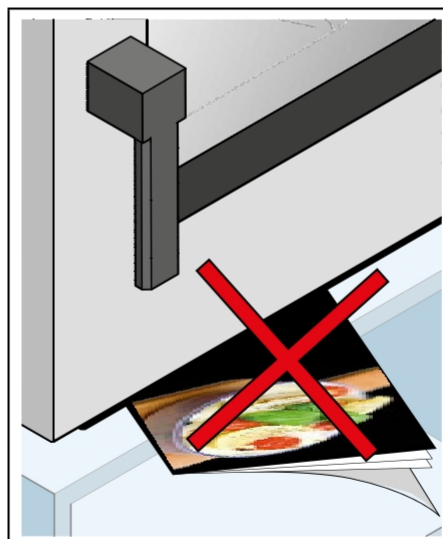


1



2

3



## Coupure de courant pendant la cuisson

Il peut arriver que l'alimentation électrique soit interrompue pendant la cuisson, par exemple en raison d'une panne de courant ou du déclenchement des fusibles.

Dans ce cas, si la coupure :

- **dure moins de deux minutes**, la cuisson reprendra automatiquement là où elle s'était arrêtée lorsque l'alimentation sera rétablie, sans qu'aucun signal ne soit émis et sans que l'utilisateur n'ait à intervenir.
- **dure plus de deux minutes**, l'interruption est signalée par un signal sonore lorsque l'alimentation est rétablie ; en appuyant sur la molette, la cuisson reprendra là où elle s'était arrêtée.



Attention ! Si une durée de cuisson programmée a été réglée, le compte à rebours en cours est bloqué en cas d'interruption.

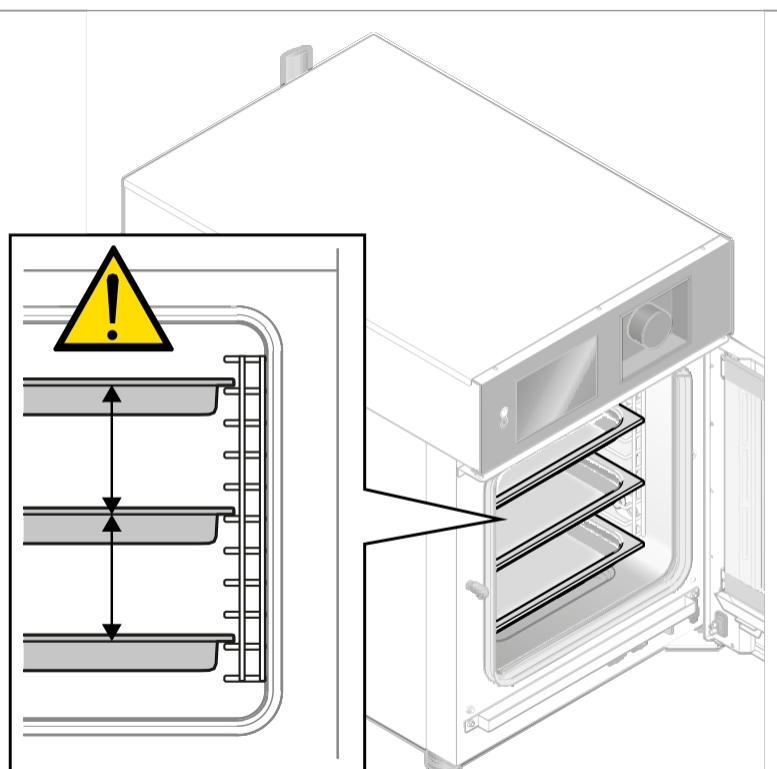
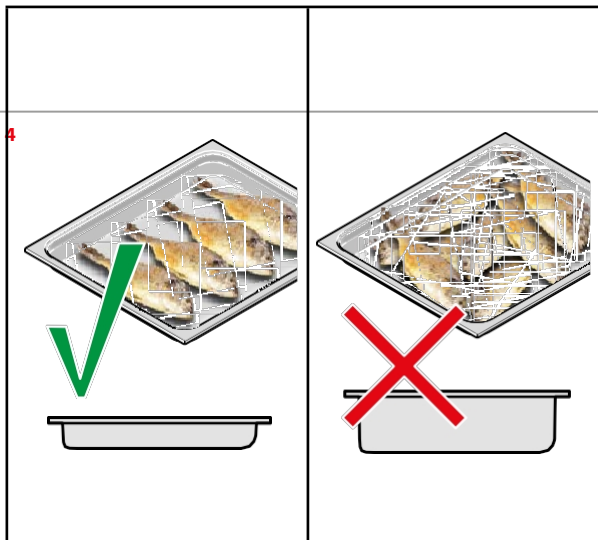
Dans ce cas, l'utilisateur doit évaluer, en fonction de son expérience, s'il est nécessaire de raccourcir la durée de cuisson (même éteint, le four conserve sa température pendant un certain temps et les aliments continuent donc à cuire sous l'effet de la chaleur résiduelle).

## Placement des plats sur les plaques

Si vous n'utilisez pas l'appareil à pleine capacité, **répartissez les plaques** de manière uniforme sur toute la hauteur de la chambre **sans la surcharger**, afin de garantir une bonne circulation de l'air entre elles : vous améliorerez ainsi les résultats de cuisson et réduirez le temps de cuisson. Utilisez **des plaques à bords bas** et répartissez les aliments de manière uniforme en une seule couche.



Pour obtenir des résultats optimaux, le fabricant recommande d'utiliser ses propres plaques de cuisson.



## Phases de cuisson (étapes)

Après avoir réglé tous les paramètres de la phase 1, vous pouvez régler d'autres phases de cuisson si nécessaire.  
Une cuisson peut comporter au minimum **1 phase de cuisson** ou, pour obtenir de meilleurs résultats, jusqu'à **9 phases de cuisson**.

Les phases peuvent :

- être de **type cuisson**, chacune caractérisée **par des types de cuisson** (par exemple, certaines phases peuvent être réglées pour la cuisson à la vapeur, d'autres pour la cuisson mixte, d'autres encore pour le maintien au chaud) et **différents paramètres** (par exemple, certaines phases peuvent être réglées pour une cuisson contrôlée dans le temps, d'autres avec une sonde centrale) ;
- **ne contenir que des messages textuels** (par exemple « vérifier la cuisson » ou « ajouter la pancetta »).

Il n'est pas nécessaire d'utiliser toutes les phases, vous pouvez n'en utiliser que deux ou trois, par exemple.



Après avoir retiré les plats de la chambre de cuisson, la température interne continuera d'augmenter de quelques degrés, même si aucune chaleur n'est plus fournie.

Exemple : cuisson d'un poulet

| 1<br>ÉTAPE 1/5<br><br>Préchauffage | 2<br>ÉTAPE 2/5<br><br>Cuisson                                                                                                 | 3<br>ÉTAPE 3/5<br><br>Cuisson à l'intérieur                                                                             | 4<br>ÉTAPE 4/5<br><br>Message texte | 5<br>ÉTAPE 5/5<br><br>Conservation                                                                                            |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                                                                                                                               |                                                                                                                         |                                     |                                                                                                                               |
| température : 160 °C               | type : <b>convection</b><br>durée : 10 minutes<br>température : 130 °C<br>Vitesse du ventilateur : 5<br>sortie d'air : fermée | type : <b>combiné</b><br>durée : 80 °C au centre<br>température : 190 °C<br>vitesse du ventilateur : 2<br>humidité 70 % | Ajouter le sel                      | type : <b>conservation</b><br>durée : illimitée<br>température : 70 °C<br>vitesse du ventilateur : 5<br>sortie d'air : fermée |





## Types de cuisson

Le four permet cinq modes de cuisson différents :

- cuisson à convection ;
- cuisson combinée ;
- cuisson à la vapeur ;
- fumage ;
- conservation.

Il est conseillé de choisir le type le plus approprié pour le plat préparé en fonction de votre propre expérience.

**+** Pour obtenir un résultat de cuisson parfait, certains types d'aliments doivent être cuits en plusieurs étapes. Pour y parvenir, les étapes de cuisson suivantes sont les plus utiles. Vous trouverez un exemple à la page **11**.

| Type de cuisson                                                                                                                                                                                                                                                                         | Plage de température | absorption d'humidité                                                                                                    | évacuation de l'humidité       | Utilisation                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Cuisson par convection</b><br>La cuisson par convection utilise la chaleur sèche des résistances diffusée par des ventilateurs à vitesse variable afin de garantir une cuisson rapide et uniforme. | de 30 °C à 300 °C    | manuellement en appuyant sur le bouton  | soufflerie ouverte ou fermée   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisson de biscuits</li> <li>- Cuisson de produits surgelés</li> <li>- griller des plats à l'extérieur</li> <li>- griller des aliments</li> </ul>                                               |
|  <b>Cuisson mixte (combinée)</b><br>Les plats sont préparés à un taux d'humidité défini. La ventilation à l'intérieur de la chambre de cuisson garantit une cuisson rapide et homogène.              | de 30 °C à 270 °C    | réglable dans une plage de 0 % à 100 %                                                                                   | sortie d'air ouverte ou fermée | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisson de tous les plats qui doivent rester moelleux à l'intérieur (par exemple, la volaille)</li> <li>- Levage</li> </ul>                                                                     |
|  <b>Cuisson à la vapeur</b><br>La cuisson des aliments s'effectue de manière uniforme grâce à la vapeur par des ventilateurs à vitesse variable.                                                     | de 30 °C à 120 °C    | une humidité constante de 100 %, inchangée                                                                               | sortie d'air toujours fermée   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- cuisson sous vide (sous-vide)</li> <li>- cuisson de plats délicats</li> <li>- préparation de crèmes et de sauces</li> <li>- Pasteurisation</li> <li>- régénération</li> <li>- levage</li> </ul> |
|  <b>Fumage</b><br>Permet de régler la cuisson compatible avec l'utilisation d'accessoires externes pour le fumage.                                                                                   | de 10 °C à 310 °C    | impossible<br>Ne pas laisser pénétrer d'humidité                                                                         | sortie d'air ouverte ou fermée | <ul style="list-style-type: none"> <li>- cuisson de la viande</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| (en option).                                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |                                                                                                                          |                                |                                                                                                                                                                                                                                          |
|  <b>Conservation</b><br>maintient la température du plat préparé pendant une durée réglable ou indéfiniment.                                                                                         | de 30 °C à 120 °C    | réglable dans une plage de 0 % à 100 %,                                                                                  | ventilation toujours fermée    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- conservation des plats préparés</li> </ul>                                                                                                                                                      |

## Utilisation de la sonde centrale

L'appareil est livré avec une sonde centrale qui s'enfonce profondément dans le plat en cours de préparation. Dès que la sonde atteint la température réglée par l'utilisateur, cela signifie que le plat est cuit à la fois en surface et au centre (« au milieu ») et que la cuisson est terminée.



Pour utiliser la sonde centrale, il est nécessaire de brancher le connecteur dans la prise correspondante située dans la porte et retirer le capuchon rouge de la pointe.



La pointe de la sonde centrale doit être enfoncée profondément dans le plat en cours de préparation et il faut veiller à ce qu'elle ne ressorte pas. Ne l'enfoncez pas dans des endroits trop gras ni à proximité des os (la cuisson pourrait être terminée trop tôt).



Lorsque vous n'utilisez pas la sonde, rangez-la dans son **support magnétique** situé sur le côté gauche du four.



Une fois la cuisson terminée, n'oubliez pas de retirer la sonde centrale avant la plaque de cuisson.



La sonde centrale est très tranchante et atteint des températures élevées après utilisation !!!

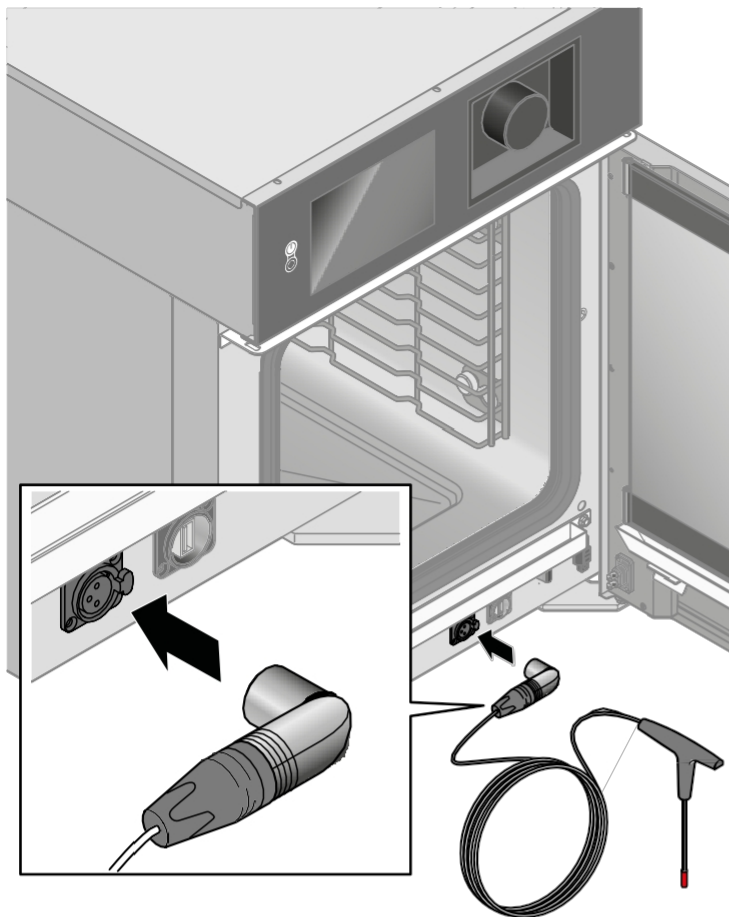


Ne tirez pas sur le fil pour retirer la sonde !

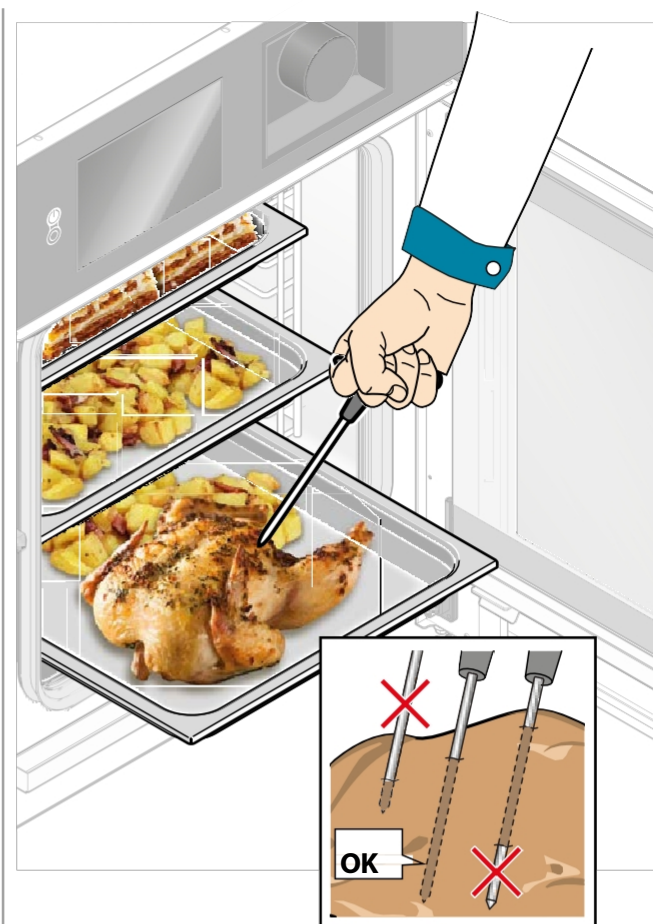


N'enfoncez pas la sonde chaude dans des aliments congelés : cela pourrait provoquer un choc thermique et la casser !

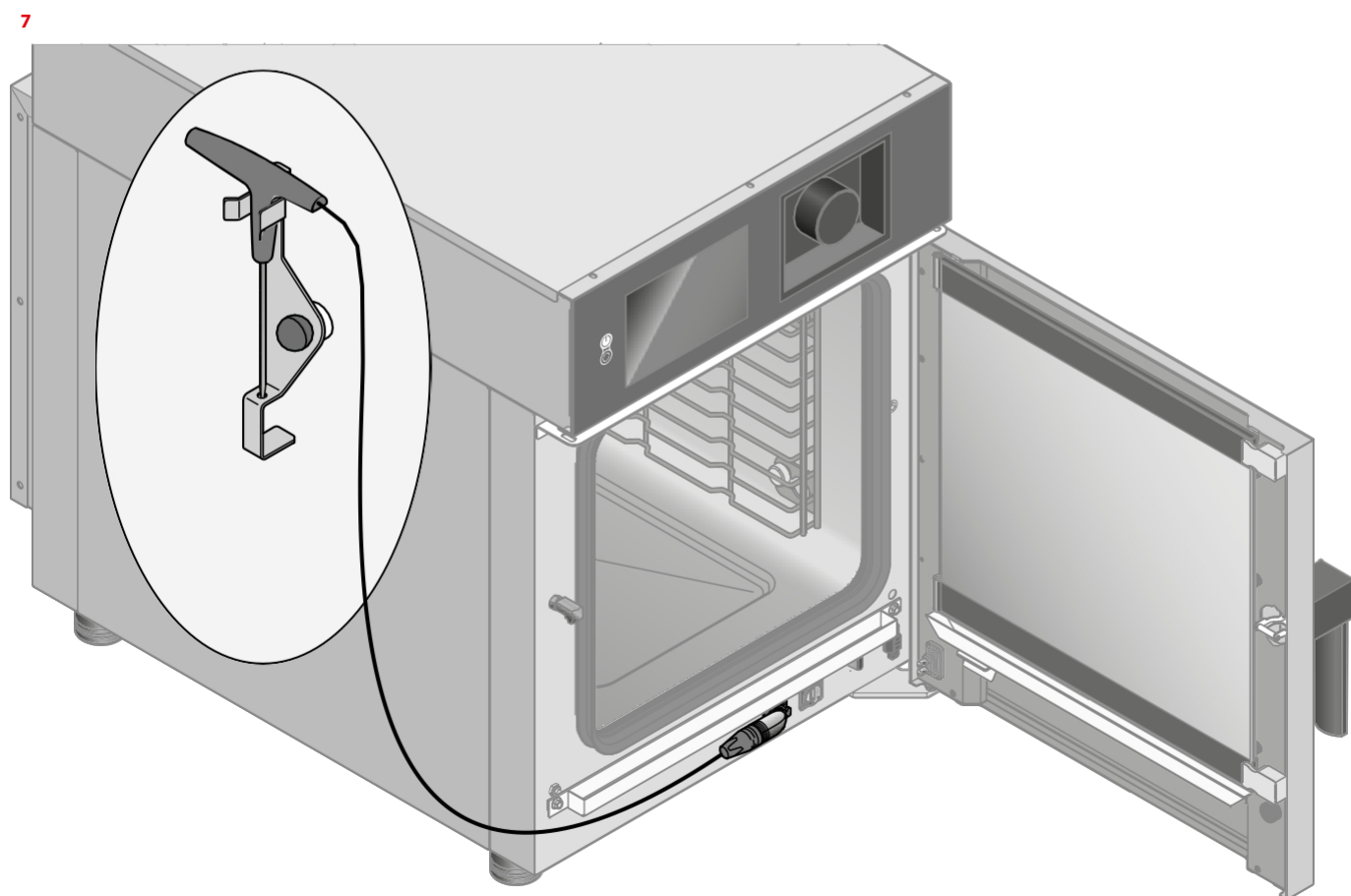
| Plats                                          | température à cœur recommandée                                                      |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Tranche de bœuf                                | 53-58 °C                                                                            |
| Viande de bœuf (côtelettes, entrecôte, steaks) | de 50 °C à 55 °C : saignant de 55 °C à 65 °C : à point de 66 °C à 70 °C : bien cuit |
| Tranche de porc                                | 58-64 °C                                                                            |
| Rôti de veau                                   | 72-75 °C                                                                            |
| Cuisse/côtes de porc                           | 80-85 °C                                                                            |
| Cochon de lait                                 | 68-75 °C                                                                            |
| Côte d'agneau                                  | 58-65 °C                                                                            |
| Poulet - dinde (entier)                        | 85-87 °C                                                                            |
| Saumon (portion)                               | 58-65 °C                                                                            |



5



6



## CONTENU DE LA SECTION C

p. 16 Mise en marche du four et navigation p.  
18 Réglages initiaux  
p. 20 Commencer la cuisson  
p. 22 Cuisson en mode manuel p. 40 Cuisson en  
mode automatique  
p. 50 Exportation/importation de recettes et d'enregistrements  
sur une clé USB

## Mise en marche du four et navigation



Votre appareil garantit d'excellents résultats de cuisson et une utilisation extrêmement simple.

**Deux boutons** permettent d'allumer et d'éteindre l'écran, **le large écran tactile** permet une navigation rapide et intuitive et **la molette** jog/dial permet de régler rapidement les paramètres de cuisson.



Vous pouvez contrôler le panneau avec vos mains sèches et propres à l'aide du grand écran tactile situé à gauche.  
Si vous devez régler une valeur, par exemple la température :

**appuyez sur la valeur** que vous souhaitez modifier ;



**tournez la molette** : lorsque vous tournez la molette vers la droite, la valeur augmente et lorsque vous la tournez vers la gauche, elle diminue ; **appuyez sur la molette** pour enregistrer la valeur définie.

Les symboles qui apparaissent à droite de nombreux écrans ont les fonctions suivantes :



retour à l'écran principal

passer au menu, lorsque cela est possible :

- enregistrer ou modifier une recette ;
- sélectionner et lancer le lavage ;
- refroidissement de la chambre ;
- passer aux paramètres généraux (par exemple, langue, heure, etc.)



permet de régler le démarrage différé allume/éteint la lumière

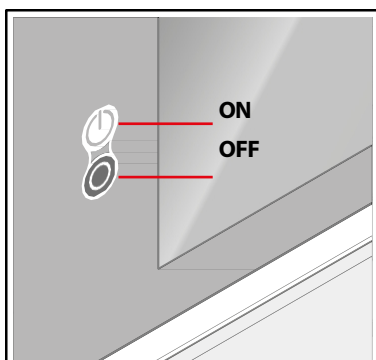


dans la chambre

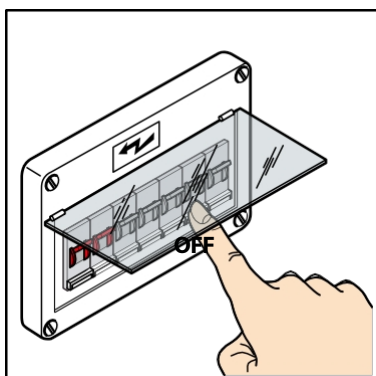


retour à la fenêtre précédente

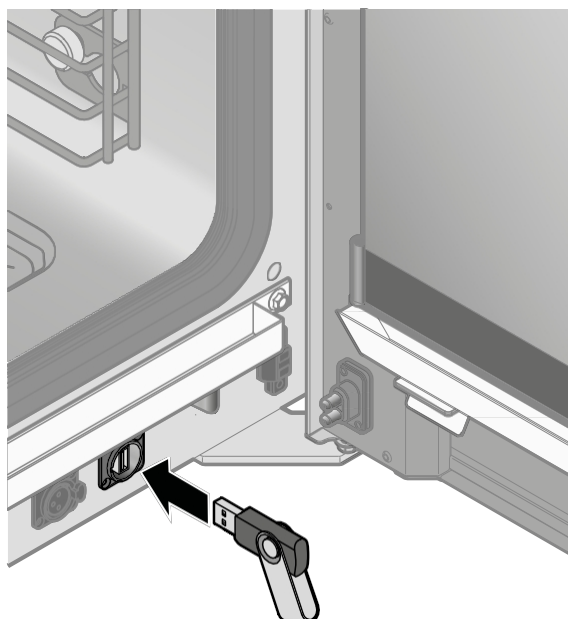
8



Ces boutons ne coupent pas l'alimentation du four, mais allument et éteignent uniquement l'écran.  
Allumer l'écran : bouton ON Éteindre l'écran : bouton OFF

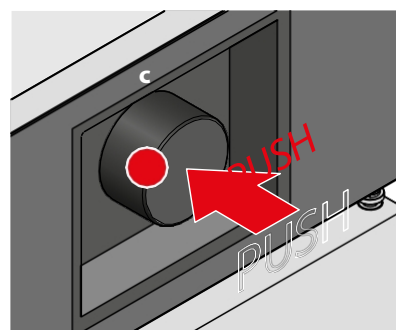
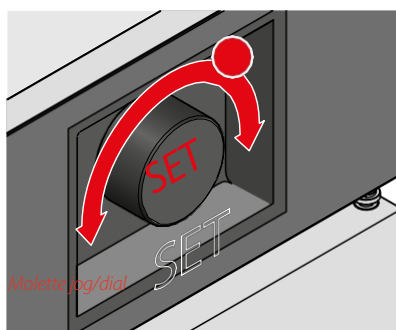
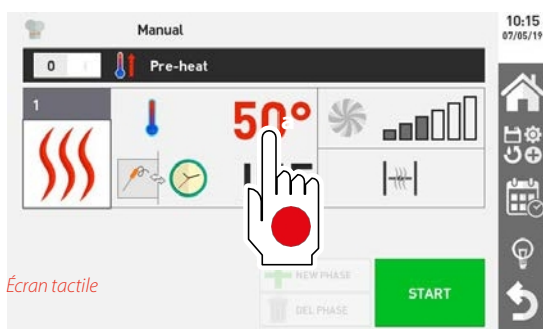


Pour éteindre le four, vous devez le déconnecter de l'alimentation électrique, c'est-à-dire mettre l'interrupteur du tableau électrique principal qui le commande en position OFF (éteint).

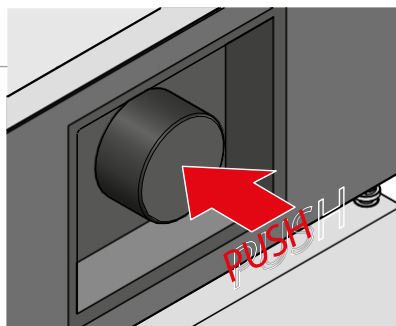
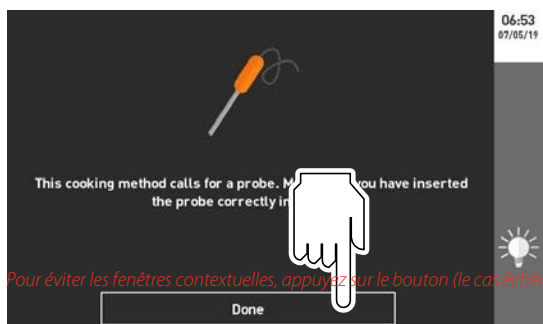


La prise USB permet d'exporter/importer des listes d'alarmes et de recettes.

9



10

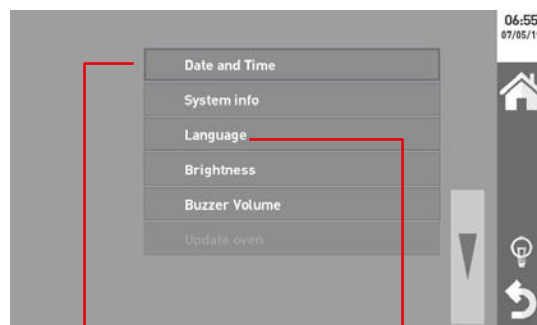
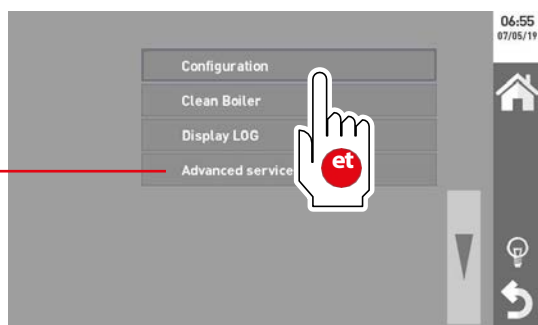
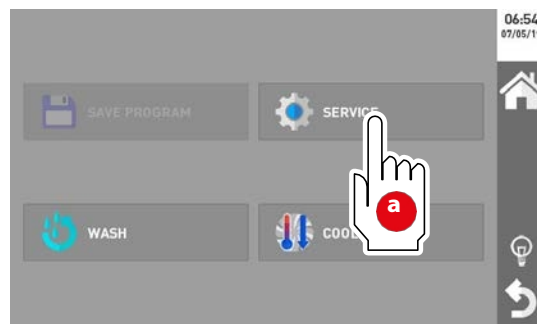
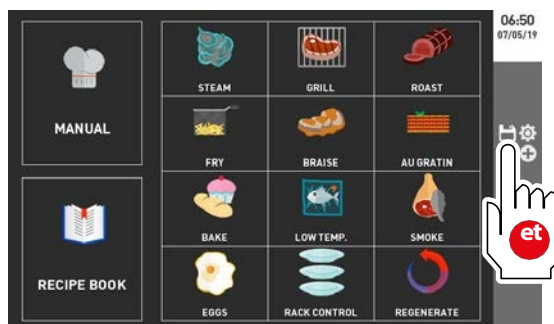


## Réglages initiaux

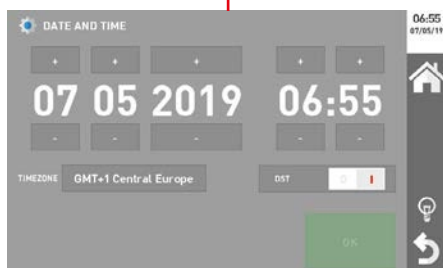


Avant de commencer la cuisson, nous vous recommandons d'effectuer quelques réglages initiaux simples, tels que le réglage de l'heure et de la langue dans laquelle les menus doivent s'afficher.

11



Menu réservé au service, protégé par mot de passe



date et heure



sélection de la langue

Pour régler la date (jour - mois - année, par exemple le 26 mars 2019) et l'heure exacte (par exemple 15 heures et 50 minutes), utilisez les boutons « + » et « - ».

Réglez ensuite le fuseau horaire (TIME ZONE) en sélectionnant la zone géographique correspondante (par exemple, pour l'Italie : GMT + 1 Europe centrale). Si le poêle est connecté au réseau, vous pouvez également décider si l'heure doit être modifiée lors du passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et vice versa :

« 1 » : l'heure est automatiquement avancée ou reculée d'une heure à la date prévue (octobre et mars).

« 2 » : l'heure reste inchangée et doit être modifiée manuellement si nécessaire.

Confirmez tous les réglages effectués en appuyant sur le bouton « OK ».

## Autres réglages utiles



Fournit des informations sur le micrologiciel installé

Règle le volume du signal sonore (le déplacer vers la droite augmente le volume).  
Confirmez en cliquant sur « Enregistrer ».

Règle le niveau de luminosité de l'écran (déplacez la barre blanche vers la droite pour l'augmenter).  
Confirmez en cliquant sur « Enregistrer ».





## Commencer à cuisiner

Cette section décrit étape par étape comment utiliser au mieux l'appareil. Commencez par sélectionner le mode de cuisson souhaité, puis suivez les instructions fournies dans les pages correspondantes :

### MANUEL :

p. 22

L'utilisateur doit régler les paramètres de cuisson souhaités pour une ou plusieurs phases en fonction de son expérience :

- **types de cuisson**
- **température** dans la chambre ;
- **durée** de cuisson ;
- **vitesse** du ventilateur ;
- apport/évacuation **d'humidité**.

Une fois les paramètres de cuisson réglés, nous vous recommandons de les enregistrer et de leur attribuer un nom et une catégorie : vous pourrez ainsi les retrouver rapidement et les réutiliser chaque fois que vous en aurez besoin.

### AUTOMATIQUE : p. 40

Un livre de recettes contenant les recettes que l'utilisateur a prédéfinies ou enregistrées à l'avance est disponible. Pour faciliter la recherche de la recette souhaitée, les recettes sont **classées par type de cuisson** (par exemple, à la vapeur, à l'étouffée, etc.) ou **par catégorie** (par exemple, pâtes et riz, viande, etc.).

Il suffit à l'utilisateur d'introduire les aliments à préparer, de sélectionner la recette souhaitée parmi celles proposées et de la lancer : l'appareil prépare les plats de manière entièrement automatique et parfaite.

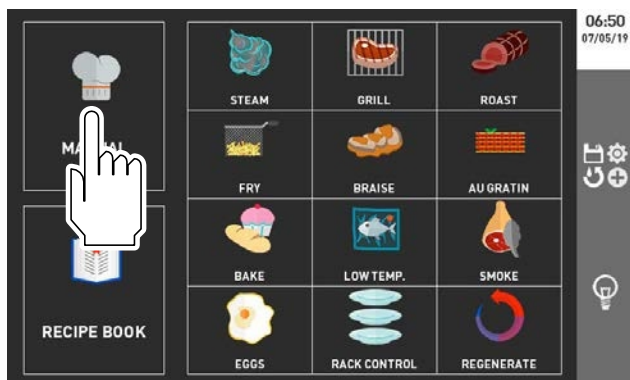
### FONCTION SPÉCIALE :

Refroidissement de la chambre ► p. 38

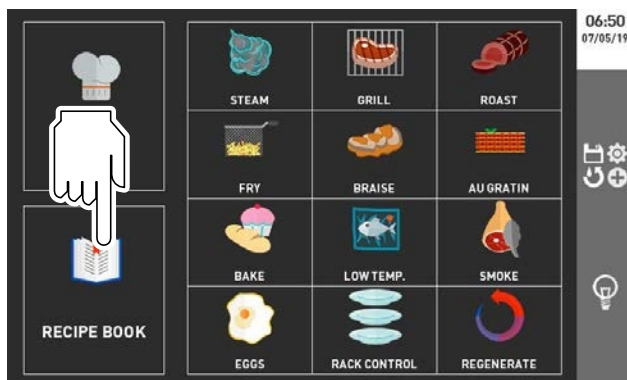
Cuisson à plusieurs niveaux ► p. 45

Démarrage différé ► p. 38 Régénération  
p. 44





sélection du mode manuel



sélection du mode automatique



## Cuisson en mode manuel



L'utilisateur doit, en fonction de son expérience, régler les paramètres de cuisson requis pour une ou plusieurs phases :

Après les réglages effectués, il est possible :

- **lancer la recette sans l'enregistrer** : les paramètres saisis ne seront pas enregistrés dans la mémoire ;
- **enregistrer la recette puis la lancer** : vous pourrez ainsi la retrouver rapidement et l'utiliser chaque fois que vous en aurez besoin.

La cuisson en mode manuel nécessite donc les opérations suivantes de la part de l'utilisateur :

|               |    |                                                                                                    |
|---------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ▶ p. 23       | 1  | réglage manuel <b>du préchauffage</b> (facultatif)                                                 |
| ▶ p. 24       | 2  | Réglage des paramètres PHASE 1                                                                     |
|               |    | Sélection <b>du type de cuisson</b> :                                                              |
|               | 2a | - convection<br>- à la vapeur<br>- combiné                                                         |
|               | 2b | réglage <b>de la température</b> dans la                                                           |
|               | 2c | chambre réglage <b>de la durée</b> de cuisson<br>(en fonction du temps ou avec une sonde centrale) |
|               | 2d | réglage <b>de la vitesse</b> des ventilateurs                                                      |
|               | 2e | d'apport/évacuation <b>d'humidité</b> (selon le type de cuisson sélectionné)                       |
| ▶ p. 30 p. 34 | 3  | réglage <b>des autres PHASES</b> de cuisson (en option)                                            |
| ▶             | 4  | <b>enregistrement</b> de la recette (facultatif)                                                   |
| ▶ p. 36       | 5  | <b>lancement</b> de la recette                                                                     |

## 1 Réglage du préchauffage

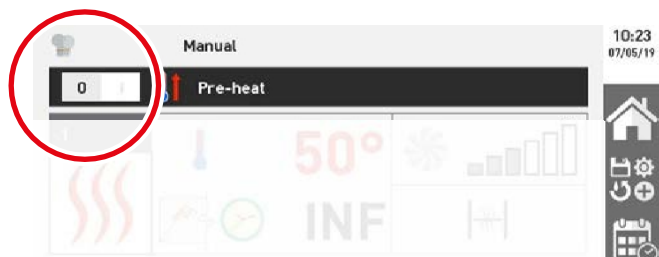
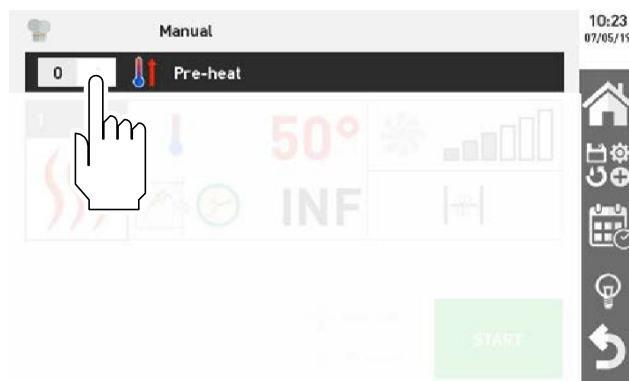
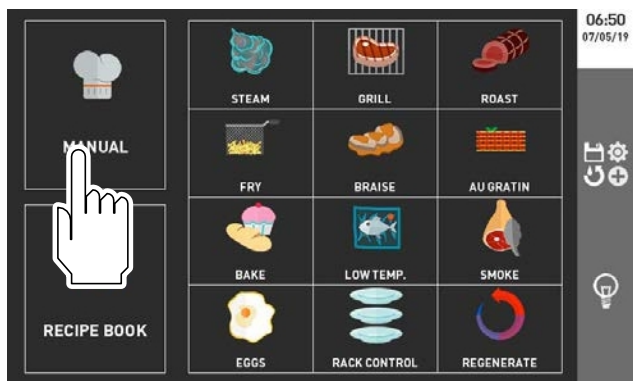
14

Le préchauffage **est toujours recommandé** pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson (à l'exception des cuissons spéciales qui doivent commencer « à froid »), mais vous pouvez toutefois l'ignorer en déplaçant le curseur « 0/1 » en haut à droite.

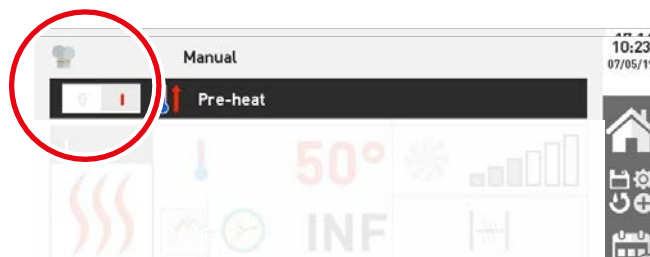
Curseur sur :

- « 0 » : le préchauffage n'a pas lieu, la phase 1 commence immédiatement.
- « 1 » : le préchauffage est en cours. Sa **température** est contrôlée automatiquement par le four en fonction de la température réglée par l'utilisateur pour la phase 1 ; lorsque cette valeur est atteinte, le four émet un signal sonore et une fenêtre s'affiche pour indiquer qu'il est temps d'enfourner les plats. Une fois la porte fermée, la phase 1 démarre automatiquement selon les paramètres réglés.

14



le préchauffage est désactivé



le préchauffage est activé



L'écran affiche la température actuelle dans la chambre (qui augmente progressivement) et indique que le préchauffage est en cours. Il faut donc attendre que le four soit chaud avant d'y enfourner les plats.

Si nécessaire, vous pouvez modifier la valeur en touchant, tournant et appuyant sur la molette située à droite.

## 2 Réglage des paramètres de la phase 1

### 2a SÉLECTION DU TYPE DE CUISSON

Le four permet trois modes de cuisson différents :



convection

combinée à la

vapeur

Il est conseillé de choisir le type le plus approprié pour le plat préparé en fonction de votre expérience - appuyez sur sur l'icône correspondante (dans l'exemple, la cuisson combinée a été sélectionnée).

Vous avez besoin de plus d'informations sur les types de cuisson ? Consultez la page 13

### 2b RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Le choix de la bonne température est essentiel pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

16 Pour régler la température, procédez comme suit :

a Appuyez sur le champ « température ».

b Tournez la molette jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.

d Appuyez sur la molette pour enregistrer la valeur réglée dans la mémoire.

### 2c RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

Vous pouvez régler la fin de la cuisson de trois manières :



**commande temporisée** : la cuisson s'arrête automatiquement après écoulement du temps réglé (plage : 1 minute à 40 heures) ;



**à l'aide de la sonde centrale** : la cuisson s'arrête automatiquement dès que la température mesurée par la sonde centrale atteint la valeur réglée ;

Vous souhaitez plus d'informations sur la sonde ? Consultez la page 14

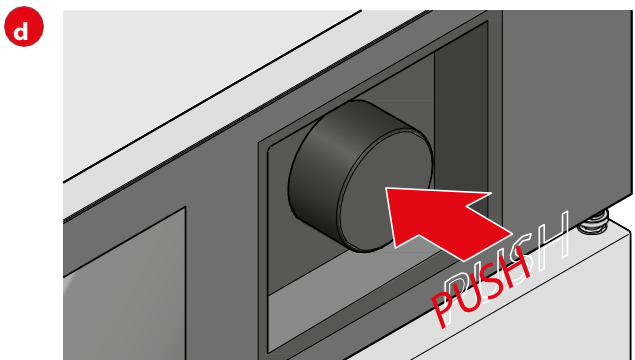
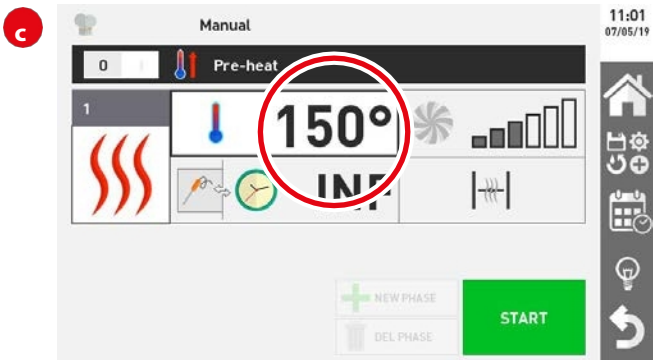
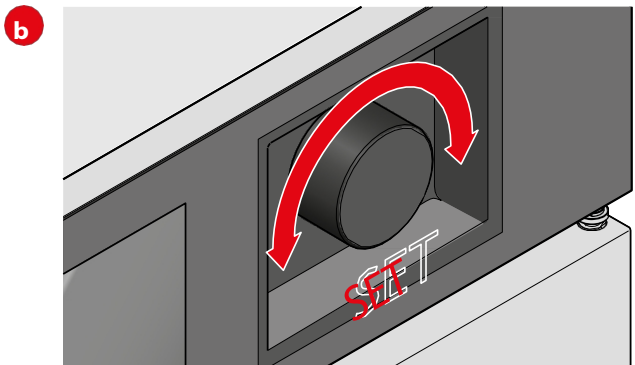
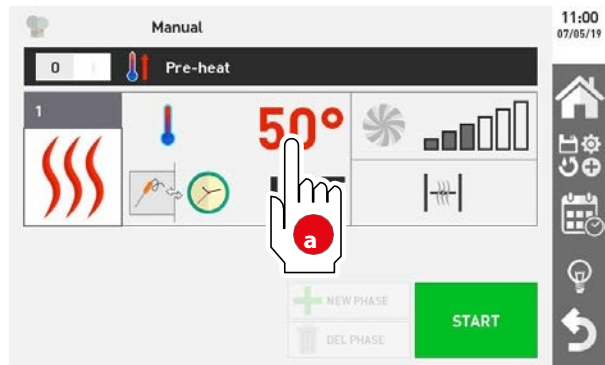
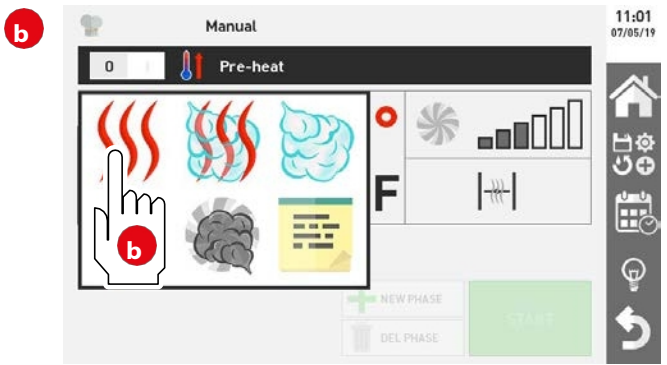
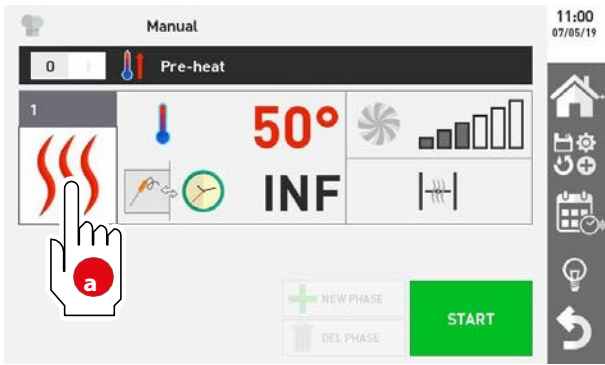


**à l'aide de Delta T ( $\Delta t$ )** : la cuisson s'arrête automatiquement dès que la température détectée par la sonde centrale atteint la valeur réglée ; Pendant la cuisson, le four **augmente ou diminue automatiquement** la température dans le four afin que la valeur Delta T ( $\Delta t$ ) réglée par l'utilisateur reste constante (par exemple 30 °C). Cette cuisson convient aux gros morceaux qui nécessitent une cuisson lente à basse température afin de rester moelleux et de ne pas perdre trop de poids.

Pour déterminer :

$\Delta T$  ( $\Delta t$ ) = température dans la chambre - (moins) température de la sonde au cœur





réglage de la température

17

Pour régler la durée de cuisson, procédez comme suit :

- a Pour choisir entre une durée de cuisson contrôlée par le temps, une durée de cuisson contrôlée par la sonde centrale ou une durée de cuisson contrôlée par Delta T, appuyez sur le symbole correspondant  
(dans l'exemple, la fin de la cuisson a été sélectionnée à l'aide à l'aide de la sonde centrale).
- b Appuyez sur le champ avec la valeur pour régler les minutes de cuisson ou la température que la sonde centrale doit atteindre.
- c Tournez la molette jusqu'à ce que vous atteigniez la valeur souhaitée.
- e Appuyez sur la molette pour enregistrer la valeur réglée dans la mémoire.



Si vous souhaitez que le four fonctionne en continu, appuyez sur le champ « temps » et tournez la molette vers la gauche jusqu'à ce que « INF » s'affiche à l'écran.



Si vous souhaitez utiliser la fonction **Delta T**, vous devez régler à la fois la température de la sonde centrale et la température Delta T.

2d

## VITESSE DE ROTATION DES VENTILATEURS

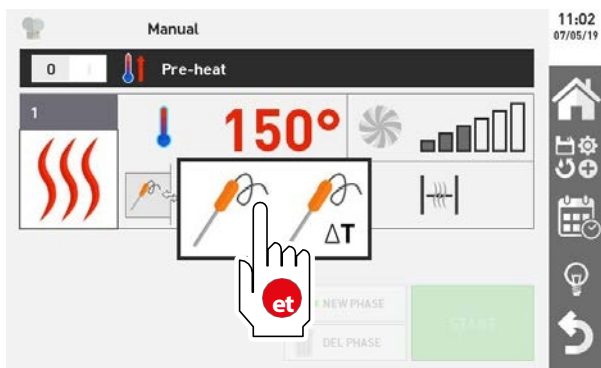
18

Pour régler la **vitesse des ventilateurs**, procédez comme suit :

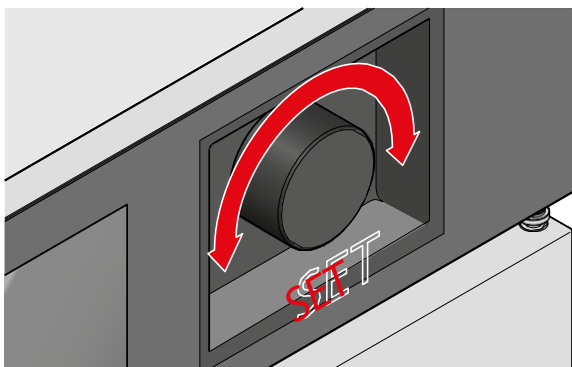
- et Appuyez sur le champ « Ventilateurs ».
- b Tournez la molette jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.
- d Appuyez sur la molette pour enregistrer la valeur réglée en mémoire.



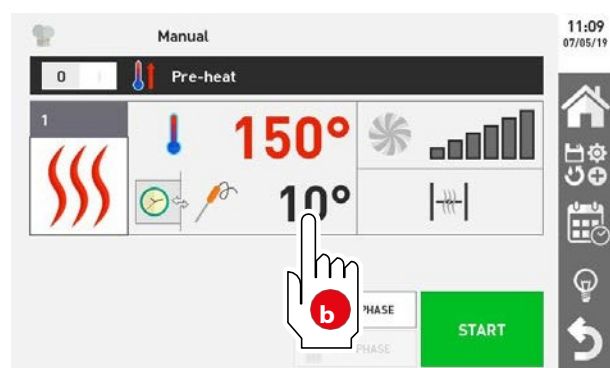
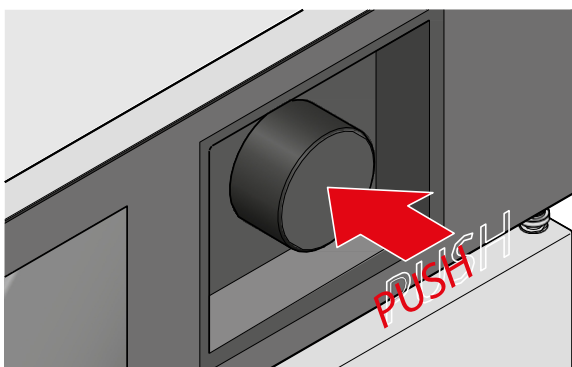
Pour de meilleurs résultats de cuisson, les ventilateurs changent régulièrement de sens de rotation. Le changement de sens de rotation est automatiquement contrôlé par le four en fonction de la durée de cuisson réglée, sans qu'il soit nécessaire de régler quoi que ce soit.



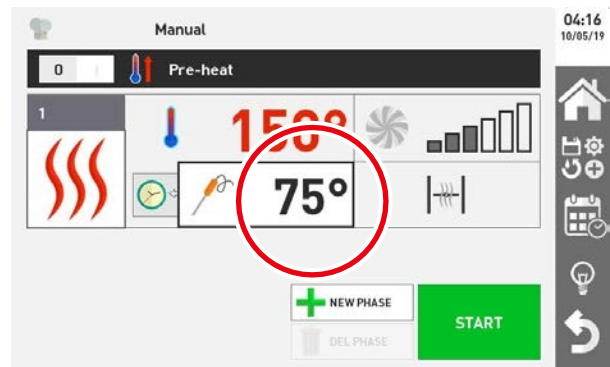
c



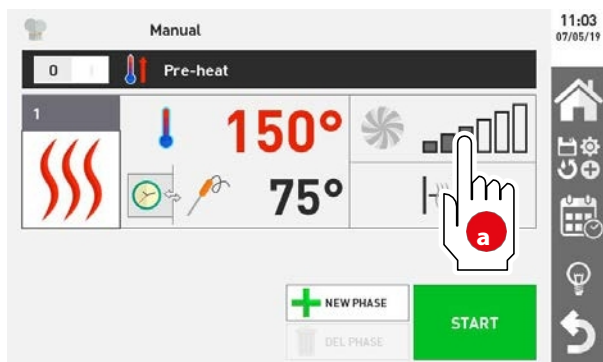
e



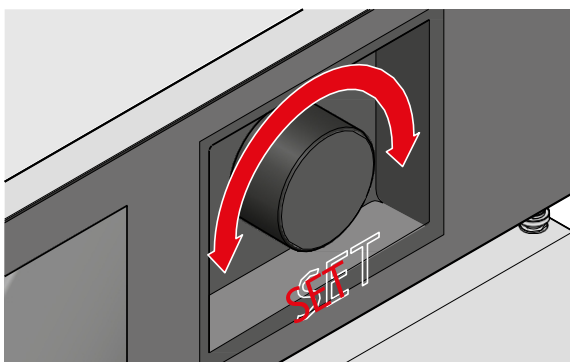
d



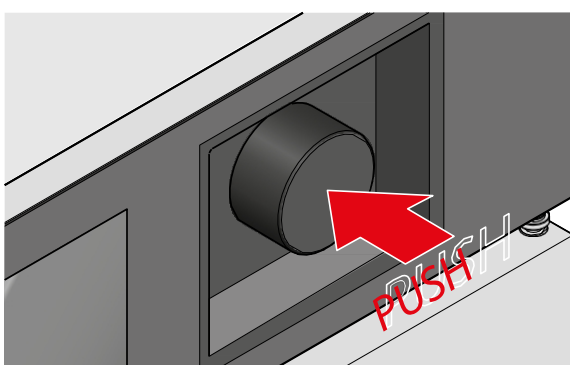
réglage de la température de la sonde  
centrale



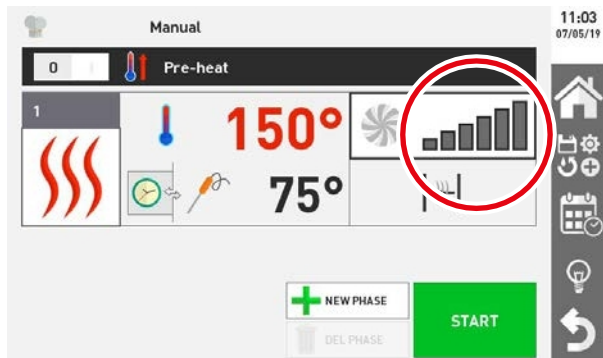
b



d

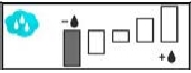


c



## 2e ADMISSION/ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ

Pour la cuisson de certains aliments, il est préférable que l'humidité à l'intérieur de la chambre soit élevée, tandis que pour d'autres, il est préférable que l'humidité excédentaire puisse être évacuée. Les interventions possibles dépendent du type de cuisson sélectionné par l'utilisateur :

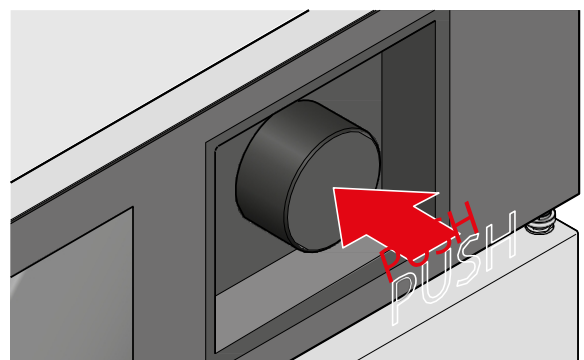
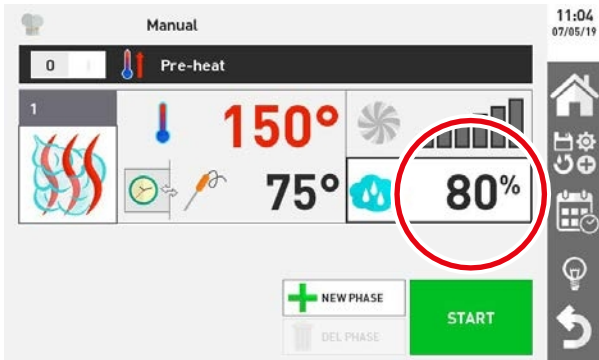
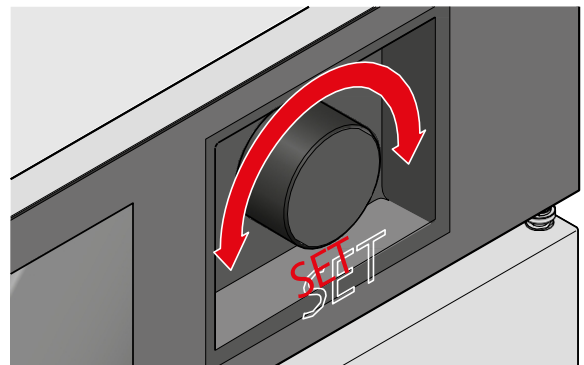
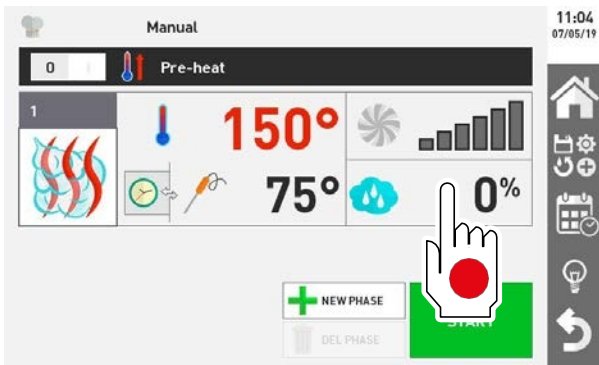
| Type de cuisson                                                                                          | Admission d'humidité                                                                                                  | Évacuation de l'humidité                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>convection :</b> | manuel en appuyant sur le bouton   | <div>  sortie d'air fermée         </div> <div>  sortie d'air ouverte         </div> |
| <br><b>combiné</b>      |  0%<br>réglable entre 0 % et 100 % | l'ouverture/la fermeture de la sortie d'air est automatiquement commandée par le four                                                                                                                                                                      |
| <br><b>à la vapeur</b>  |                                    | sortie d'air toujours fermée                                                                                                                                                                                                                               |

**19** Pour régler l'évacuation ou l'apport d'humidité, procédez comme suit :

**et** Appuyez sur le champ « humidité/évacuation » ; dans le cas d'une cuisson à convection, vous pouvez uniquement choisir d'ouvrir ou non l'évacuation, mais dans le cas d'une cuisson combinée ou d'une cuisson à la vapeur, vous devez également régler la valeur l'humidité apportée ; dans ces deux cas : tournez la molette jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;

**hd** appuyez sur la molette pour enregistrer la valeur réglée dans la mémoire.





Exemple de régulation de l'humidité à 80 % lors d'une cuisson combinée



3

## Réglage des autres phases de cuisson (facultatif)

Après avoir réglé tous les paramètres de la phase 1, vous pouvez, si nécessaire, régler les autres phases de cuisson. Une cuisson peut comporter au minimum **1 phase de cuisson** ou, pour obtenir de meilleurs résultats, jusqu'à **9 phases de cuisson**.

Les phases peuvent être des types suivants :

- **cuisson**, chaque phase étant caractérisée **par des types de cuisson** (*par exemple, certaines phases peuvent être réglées pour la cuisson à la vapeur, d'autres pour la cuisson mixte*) et **différents paramètres** (*par exemple, certaines phases peuvent être réglées pour une durée de cuisson contrôlée par le temps, d'autres avec une sonde centrale*) ;
- **maintien au chaud**, afin que les plats préparés restent chauds ;
- **peuvent contenir uniquement texte message** (*par exemple « vérifier la cuisson » ou « ajouter la pancetta »*).

Il n'est pas nécessaire d'utiliser toutes les phases, vous pouvez n'en utiliser que deux ou trois, par exemple.

Vous avez besoin de plus d'informations sur les phases de cuisson ? Consultez la page **11**

3a

### RÉGLAGE DE NOUVELLES PHASES DE CUISSON

20

Pour **régler les phases de cuisson supplémentaires**, procédez comme suit :

- Appuyez sur le champ « + nouvelle phase ».
- Réglez la nouvelle phase en suivant la procédure décrite pour la phase 1 dans les pages précédentes.

21

Une fois le réglage terminé, la liste des deux dernières phases réglées (par exemple, les phases 3 et 4) s'affiche. Pour afficher , appuyez sur n'importe quelle phase.

22

Pour **supprimer une phase**, procédez comme suit :

- Appuyez sur la phase que vous souhaitez supprimer.
- Appuyez sur le champ « Supprimer la phase » : la phase sera supprimée de la liste.

+

Si la première phase est réglée sur INF, le four fonctionne en continu, il n'est donc pas possible de régler les phases qui suivraient la première.

3b

### RÉGLAGE DE LA PHASE DE CONSERVATION

23

Pour **régler la phase de conservation**, procédez comme suit :

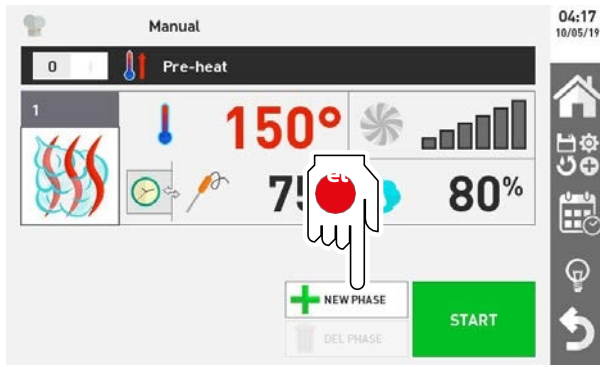
- Appuyez sur le champ « + nouvelle phase ».
- Sélectionnez l'icône correspondante et réglez la phase selon la procédure décrite pour la phase 1 dans les pages précédentes.

+

La phase de conservation est généralement réglée comme dernière phase, car elle permet de maintenir les plats préparés au chaud et est généralement réglée pour une durée illimitée ; il est toutefois possible de l'utiliser comme phase intermédiaire, mais dans ce cas, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton .

GO

20

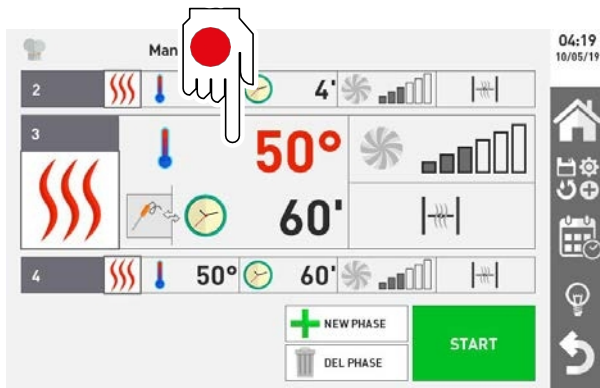


création d'une nouvelle phase

b



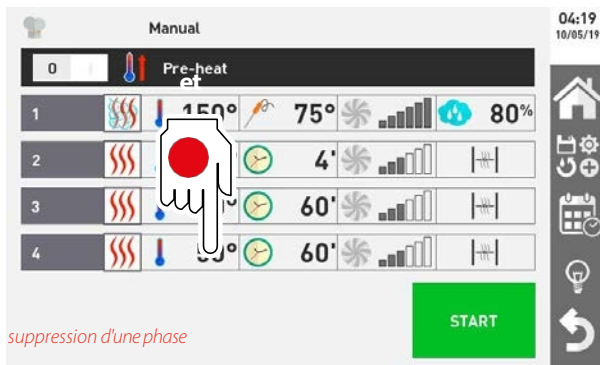
21



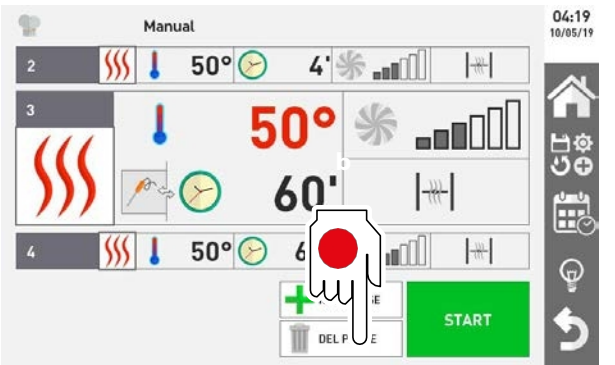
affichage de toutes les phases créées



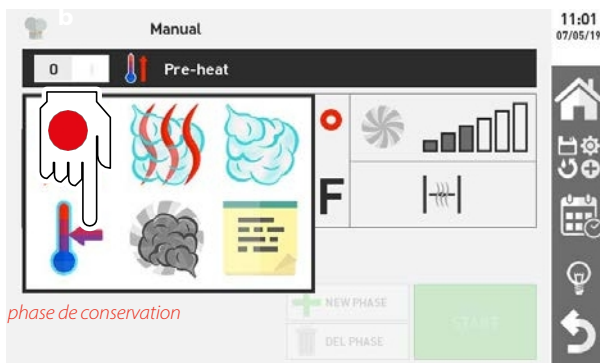
22



suppression d'une phase



23



phase de conservation

RÉSISTANC  
E

ENTRETIEN

UTILISATIO  
N

INFORMATIONS IMPORTANTES

AVERTISSEME  
NT

3c

## CONFIGURATION DE NOUVELLES PHASES AVEC MESSAGE TEXTUEL

Une étape peut facilement contenir un message texte (*par exemple, vérifier la cuisson ou ajouter de la pancetta*).

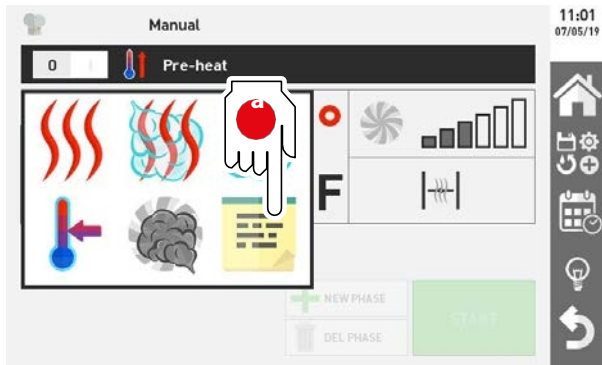
24

- a Sélectionnez l'icône « texte ».
- b Appuyez sur le champ « Insérer un message ».
- c Appuyez sur pour sélectionner parmi les messages existants (*par exemple « ajouter des olives »*) ou, à défaut
- d créez-en une nouvelle que vous écrirez sur le clavier qui s'affiche,
- e et appuyez sur « Entrée » pour confirmer
- f

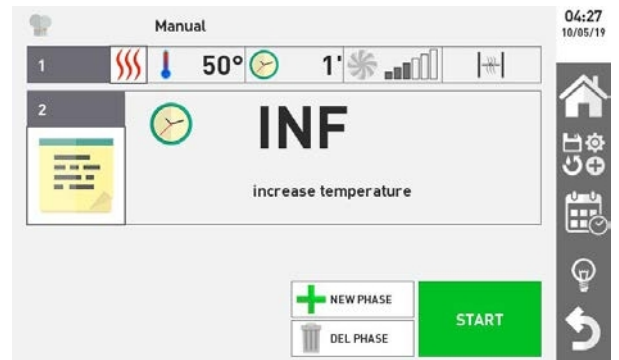
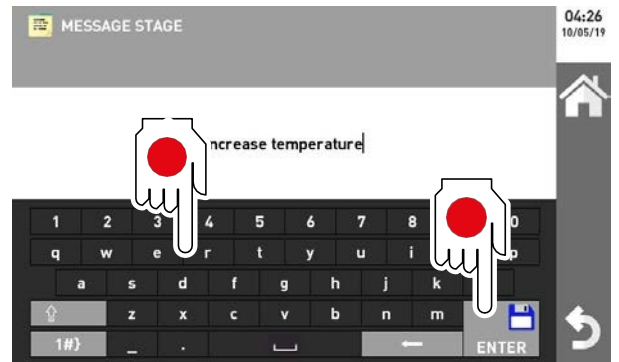
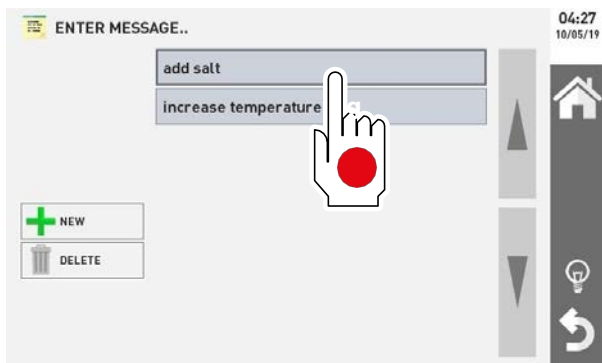
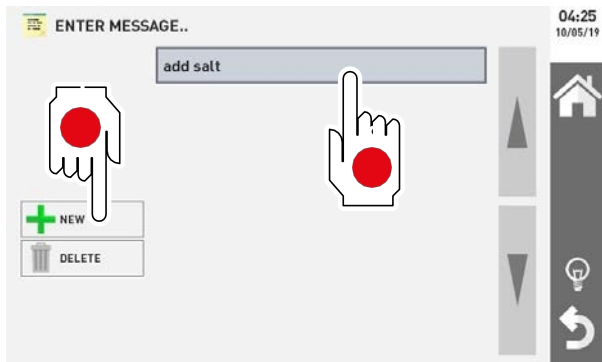
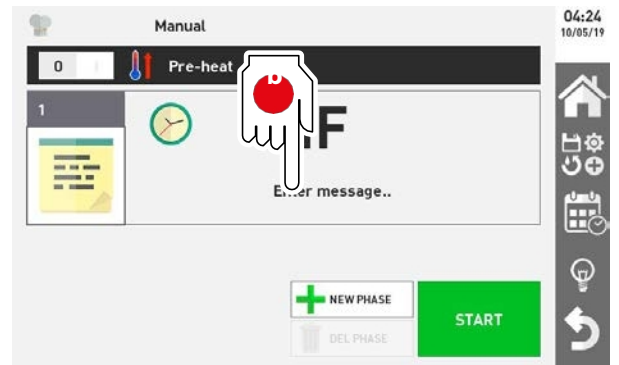


Tant que le message reste affiché à l'écran, le four continue de fonctionner en mode continu et maintient la température réglée jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur le bouton « Terminé » : à ce moment-là, le four passe à la phase suivante, si elle est programmée.

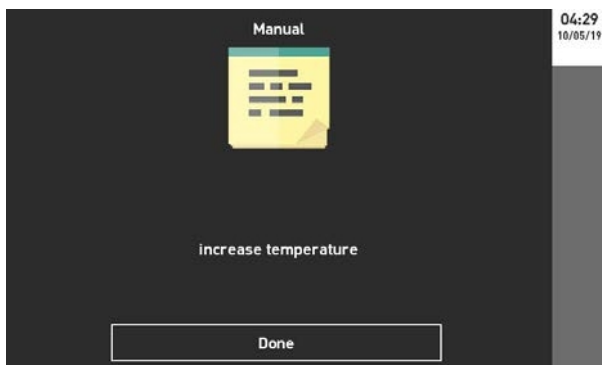




création d'une nouvelle phase avec message texte



La phase 2 comporte un message texte qui s'affiche à l'écran à la fin de la phase 1



message texte qui s'affiche à la fin de la phase 1

## Enregistrement de la recette (facultatif)

Une fois les paramètres de cuisson définis, nous vous recommandons de les enregistrer et de leur attribuer **des paramètres de recherche** et **un nom** : vous pourrez ainsi les retrouver rapidement et les réutiliser chaque fois que vous en aurez besoin.

25 ▶

a

Appuyez sur l'icône à droite.

b

Appuyez sur l'icône « **Enregistrer le programme** ». Appuyez sur l'icône « **Enregistrer** ».

d

**Sélectionnez les paramètres de recherche à attribuer** à la recette ; ils vous aideront à trouver facilement la recette (*l'exemple montre une recette appartenant au groupe « Pâtes et riz » et au type de cuisson « Au four »*) ; confirmez en cliquant sur « **SUIVANT** ».

e

**Donnez un nom à la recette** ; tapez-le sur le clavier (*dans l'exemple, « Lasagne »*) ; **confirmez en appuyant sur la touche ENTER**.

f

Selon le type de cuisson sélectionné, le four peut également demander de saisir **le degré de brunissement**, le pourcentage **d'humidité** ou **le degré de cuisson** (*par exemple, type de cuisson GRILL*) ; appuyez sur le symbole et réglez la valeur souhaitée.

À ce stade, la recette est enregistrée dans la mémoire. Il est

possible de

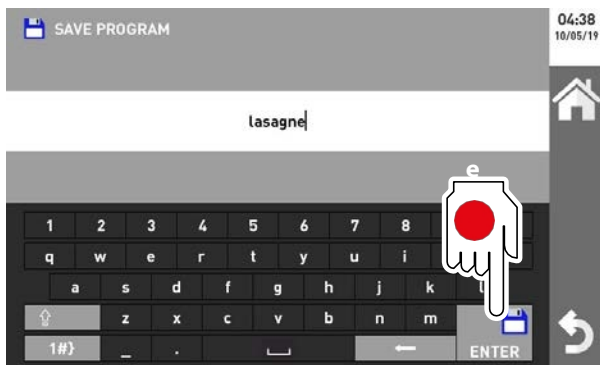
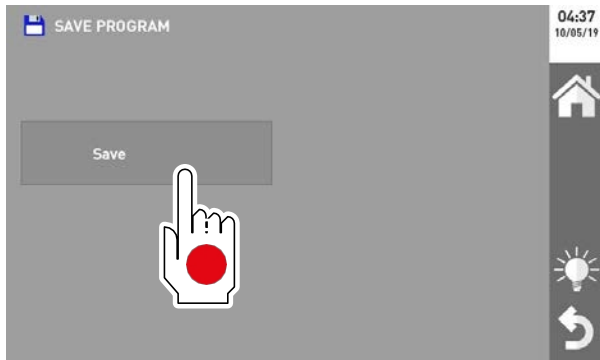
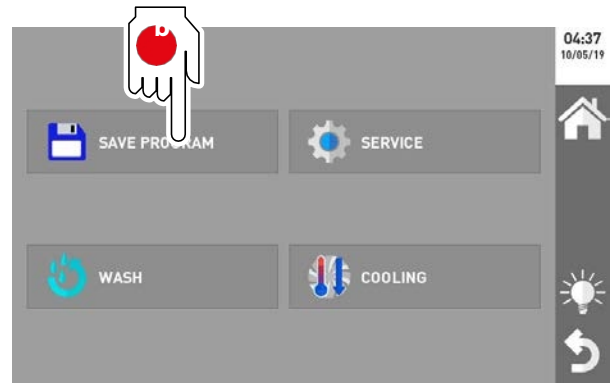
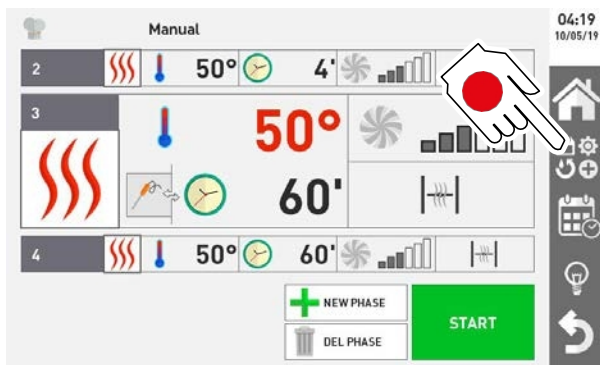
- le lancer immédiatement en appuyant sur le bouton  ;
- l'utiliser plus tard ; quitter la fenêtre à l'aide du bouton 

26 ▶

Les recettes de l'utilisateur **seront enregistrées dans la section Cuisson en mode automatique** (Recettes / Types de cuisson) après les recettes du fabricant, qui sont classées par ordre alphabétique.

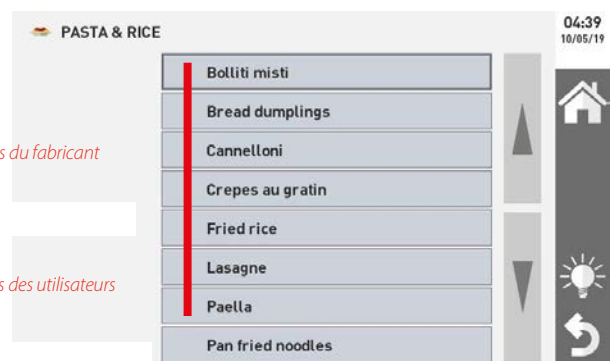


Contrairement aux recettes du fabricant, les recettes **de l'utilisateur** peuvent **être modifiées à tout moment**. Il suffit de les ouvrir et de modifier les paramètres souhaités : la recette d'origine sera définitivement écrasée et les paramètres précédents ne pourront plus être restaurés.



recettes du fabricant

Recettes des utilisateurs



Cette section contient les recettes du fabricant et celles enregistrées par les utilisateurs. Les recettes enregistrées par les utilisateurs se trouvent dans le groupe spécifié lors de l'enregistrement (par exemple, Pâtes et riz), après les recettes du fabricant, qui sont classées par ordre alphabétique.

## 5 Lancer la recette

Après avoir réglé la cuisson et l'avoir enregistrée (facultatif), lancez la recette en appuyant sur le bouton vert  :

- Si **le préchauffage est activé** (bouton 0/1 en position « 1 »), ne placez pas les plats dans le four, mais attendez qu'il émette un signal sonore ; vous pouvez alors y placer les plats préparés.
- Si **le préchauffage n'est pas activé** (bouton 0/1 en position « 0 »), placez immédiatement les plats dans la chambre de cuisson.

**27** Une fois la porte fermée, **la première phase de cuisson démarre** selon les paramètres définis et la page récapitulative des paramètres de cuisson en cours s'affiche. Les paramètres de la cuisson en cours s'affiche. Une fois la phase 1 terminée, la phase suivante démarre automatiquement, si elle a été programmée.

**28** La cuisson se termine après expiration du temps réglé (**fin de cuisson contrôlée par le temps**) ou lorsque la température à cœur ou le Delta T réglé est atteint (fin de cuisson contrôlée par la sonde centrale ou le Delta T).

Une fois la cuisson terminée, un message s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit pour indiquer que les plaques doivent être retirées de la chambre de cuisson ; après avoir ouvert la porte et retiré les plats préparés, la même cuisson est à nouveau proposée. Si

nécessaire, lancez-la à l'aide du bouton vert «  » (Démarrer la cuisson).



Pour arrêter la cuisson avant la fin du temps imparti, appuyez sur le bouton «  ».



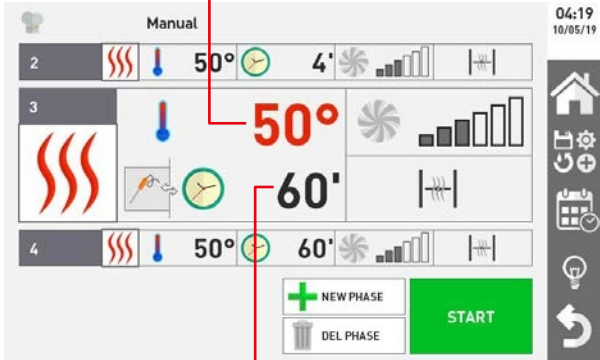
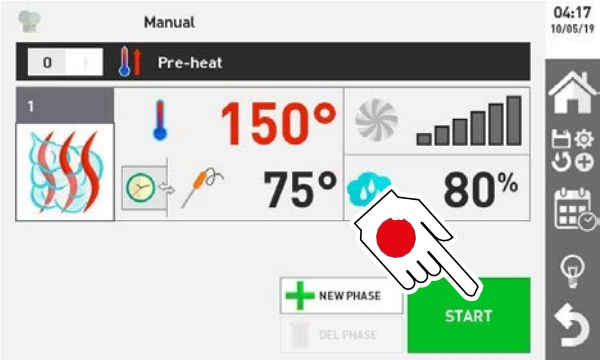
**Si vous souhaitez apporter des modifications pendant la cuisson**, appuyez sur le paramètre que vous souhaitez modifier et procédez comme d'habitude en tournant et en appuyant sur la molette.



Pendant la cuisson, vous pouvez ajouter manuellement de l'humidité en appuyant sur le bouton «  » et en le maintenant enfoncé. L'ajout s'arrête lorsque vous relâchez le bouton.



27



Température actuelle dans la chambre de cuisson. Pour connaître la température réglée, appuyez sur la touche «set».



28



Temps restant avant la fin de la cuisson (si la durée de cuisson est contrôlée par minuterie)  
ou  
température mesurée par la sonde centrale (si la cuisson avec sonde centrale est réglée) Pour connaître les valeurs réglées, appuyez sur le bouton «set»



## Fonction spéciale

### REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE

**29**  Si nécessaire, vous pouvez **refroidir la chambre** avant de lancer la recette, avant d'y placer des produits qui nécessitent des températures de cuisson plus basses ou avant de lancer le lavage ; pour ce faire, appuyez sur le bouton correspondant et réglez la température comme d'habitude.



Pendant le refroidissement, vous ne pouvez utiliser aucune autre fonction.

Le refroidissement peut s'effectuer aussi bien avec la porte fermée qu'ouverte ; nous vous recommandons de laisser **la porte fermée** au début et **de l'ouvrir** dès que la température a baissé.

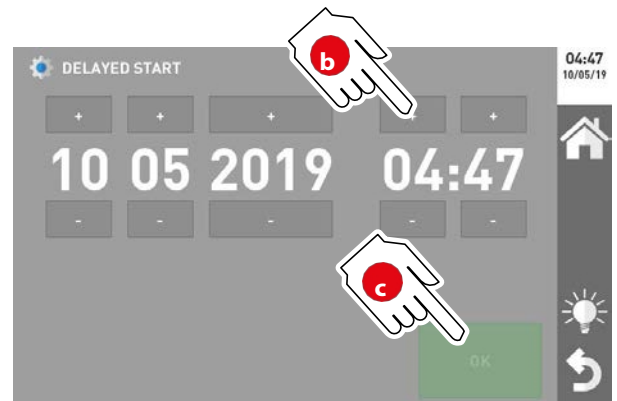
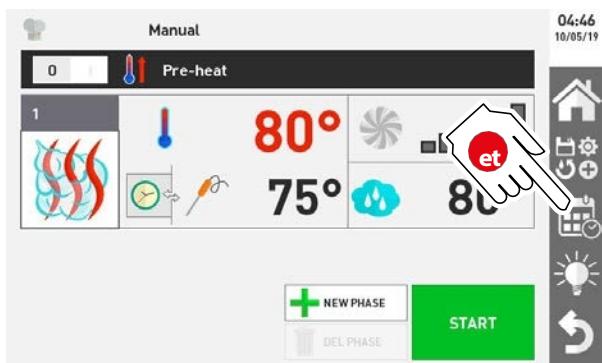
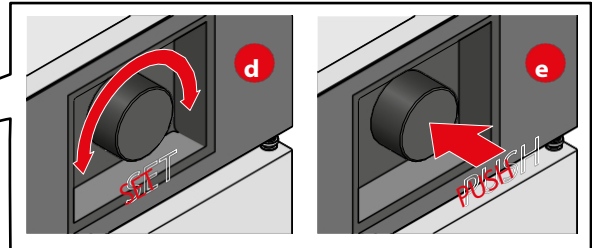
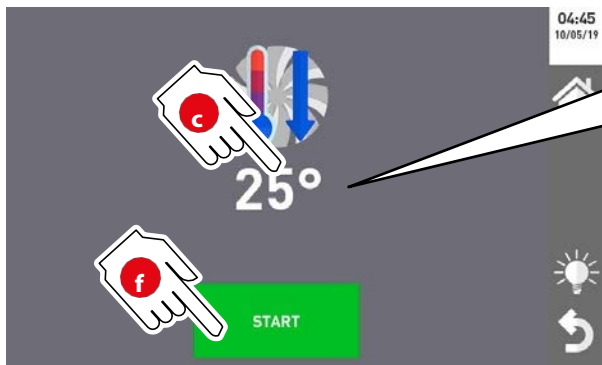
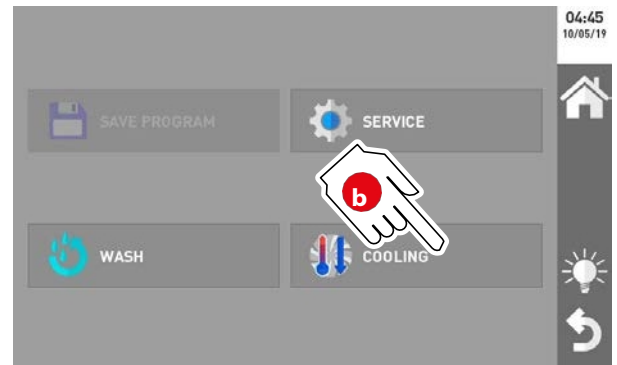
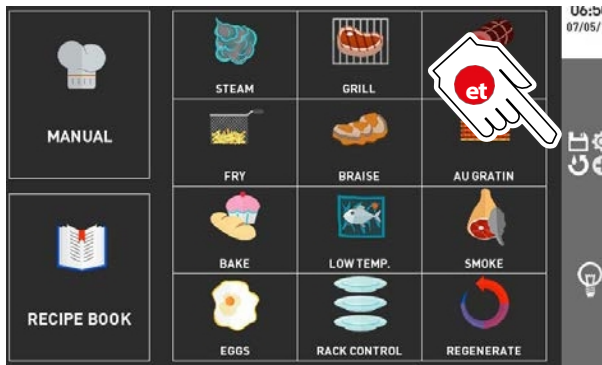


Soyez très prudent lorsque vous ouvrez la porte pendant le fonctionnement de la fonction : risque de brûlure.

### DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

**28**  Si nécessaire, il est possible de régler un démarrage différé ; vous devez régler la date et l'heure de mise en marche et les confirmer à l'aide de la touche « OK ».

Cette fonction est utile si vous souhaitez que le four soit déjà chaud à votre arrivée dans la cuisine et ne pas perdre de temps.



## Cuisson en mode automatique



Un livre de recettes avec des recettes prédéfinies ou personnelles, c'est-à-dire des recettes que l'utilisateur a enregistrées au préalable, est disponible. Pour faciliter la recherche de la recette souhaitée, les recettes sont **classées par type de cuisson** (par exemple dans à la vapeur, à l'étouffée, etc.) ou **par catégories** (par exemple, pâtes et riz, viande, etc.).



Pour passer d'un mode de recherche à l'autre, il suffit d'appuyer sur le bouton « Livre de recettes / types de cuisson ».

## Comment utiliser la cuisson en mode automatique



Guide de cuisson :

- a** Sélectionnez le type de cuisson ou la catégorie dans laquelle se trouve la recette souhaitée (*par exemple, à la vapeur*) ;
- b** Sélectionnez la recette souhaitée (*par exemple Bollito misto*) ; En fonction de la recette sélectionnée, choisissez **le degré de brunissement**, le pourcentage **d'humidité** ou **le degré de cuisson** ;
- c** Appuyez sur le symbole et réglez la note souhaitée.  
.
- d** (facultatif) Modifiez les paramètres de cuisson (*par exemple, augmentez la température*) ; appuyez sur le verrou en bas et modifiez les paramètres comme d'habitude, en appuyant toujours sur le champ correspondant, en tournant la molette et en appuyant dessus pour enregistrer la valeur saisie.

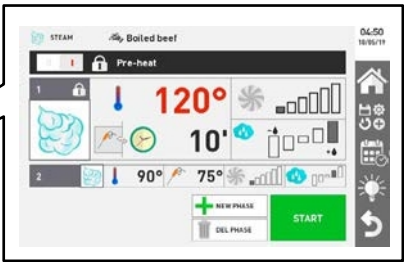
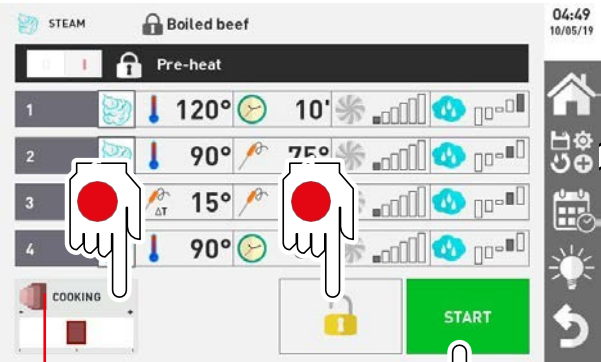
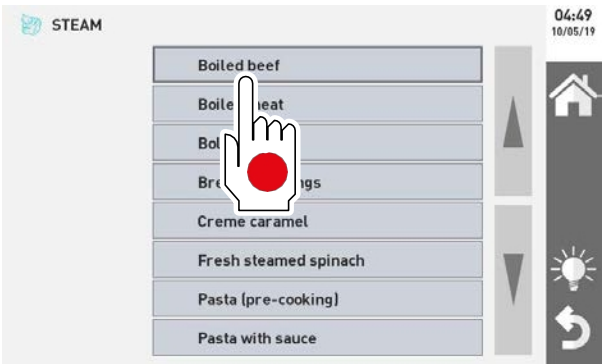
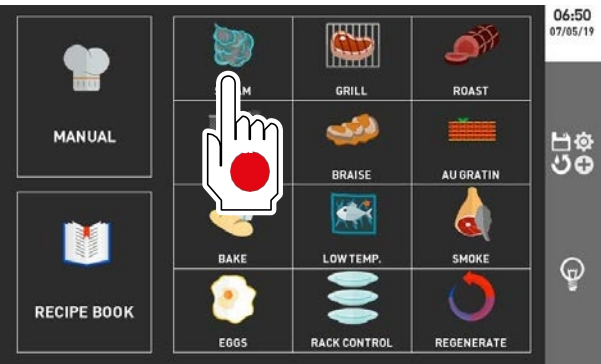
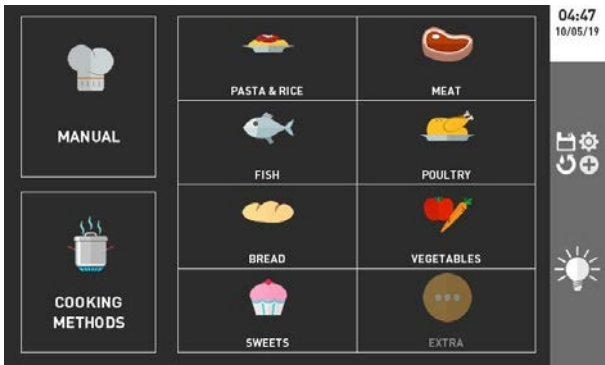
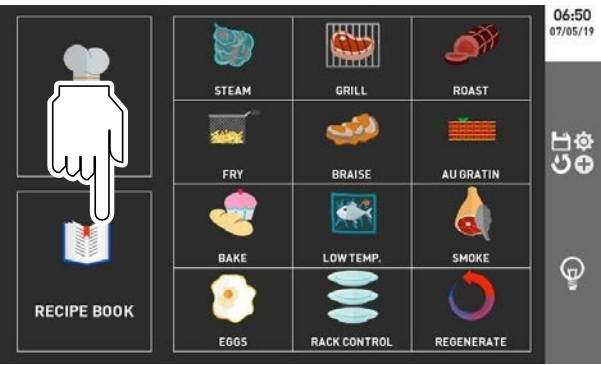
Si des modifications ont été apportées à la recette :

| ...fabricant                                                                                                                                                                               | ...personnel                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les modifications apportées <b>sont temporaires</b> , c'est-à-dire qu'elles ne s'appliquent qu'à la cuisson que vous lancez, mais la recette d'origine conserve ses paramètres par défaut. | Les modifications apportées <b>sont permanentes</b> , c'est-à-dire que la recette d'origine sera modifiée sans possibilité de rétablir les paramètres précédemment définis. |

- e** Lancez l'... t la cuisson en appuyant sur le bouton vert



- f** Si un préchauffage est programmé, attendez qu'il soit terminé, puis insérez les plats à cuire.



modification des paramètres de cuisson

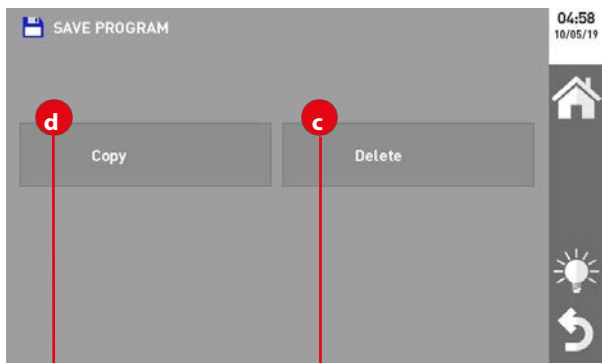
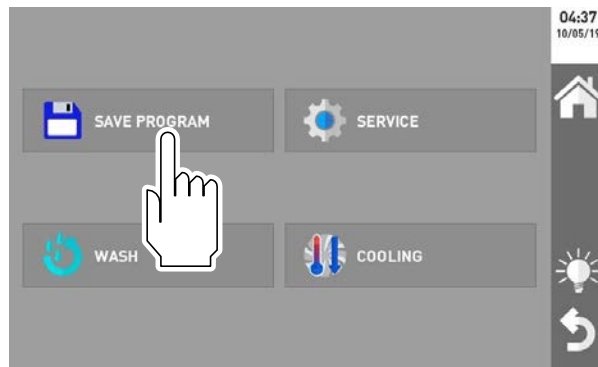
lancement de la recette

réglage du degré de cuisson/brunissement ou d'humidité

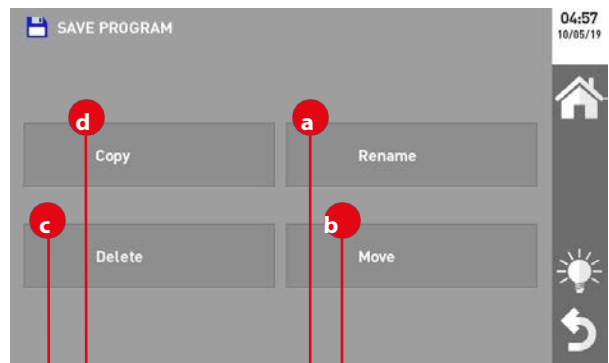
Modifications des recettes

Les modifications suivantes peuvent être apportées aux recettes :

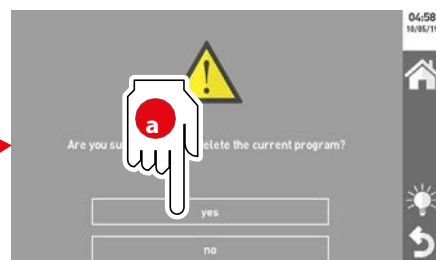
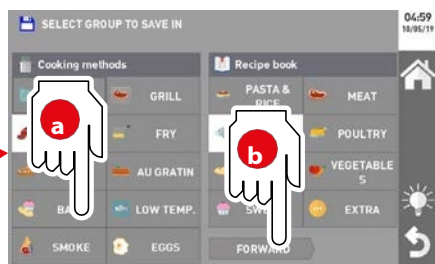
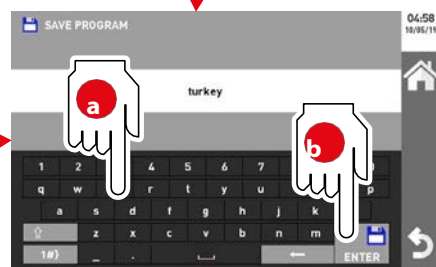
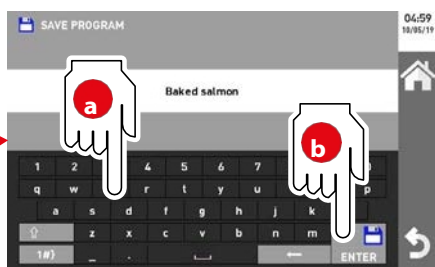
| Modifications                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Recettes du fabricant                                                                                                                                                                                                                        | Recettes personnelles                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Modification des paramètres de la recette<br/><i>(par exemple, augmentation de la température)</i></p> <p>32 point  </p> | <p>Les modifications apportées sont temporaires, c'est-à-dire qu'elles ne s'appliquent qu'à la cuisson que vous lancez, mais la recette d'origine conserve ses paramètres d'origine.</p> <p>Les recettes ne peuvent pas être renommées ;</p> | <p>Les modifications apportées sont permanentes, c'est-à-dire que la recette d'origine est modifiée sans possibilité de restaurer des paramètres précédemment définis.</p> |
| <p>Renommer la recette<br/><i>(par exemple, de « Bollito » à « Bollito misto »)</i></p> <p>32 point  </p>                   | <p>vous pouvez toutefois faire une copie de la recette et lui attribuer le nom de votre choix.</p> <p>Les recettes ne peuvent pas être déplacées ;</p>                                                                                       | <p>Les recettes peuvent être renommées, la recette d'origine portera alors un nouveau nom.</p>                                                                             |
| <p>Déplacement de la recette<br/><i>(par exemple, de « Pâtes et riz » à « Desserts »)</i></p> <p>32 point  </p>         | <p>vous pouvez toutefois faire une copie de la recette et la déplacer vers une nouvelle ou au type de cuisson souhaité.</p>                                                                                                                  | <p>Les recettes peuvent être déplacées vers une nouvelle catégorie ou vers le type de cuisson souhaité.</p>                                                                |
| <p>Suppression d'une recette</p> <p>32 point  </p>                                                                      | <p>Les recettes peuvent être supprimées sans possibilité de restauration. Une fenêtre contextuelle vous demandera de confirmer la suppression définitive de la recette.</p>                                                                  |                                                                                                                                                                            |
| <p>Copie d'une recette</p> <p>32 point  </p>                                                                            | <p>Les recettes peuvent être copiées, par exemple pour servir de base à une recette personnelle. Ces copies peuvent ensuite être modifiées ou renommées à volonté ; les recettes originales restent inchangées.</p>                          |                                                                                                                                                                            |



Recettes du fabricant



recettes personnelles





## Cuisson automatique spéciale : fonction de régénération



La fonction « Régénération » permet de ramener à la bonne température et à l'aspect idéal les plats précuits qui ont été conservés sous vide ou dans un congélateur.

Les seuls paramètres à régler sont les suivants :

**34** ▶ **A) la durée de cuisson**, qui peut être réglée comme suit :



**contrôlée par le temps** : la cuisson s'arrête automatiquement après expiration du temps réglé (plage : 1 minute à 40 heures) ;



**contrôlée à l'aide d'une sonde centrale** : la cuisson s'arrête automatiquement dès que la température détectée par la sonde centrale atteint la valeur réglée ;

▶ ***Vous souhaitez plus d'informations sur la sonde ? Consultez la page 14.***

Le réglage s'effectue comme d'habitude, en appuyant sur le champ correspondant, en tournant la molette et en appuyant dessus pour enregistrer la valeur saisie dans la mémoire.

**34** ▶ **B) type de régénération**, deux types sont possibles :



### CRISPY

Idéal pour les lasagnes, les crêpes, les pommes de terre.



### SOFT

Idéal pour les produits délicats, tels que le poisson, les rôtis ou les légumes.

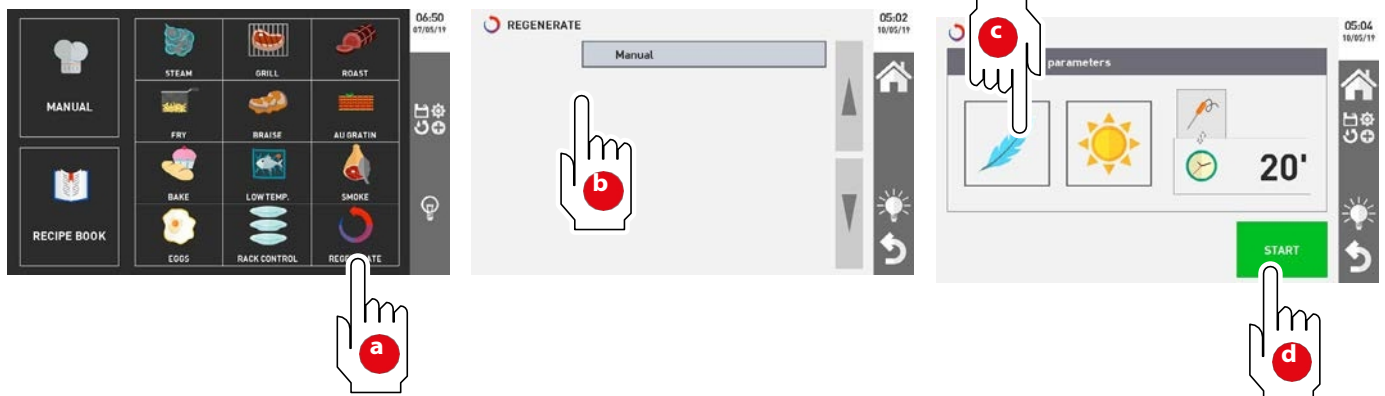
Le réglage s'effectue en appuyant sur l'icône correspondante (qui devient grise).

Une fois le réglage terminé, lancez la fonction en appuyant sur le bouton vert «

START

» (Cuisson).

34



## Cuisson automatique spéciale : fonction « programmation des tiroirs »



La fonction « Programmation des tiroirs » est très utile dans les cuisines dynamiques où il est nécessaire de travailler simultanément avec des plats **qui ont les mêmes modes et les mêmes temps de cuisson, mais dont les temps de cuisson varient.**

Cette fonction permet :

- A** **réglér manuellement la minuterie** pour chaque plaque insérée (jusqu'à un maximum de 6 ou 10 plaques selon le modèle de four). Les minuteries peuvent toutes être réglées comme temporisées ou peuvent être réglées à l'aide de la sonde centrale fournie.  
**utiliser certains menus pré-réglés** (par exemple, petit-déjeuner, multibaker, etc.), dans lesquels des plats typiques avec des minuteries déjà attribuées peuvent être insérés.  
*Exemple : **Petit-déjeuner***  
*Plats enregistrés :*  
*Sandwich Croque Madame, champignons, Hash Browns, pancetta, tomates, toasts, œufs au plat.*
- C** **Utilisez la fonction EASY SERVICE** avec **et** ou **b** dans Dans ce cas, TOUS les plats seront prêts en même temps, car le tour « demandera » l'insertion de chaque plaque en fonction de la durée de cuisson réglée pour celle-ci.
- +** Pour plus de commodité, il est recommandé d'attribuer le minuteur 1 à la plaque du haut et de descendre progressivement afin de savoir clairement quelle plaque doit être retirée.

A

## RÉGLAGE MANUEL DES MINUTEURS

35

Après avoir réglé les paramètres de cuisson comme d'habitude, vous pouvez **réglé manuellement jusqu'à 10 minuteriers**, chacune étant attribuée à une plaque.

Les minuteriers peuvent toutes être réglées **comme étant commandées par le temps** ou l'une d'entre elles peut être réglée avec la commande à l'aide de la **sonde centrale** fournie.

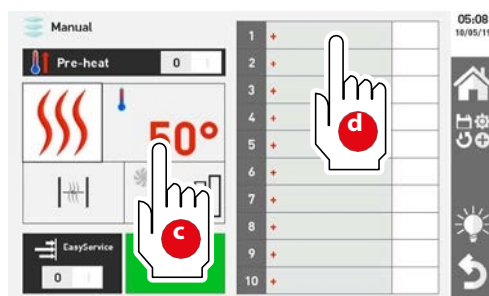
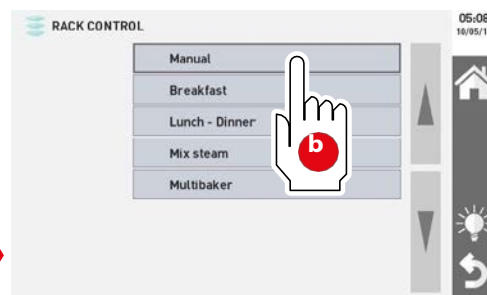
Une fois le temps réglé écoulé (si la durée de cuisson est réglée en fonction du temps) ou lorsque la température réglée au cœur est atteinte (en cas d'utilisation d'une sonde centrale), un signal sonore retentit et le message « End » s'affiche, indiquant que la cuisson est terminée pour cette plaque et qu'il est donc possible de la retirer du four, tandis que la cuisson se poursuit pour les autres plaques (le four fonctionne en mode INFINI).

35



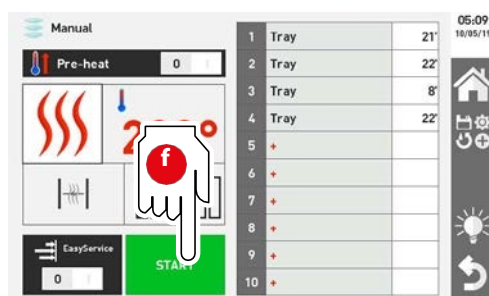
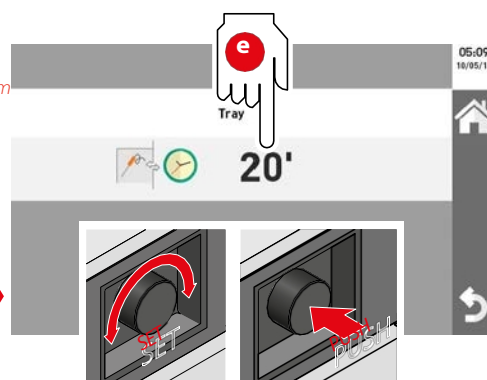
sélection de la fonction

sélection du mode manuel



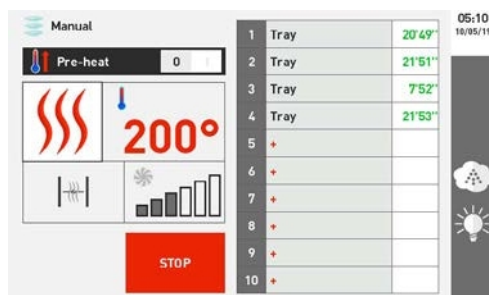
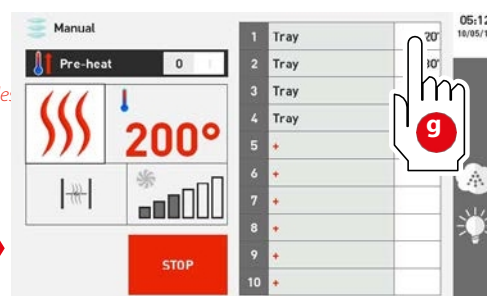
réglage des paramètres de cuisson et du premier minuteur

PLECH 1 - réglage de la durée de cuisson ou de la température de la sonde centrale, qui doit être atteints

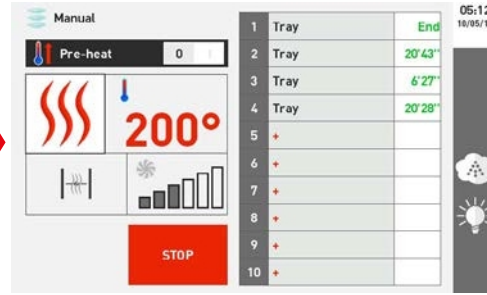


démarrer la cuisson après avoir réglé toutes les plaques utilisées

activation des minuteriers : démarrage décompte



plaques portant l'inscription « END » sur le côté peuvent être retirées du four



8

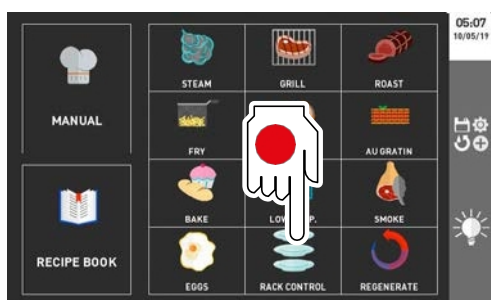
## UTILISATION DU MENU

36

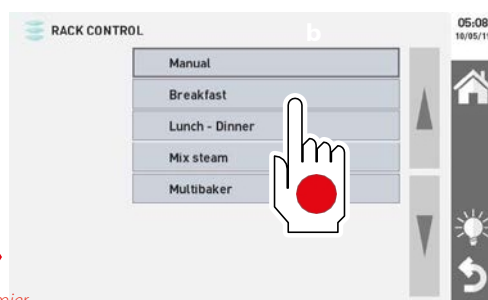
Après avoir réglé les paramètres de cuisson comme d'habitude, vous pouvez **sélectionner le menu dans lequel sont proposés des plats typiques avec des minuteries associées**. Si nécessaire, vous pouvez ajouter des plats que vous préparez régulièrement afin de personnaliser le menu selon vos propres exigences. Une fois le temps défini écoulé (si la durée de cuisson est réglée en fonction du temps) ou lorsque la température définie au cœur est atteinte (en utilisant la sonde centrale), un signal sonore retentit et le message « End » s'affiche, indiquant que la cuisson est terminée pour cette plaque et qu'il est donc possible de la retirer du four, tandis que la cuisson se poursuit pour les autres (le four fonctionne en mode INFINI).

36

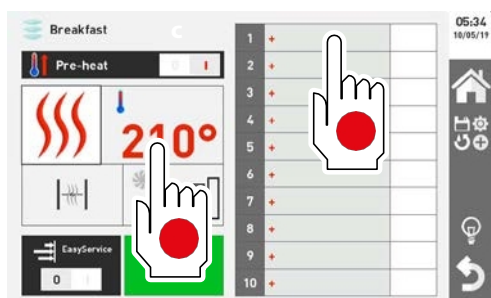
sélection de la fonction



sélection du menu PETIT-DÉJEUNER

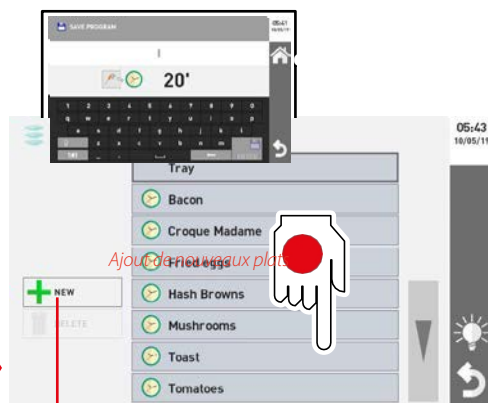


réglage des paramètres de cuisson et du premier minuteur

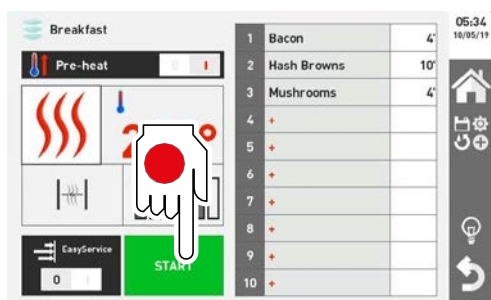


PLECH 1 - sélection du plat à préparer : le temps préréglé peut être modifié si nécessaire

démarrage de la cuisson après réglage de toutes les plaques utilisées



Ajout de nouveaux plats

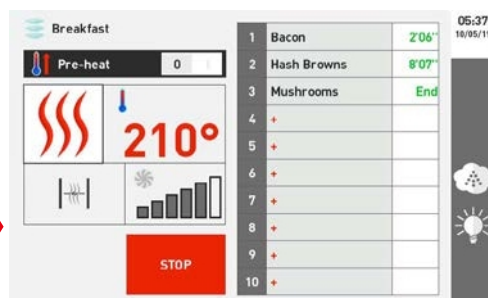
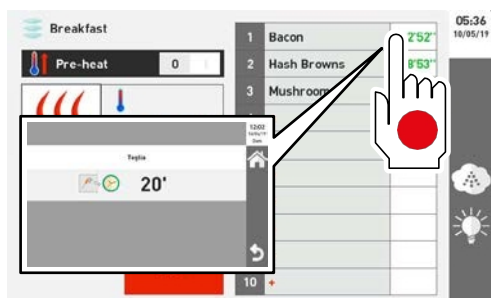


activation des minuteries : démarrage décompte

modification de la durée préréglée si nécessaire



Les plaques portant l'inscription « END » sur le côté peuvent être retirées du four.



RÉSISTANCE

ENTRETIEN

UTILISATION

INFORMATIONS IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

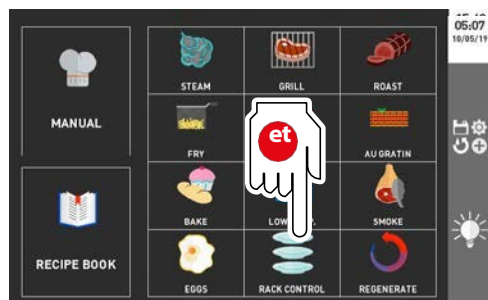
C

## UTILISATION DE LA FONCTION EASY SERVICE

37

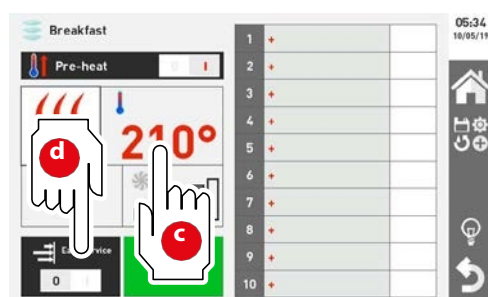
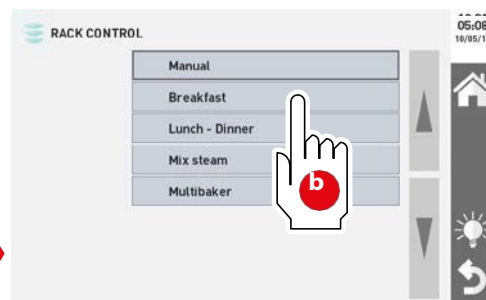
Après avoir réglé la durée de cuisson pour chaque plaque (voir points A ou B) vous pouvez également sélectionner la fonction EASY SERVICE : dans ce cas, TOUS les plats seront prêts en même temps, car le four « demandera » l'insertion de chaque plaque en fonction de la durée de cuisson réglée pour celle-ci.

37



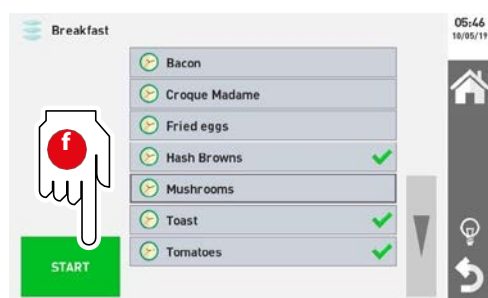
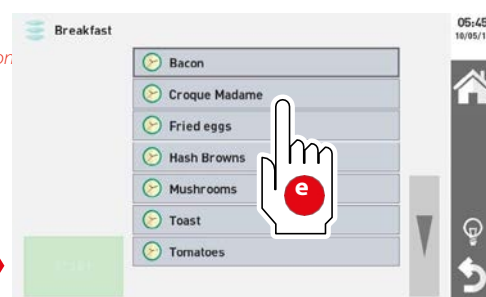
sélection de la fonction

sélection du menu PETIT-DÉJEUNE

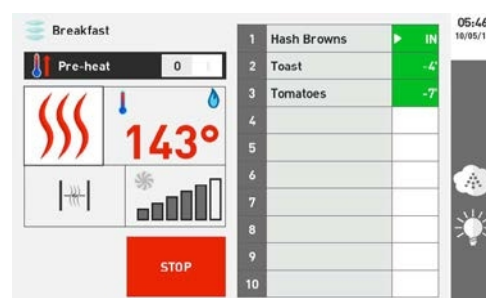


règlage des paramètres de cuisson et sélection de la fonction EASY SERVICE

PLECH 1 - sélection du plat à préparer : le temps préréglé peut être modifié si nécessaire



lancement de la fonction EASY SERVICE



Pour que tous les plats soient prêts en même temps, vous devez d'abord mettre les plats ► IN qui nécessitent le plus de temps (par exemple, les toasts), puis, après deux minutes, ajouter la pancetta et enfin, après 4 minutes, les œufs.





## Exportation/importation de recettes et d'enregistrements sur une clé USB

38

Ce menu vous permet d'exporter ou d'importer :

### Recettes :

- personnelles recettes de l'utilisateur, enregistrées après leur configuration manuelle.

### Enregistrements :

- HACCP ;
- sur les alarmes passées ;
- sur les lavages effectués.

Les enregistrements sont une « liste » des événements passés, par exemple les enregistrements de lavage fournissent des informations sur le type de lavage, la date et l'heure de son exécution.



Les fichiers sont importés/exportés après insertion d'un disque personnel (formaté en FAT32) dans la prise USB située à l'avant du four et visible uniquement après ouverture de la porte.

Après avoir sélectionné ce que vous souhaitez importer/exporter, appuyez sur le bouton

« START » pour lancer l'opération.

39

Si vous souhaitez uniquement **afficher** les enregistrements, suivez les instructions illustrées.

## PROTOCOLE HACCP

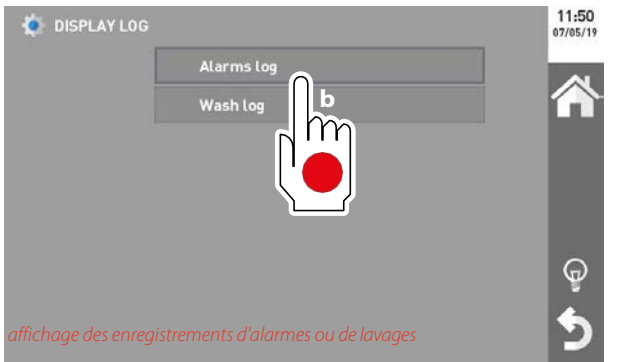
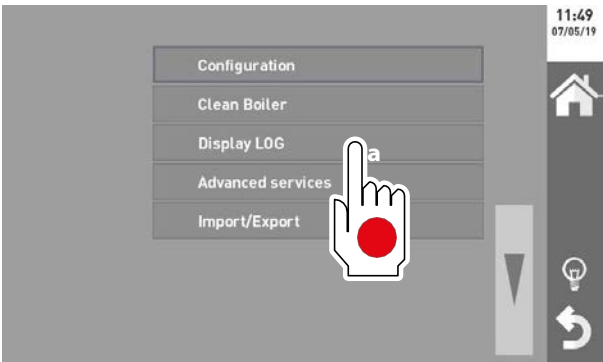
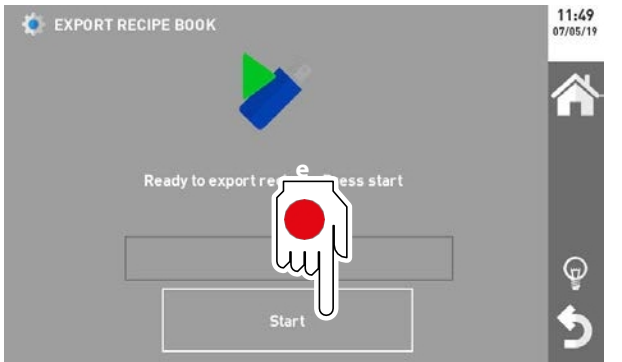
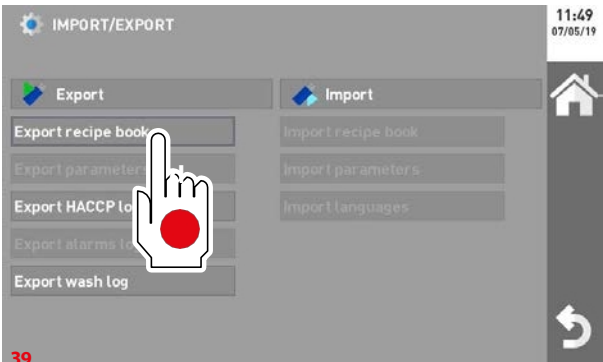
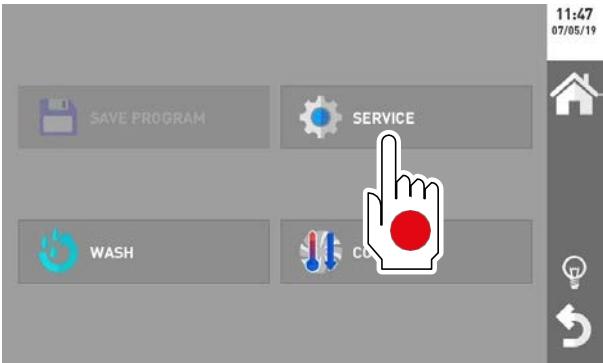
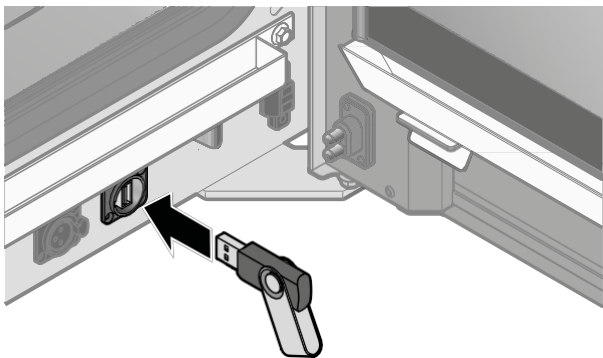
Le HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, ou système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques) est un ensemble de processus préventifs utiles pour garantir l'hygiène et la salubrité des aliments.

Il repose sur l'analyse des risques potentiels de contamination bactérienne, chimique ou physique à toutes les étapes du processus de production et aux étapes suivantes, telles que le stockage, le transport et la vente au consommateur.

Il permet ensuite de déterminer les « points critiques », c'est-à-dire les étapes où la contamination est la plus probable.

Sur la base des résultats, des processus de contrôle continu sont conçus et mis en place à toutes les étapes de la transformation des denrées alimentaires afin de prévenir les dangers potentiels.





affichage des enregistrements d'alarmes ou de lavages

## Nettoyage correct

### Avertissement de sécurité

-  Avant de procéder au nettoyage, vous devez débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, sauf si vous souhaitez utiliser les programmes de lavage : ceux-ci nécessitent une connexion au réseau électrique et au réseau d'eau.
-  Utilisez toujours **des équipements de protection individuelle appropriés** lors du nettoyage. Le port de gants et de lunettes de protection **est indispensable** si vous effectuez un nettoyage manuel nécessitant l'utilisation directe de produits nettoyants, car ceux-ci peuvent provoquer des blessures et des brûlures en cas de contact ou d'inhalation.
-  L'utilisateur ne peut effectuer qu'un nettoyage courant ; pour tout entretien extraordinaire, contactez le centre de service après-vente et demandez l'intervention d'un technicien agréé.
-  Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défauts causés par un manque d'entretien ou un nettoyage incorrect (par exemple, utilisation de produits de nettoyage inappropriés).
-  Pour nettoyer les composants ou les accessoires, **N'UTILISEZ PAS** de produits abrasifs ou en poudre, de produits agressifs ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique/chlorhydrique, soude caustique, etc.), des outils abrasifs ou tranchants (par exemple, éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.) ni de jets d'eau, de vapeur ou de nettoyage à haute pression. Attention ! N'utilisez pas ces outils et substances pour nettoyer la structure de support/le sol sous l'appareil.
-  Au démarrage du lavage, le four peut nécessiter un cycle de refroidissement préventif de la chambre de cuisson afin de garantir son fonctionnement optimal sans risque de dommages.
-  Le lavage et le rinçage doivent toujours être effectués lorsque la chambre est **VIDE, sans aliments ni accessoires** (par exemple, plaques, casseroles, couverts, etc.).
-  À la fin de chaque journée de travail, nettoyez-

Chambre de cuisson : les particules de graisse ou les résidus alimentaires pourraient s'enflammer pendant la cuisson et causer des blessures et endommager l'appareil.



**Ne jamais ouvrir** la porte du four pendant le lavage : risque de blessure et d'inhalation de vapeurs dangereuses. Le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui interrompt le lavage ou le rinçage lorsque la porte est ouverte : cela est signalé par un message. Lorsque la porte est fermée, le message disparaît et le lavage/rinçage reprend.



Pour des raisons de sécurité, le programme de lavage ou de rinçage ne peut être lancé que lorsque la porte est fermée.



Éliminez les bidons vides de détergent ou de solution de rinçage conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

## Nettoyage des surfaces extérieures, des vitres et du panneau tactile

38

Attendez que l'appareil refroidisse (utilisez éventuellement la fonction **Refroidissement de la chambre, p. 38**) et utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent. Terminez le nettoyage en rinçant et en séchant soigneusement. Vous pouvez également utiliser un chiffon doux imbibé de produits spéciaux doux pour les surfaces en acier ou en verre (selon la surface à nettoyer) ; suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Si vous souhaitez nettoyer le verre encore plus soigneusement, vous pouvez retourner le verre intérieur et nettoyer la surface entre les deux verres.



Lors du nettoyage du panneau tactile ou de la molette, veillez à ce que le produit nettoyant ne pénètre pas en dessous.

## Nettoyage des supports intérieurs des grilles

40

Le lavage automatique permet généralement de nettoyer efficacement les supports latéraux des grilles ; il est toutefois possible de les retirer facilement

en suivant la procédure décrite sur l'illustration.

Avant de les retirer, attendez que l'appareil refroidisse (utilisez éventuellement la fonction **Refroidissement de la chambre, p. 38**).

Nettoyez-les à l'eau chaude avec un détergent, rincez-les soigneusement et laissez-les sécher avant de les remettre dans le four.

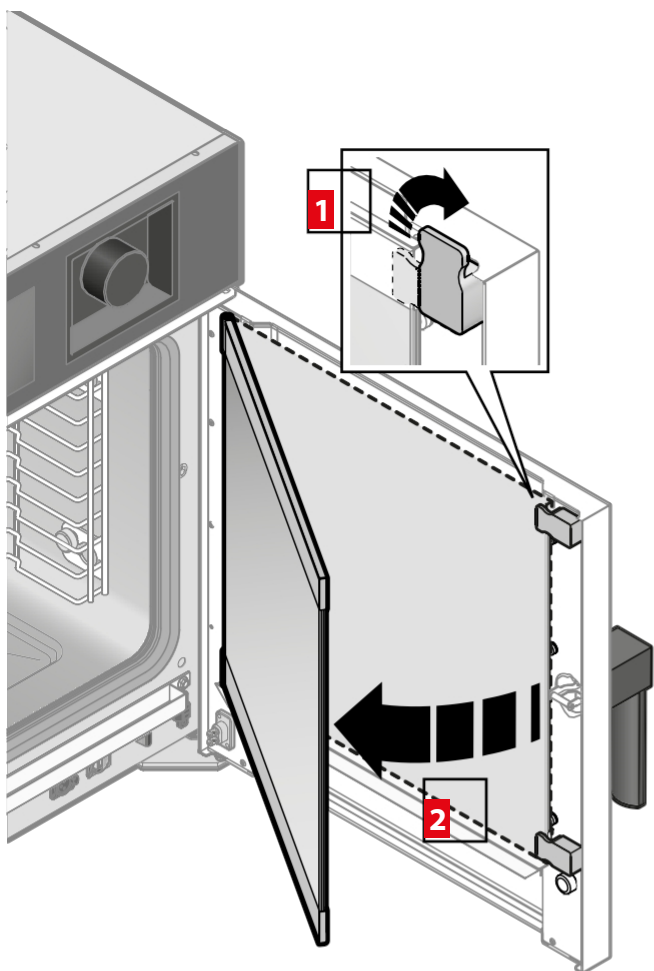
## Nettoyage de la chambre de cuisson

Nettoyez la chambre de cuisson à la fin **de chaque journée de travail** afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé, la brillance de l'acier et les performances de l'appareil.

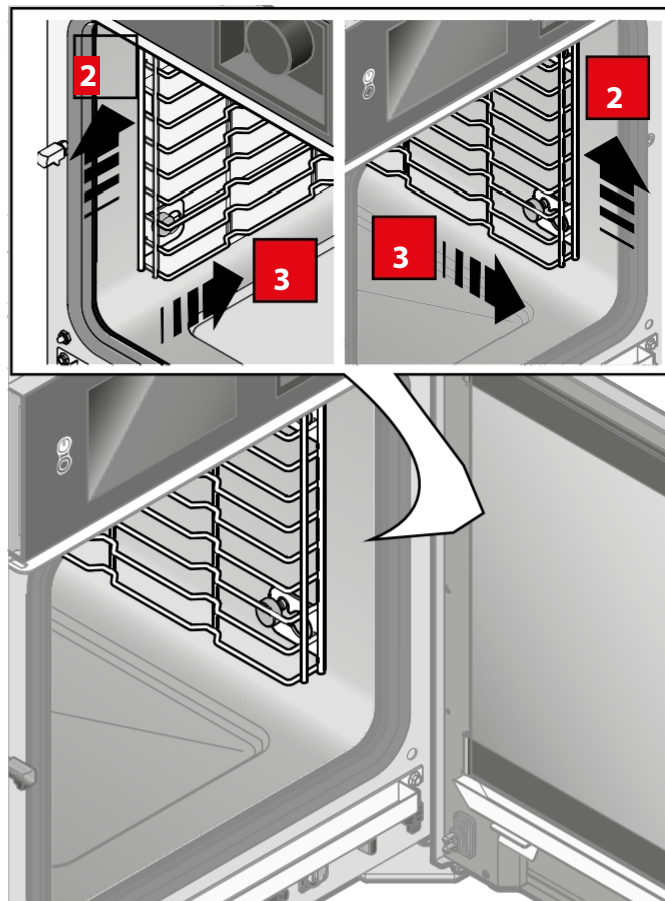
Le nettoyage peut être effectué manuellement ou à l'aide de programmes automatiques.

### LAVAGE MANUEL

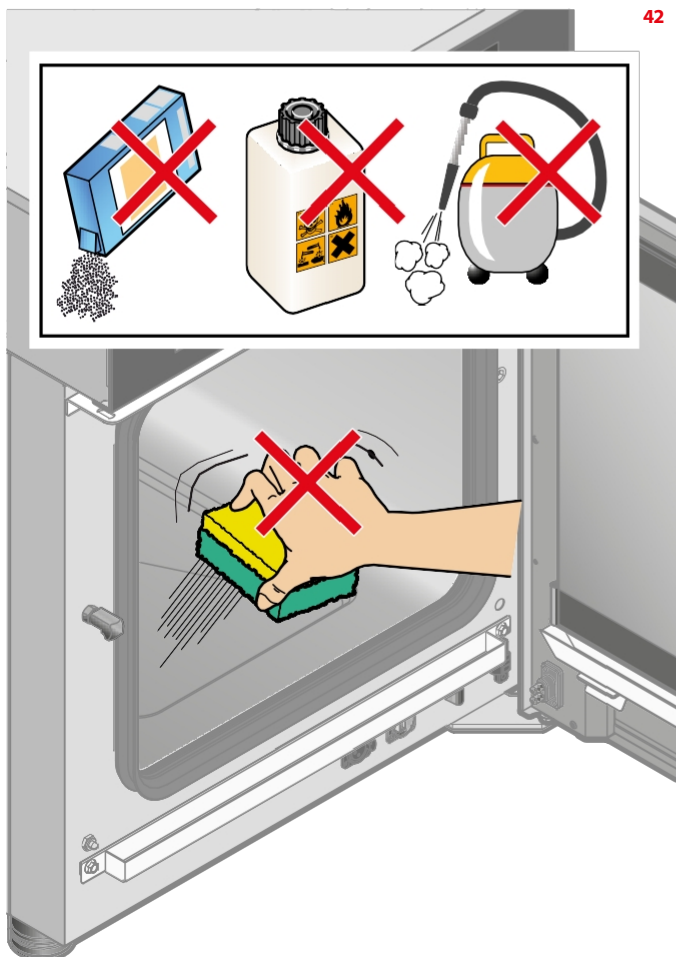
Attendez que l'appareil refroidisse (utilisez éventuellement la fonction **Refroidissement de la chambre, p. 38**) et utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent. Terminez le nettoyage en rinçant et en séchant soigneusement.



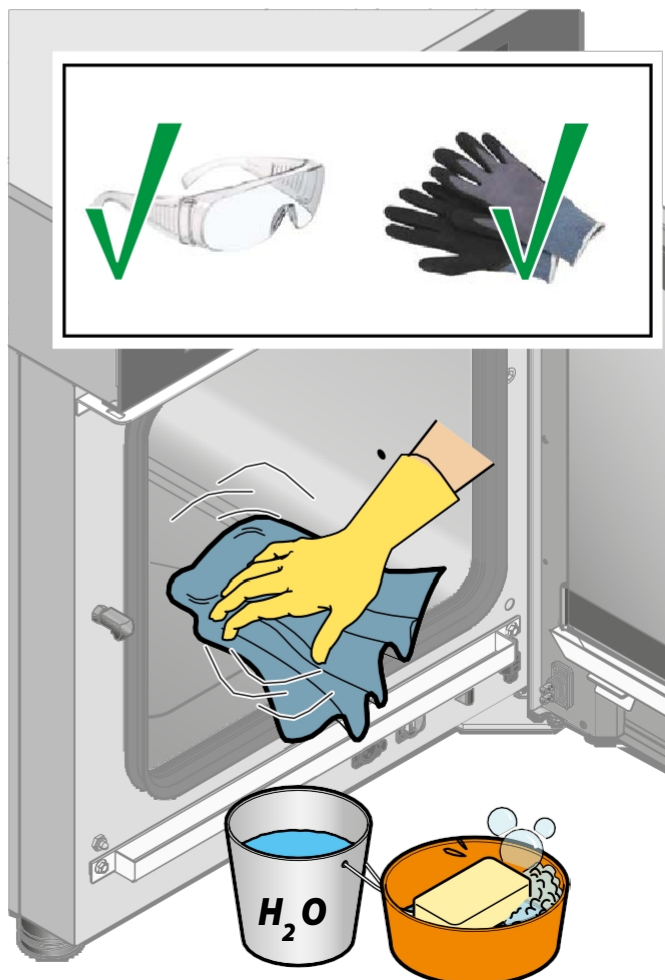
40



41



42





## LAVAGE AUTOMATIQUE

43

Attendez que l'appareil refroidisse (utilisez éventuellement la fonction **Refroidissement de la chambre, p. 38**). Sélectionnez ensuite :

**c** le programme de lavage le mieux adapté au type de salissures présentes dans la chambre.

|                 |                                                                                                                                        |                                                                                                               |                        |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| SOFT            |                                                     | 55 minutes                                                                                                    | salissures légères     |
| NORMAL          |                                                     | 1 heure et 10 minutes                                                                                         | salissures courantes   |
| HARD            |                                                     | 1 heure et 10 minutes<br>(lavage avec des pastilles) 1 heure et 20 minutes (lavage avec un détergent liquide) | salissures importantes |
| OPL ACHO - VÁNI | Le programme de rinçage ne prévoit pas l'utilisation de détergent, mais vous pouvez décider d'utiliser ou non une solution de rinçage. |                                                                                                               |                        |

**d** type de détergent à utiliser (**liquide** ou **pastilles**) ;  
type **de solution de rinçage** à utiliser (vinaigre blanc, solution de rinçage biologique, aucune).

**e**



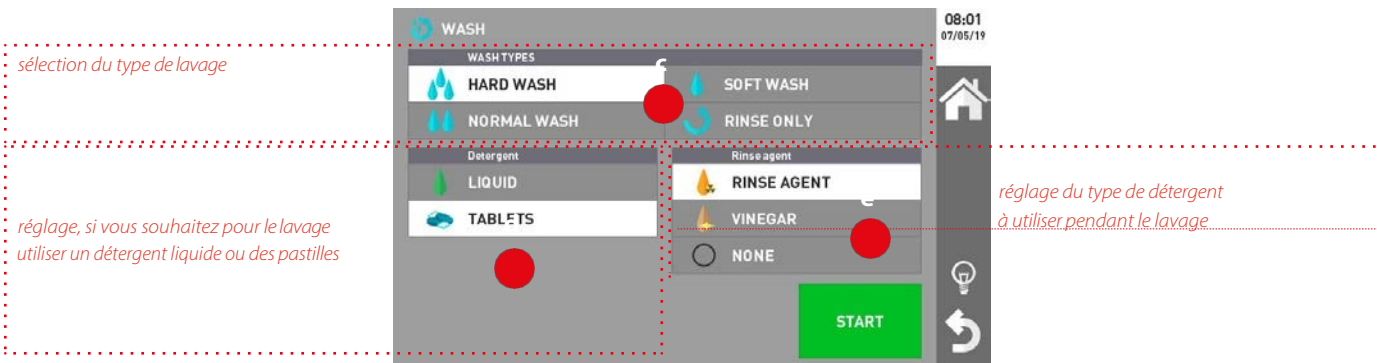
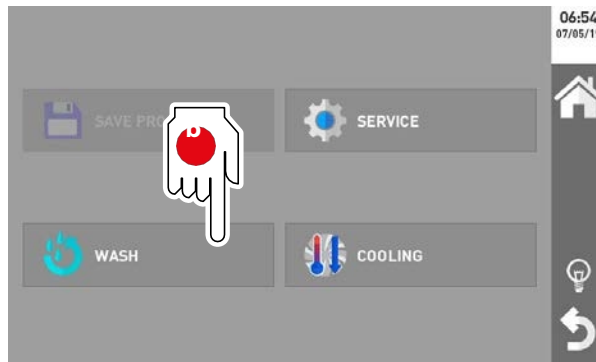
Le fabricant **recommande d'utiliser son propre produit de nettoyage** spécifique à votre four : d'autres produits pourraient ne pas être compatibles avec les éléments fonctionnels et esthétiques de l'appareil et pourraient causer des dommages non couverts par la garantie.



Le fabricant **recommande d'utiliser sa propre solution de rinçage / détartrage** spécifique à votre four : l'utilisation de vinaigre blanc est autorisée, mais ne garantit pas la même brillance et la même transparence du verre. Nous vous rappelons également que **seule l'utilisation de la solution de rinçage/détartrage du fabricant** vous permet de bénéficier de la fonction de détartrage/nettoyage automatique du chauffe-eau (opération effectuée en même temps que le lavage du four).

Si vous utilisez des pastilles, placez-les sur la grille au fond de la chambre avant de lancer le lavage.





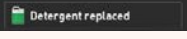
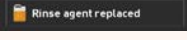
Sur demande, le fabricant peut fournir une douchette optionnelle pour le rinçage ou le lavage manuel de la chambre de cuisson.



manuel).

En fonction des options sélectionnées, certains écrans indiquent qu'il est nécessaire de nettoyer le joint de la chambre avec un chiffon humide, d'insérer des pastilles ou de vérifier le niveau de détergent et de solution de rinçage.

Si l'un des bidons a été remplacé, il est nécessaire de signaler cette opération en appuyant sur le bouton correspondant :

|                                                                                    |                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Le bidon <b>de détergent liquide</b> et le bidon <b>de solution de rinçage / détartrante</b> ont été remplacés. |
|  | Le bidon de <b>détergent liquide</b> a été remplacé.                                                            |
|  | Le bidon de <b>solution de rinçage / solution détartrante</b> a été remplacé.                                   |

L'écran affiche ensuite le déroulement du lavage en quatre étapes :

|                  |                                                                                                                          |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>prélavage</b> | La phase de nettoyage « humide » à la vapeur sans ajout de produit nettoyant afin de ramollir les résidus grossiers.     |
| <b>lavage</b>    | Lavage proprement dit avec un produit nettoyant.<br>t rinçage minutieux                                                  |
| <b>rinçage</b>   | chambre (trois cycles + un avec une solution de rinçage si nécessaire) afin d'éliminer toute trace de produit nettoyant. |
| <b>séchage</b>   | Séchage de la chambre de cuisson à l'air.                                                                                |

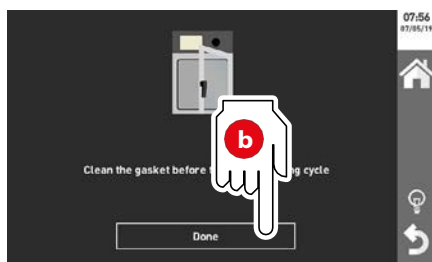


Si vous préparez souvent des plats « gras » (par exemple, du cochon de lait, des rôtis, etc.), **nous vous recommandons de lancer** le programme **de rinçage entre deux cuissons consécutives** afin de faciliter le nettoyage final et de garantir une hygiène maximale.



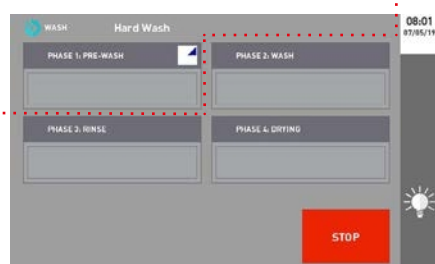
Ne jamais ouvrir la porte du four pendant le lavage : risque de blessure et d'inhalation de vapeurs dangereuses. Le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui interrompt le lavage ou le rinçage lorsque la porte est ouverte : cela est signalé par un message. Lorsque la porte est fermée, le message disparaît et le lavage/rinçage reprend.

## LAVAGE AVEC UN PRODUIT DE NETTOYAGE LIQUIDE

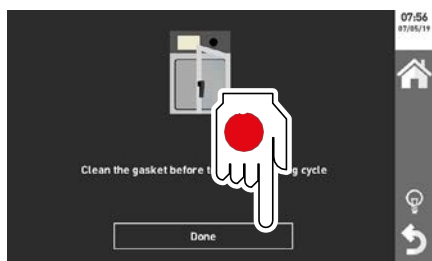


Les joints se nettoient à l'aide d'un chiffon humide.

indique la phase en cours

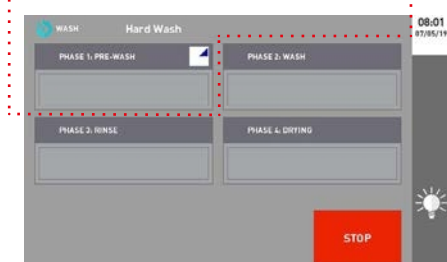


## LAVAGE AVEC DES TABLETTES



Les joints se nettoient à l'aide d'un chiffon humide.

indique la phase en cours



INTERRUPTION DU LAVAGE EN COURS

Réfléchissez bien avant d'interrompre le lavage, car les résidus de détergent, s'ils ne sont pas soigneusement éliminés, peuvent être une source de contamination pour la cuisson suivante. Il n'est donc pas recommandé d'interrompre le lavage de manière arbitraire.  
Cependant, deux cas différents peuvent se présenter.

- a

Si, pendant le lavage, **l'alimentation électrique du four est coupée pendant moins de deux minutes** (par exemple, en cas de coupure de courant très brève), la cuisson reprendra automatiquement là où elle s'était arrêtée lorsque l'alimentation sera rétablie, sans qu'aucun signal ne soit émis et sans que l'utilisateur n'ait à intervenir.  
Toutefois, si la coupure de courant dure plus **de deux minutes ou si l'utilisateur doit impérativement interrompre le lavage**, deux cas de figure sont possibles :
- b

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| interruption pendant la phase... |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| prélavage                        | <div>INTERRUPTION AUTORISÉE</div> <div></div> <div>Appuyez sur le bouton ; si vous avez utilisé des pastilles, une fenêtre contextuelle s'affiche alors pour vous demander de les retirer - nous vous recommandons d'éliminer soigneusement les résidus éventuels.</div> <div>INTERRUPTION AUTORISÉE</div> |
| lavage                           | <div></div> <div>Appuyez sur le bouton , le four passe alors automatiquement à la phase de rinçage, qui ne peut être interrompue.</div>                                                                                                                                                                    |
| rinçage                          | INTERRUPTION NON AUTORISÉE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| séchage                          | <div>INTERRUPTION AUTORISÉE</div> <div></div> <div>Appuyez sur le bouton pour interrompre immédiatement</div>                                                                                                                                                                                            |

Lors de la reprise, un message signalant la coupure de courant s'affiche, un signal sonore retentit et un rinçage automatique, qui ne peut être interrompu, est effectué.



## REPLACEMENT DES BIDONS DE PRODUIT NETTOYANT ET DE SOLUTION DE RINÇAGE (OU DE VINAIGRE)

46

Dans la partie inférieure de l'appareil se trouvent des tuyaux transparents reliés à des pompes internes qui sont immergées dans le produit nettoyant et à la solution de rinçage / solution détartrante.

Les tuyaux sont étiquetés afin d'éviter toute confusion. Insérez-les dans les bidons correspondants et assurez-vous qu'ils touchent le fond.



Le fabricant **recommande d'utiliser son propre produit nettoyant** spécifique à votre four : d'autres produits pourraient ne pas être compatibles avec les éléments fonctionnels et esthétiques de l'appareil et pourraient causer des dommages non couverts par la garantie.



Le fabricant **recommande d'utiliser sa propre solution de rinçage / détartrage** spécifique à votre four : l'utilisation de vinaigre blanc est autorisée, mais ne garantit pas le même éclat et la même transparence du verre. Nous vous rappelons également que **seule l'utilisation de la solution de rinçage/détartrage du fabricant** vous permet de bénéficier de la fonction de détartrage/nettoyage automatique du chauffe-eau (opération effectuée en même temps que le lavage du four).

47

Les bidons doivent être placés **uniquement au sol** ; assurez-vous qu'ils ne gênent pas le passage des personnes. Ne les placez pas au-dessus d'un four ou à proximité d'autres appareils ou objets chauds.



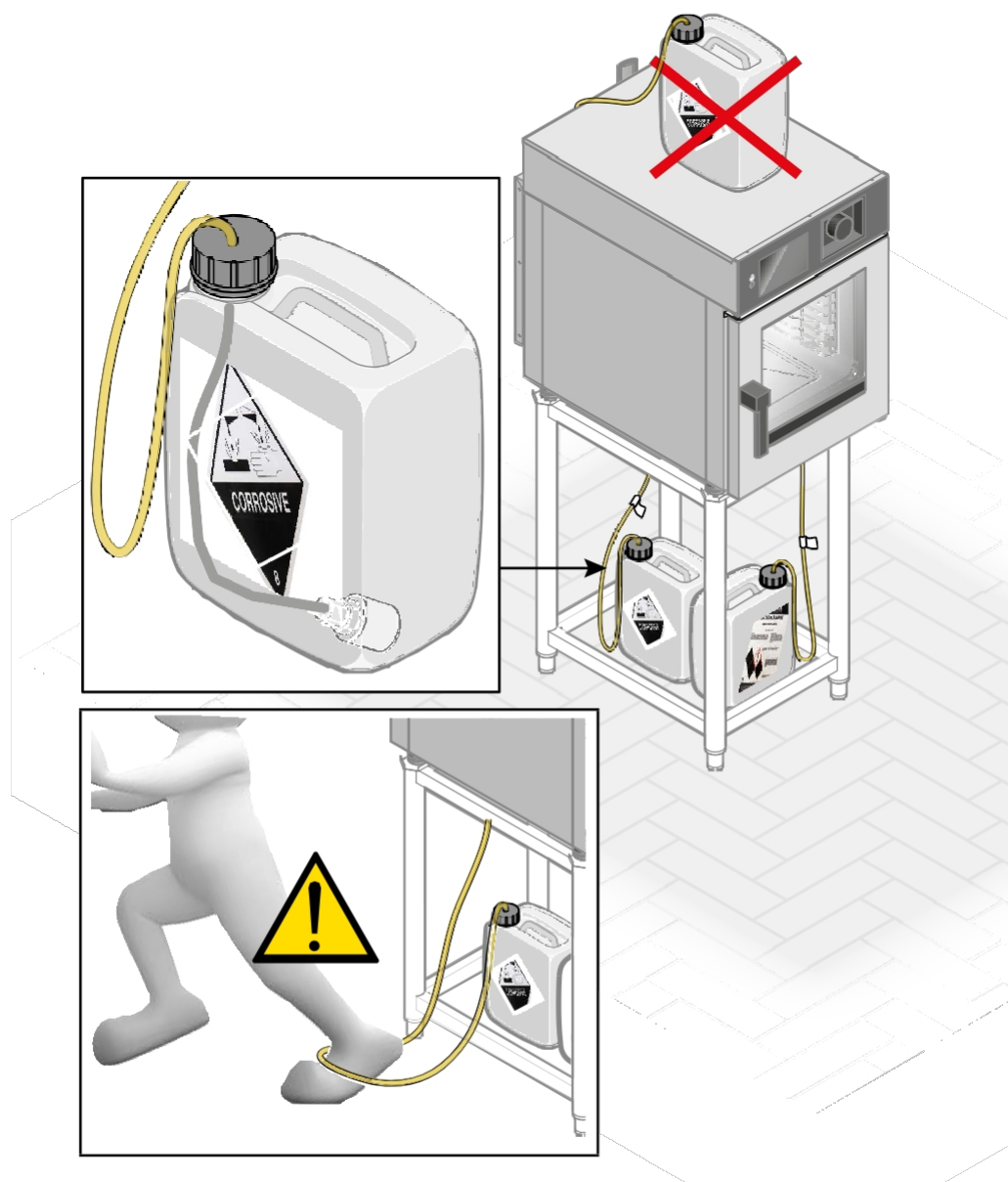
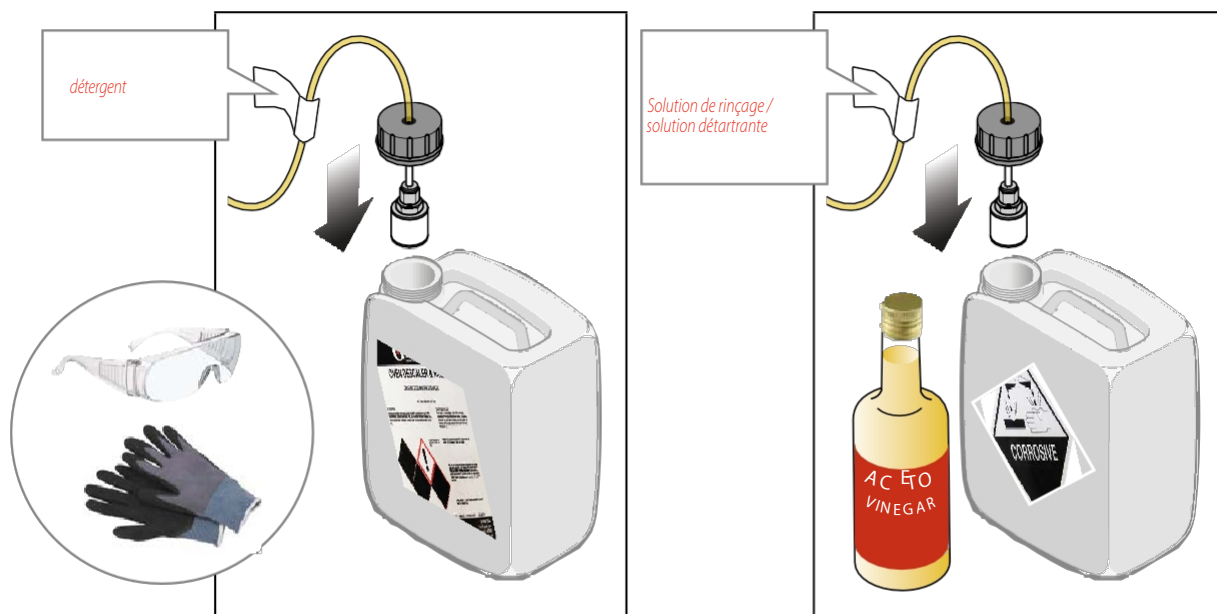
Lors de la première installation ou du remplacement d'un bidon contenant un produit nettoyant ou une solution de rinçage, **utilisez des équipements de protection individuelle** (par exemple, des lunettes de protection et des gants). Ne touchez jamais le produit nettoyant à mains nues. En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincez abondamment à l'eau courante et consultez immédiatement un médecin.



La fiche de données de sécurité et la composition chimique du produit de nettoyage sont disponibles sur demande auprès du fabricant. Nous vous recommandons de les demander et de les conserver dans un endroit accessible au personnel.

Lors du premier lavage après le remplacement des bidons, il est nécessaire de signaler cette opération en appuyant sur le bouton correspondant à l'opération en question :

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Both replaced        | Le bidon <b>de détergent liquide</b> et le bidon <b>de solution de rinçage / solution détartrante</b> ont été remplacés.<br>Le bidon contenant <b>le produit nettoyant liquide</b> a été remplacé. |
|  Detergent replaced   | Le bidon contenant <b>la solution de rinçage / solution détartrante</b> a été remplacé.                                                                                                            |
|  Rinse agent replaced |                                                                                                                                                                                                    |





## Détartrage du chauffe-eau (si installé)

Si votre appareil est équipé d'un chauffe-eau pour la production de vapeur, il est nécessaire de le détartrer régulièrement.

Si vous utilisez une solution de rinçage / détartrage de marque

robce et vous avez choisi (image 48 points

**b**), le four **est capable de calculer** quand il est nécessaire de procéder au détartrage et vous informe par un message à l'écran qu'il est possible de le lancer.

48

Dès qu'une fenêtre contextuelle d'avertissement apparaît, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton :

**NON** : le détartrage est reporté.

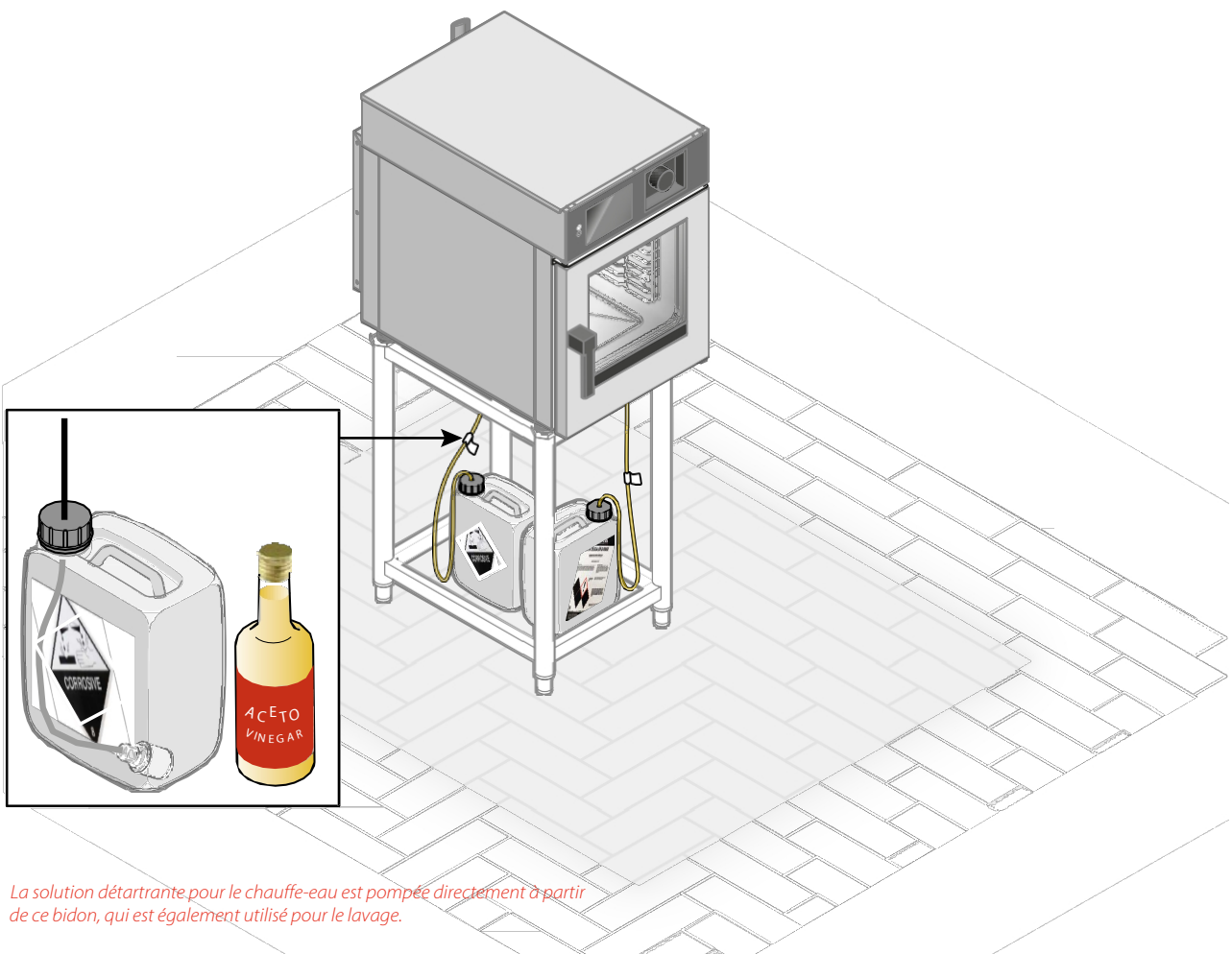
**OUI** : le détartrage démarre ; la seule opération que l'utilisateur doit effectuer est de régler le type de produit détartrant utilisé (solution de rinçage organique ou vinaigre blanc), toutes les autres opérations sont entièrement gérées automatiquement par le four et sont indiquées sur l'écran qui informe sur le déroulement du détartrage en trois étapes : préparation, réaction **et rinçage**.

La solution de détartrage est introduite directement dans le réservoir de solution de rinçage (qui peut être, selon les préférences de l'utilisateur, une solution de rinçage biologique ou du vinaigre blanc).

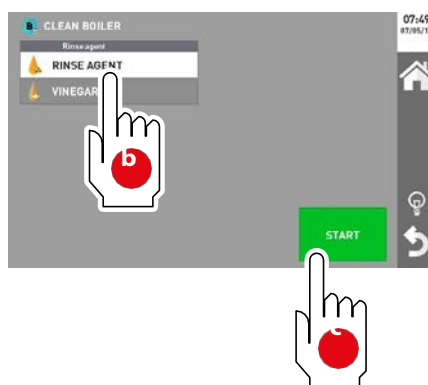
Si vous souhaitez utiliser le four pendant la phase de détartrage, le chauffage sera automatiquement désactivé.

49

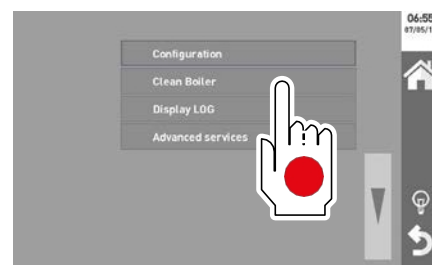
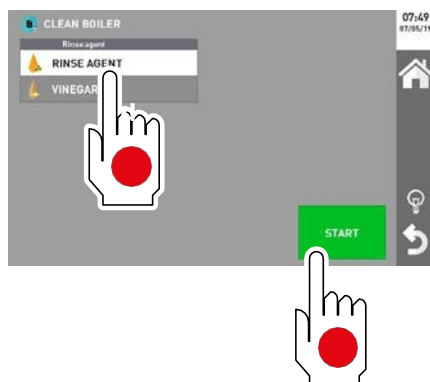
Si nécessaire, le détartrage peut être effectué à tout moment, comme le montre l'illustration.



La solution détartrante pour le chauffe-eau est pompée directement à partir de ce bidon, qui est également utilisé pour le lavage.



L'écran affiche la progression du détartrage en cours.



L'écran affiche la progression du détartrage en cours.

Votre appareil est fiable et résistant, mais il peut parfois survenir de petits problèmes que vous pouvez rapidement résoudre avec l'aide de nos centres de service.

Le fabricant ou le revendeur vous fournira les coordonnées du centre de service après-vente le plus proche après que vous lui aurez communiqué les informations suivantes concernant votre four :

Numéro de série (S/N) :  
.....  
.....

Modèle Appareil .....

Date d'émission de la facture .....

Numéro de l' e de la facture  
.....  
.....

En attendant l'intervention du service technique, débranchez le four de l'alimentation électrique et de l'alimentation en eau.



Si vous devez remplacer des pièces défectueuses, conservez-les et remettez-les à l'installateur qui effectue le remplacement afin qu'il les renvoie au fabricant pour les contrôles appropriés.



S'il est nécessaire d'envoyer le four ou ses pièces au service technique ou au fabricant (après avoir obtenu leur accord préalable), vous devez utiliser l'emballage D'ORIGINE. Si vous ne l'avez plus, utilisez votre propre emballage de manière à ce que :

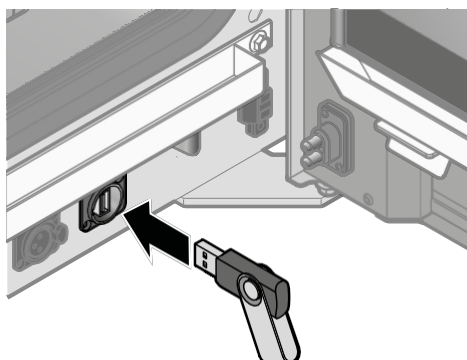
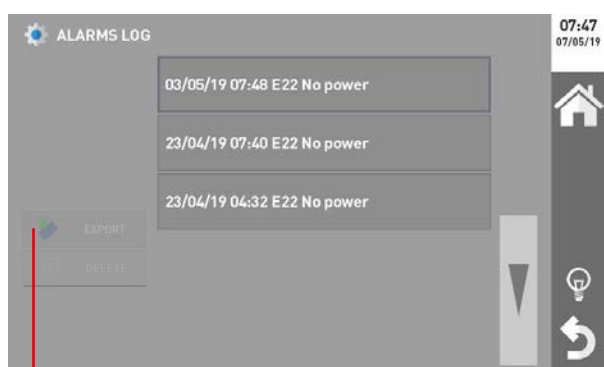
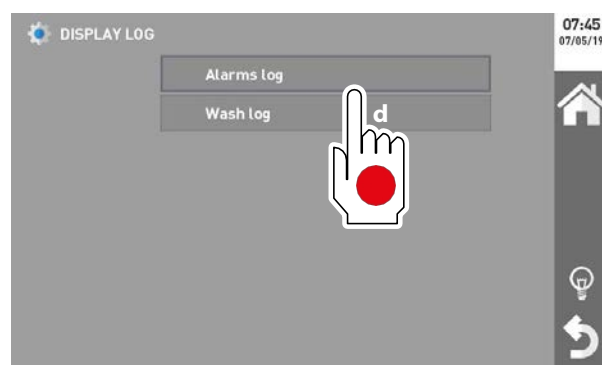
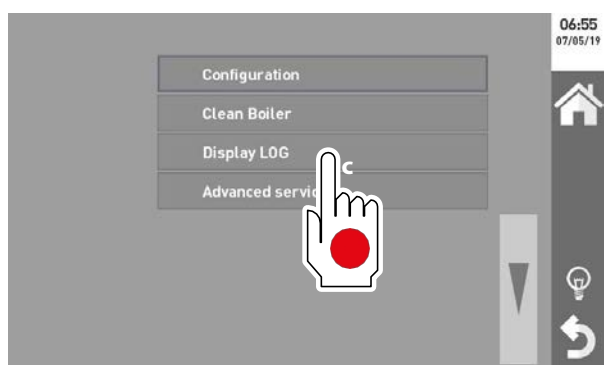
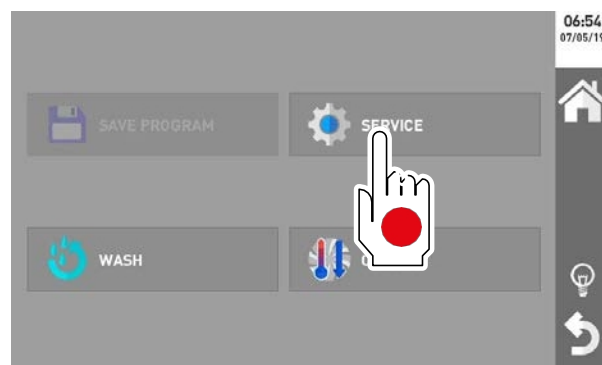
- le verre soit bien protégé par une couche de blocs de polystyrène ;
- les coins et les côtés en tôle soient protégés contre les chocs éventuels ; pour cela, utilisez des blocs de polystyrène épais et angulaires sur tous les côtés et dans tous les coins ;
- la porte était bien fermée (le cas échéant, la fixer avec du ruban adhésif ; insérer du carton entre la porte et le ruban) ;
- le four repose sur une palette en bois et est fixé à celle-ci à l'aide de sangles en nylon ou de ruban adhésif solide (évitiez tout contact direct entre le four et le ruban adhésif, insérez du carton entre les deux) ;
- les pieds étaient bien protégés contre les chocs éventuels. Pour finir, placez le four et les éléments de protection dans un carton solide ; nous vous recommandons d'écrire « FRAGILE » et « NE PAS COUCHER » sur l'extérieur.



N'essayez pas de réparer le four vous-même, cela pourrait causer des blessures graves aux personnes et aux animaux, ainsi que des dommages matériels, et annulerait la garantie. Demandez toujours l'intervention d'un service technique agréé et exigez des pièces de rechange D'ORIGINE.

## Affichage des alarmes

L'appareil enregistre toutes les alarmes dans sa mémoire et permet de les télécharger sur une clé USB avant de les effacer.



Les messages d'alarme sont exportés vers une clé USB personnelle (le port USB se trouve à l'avant du four et n'est visible qu'après ouverture de la porte).





## Liste des alarmes

| ALARME |                                                                       | DESCRIPTION                                                                | ACTION                                                                    |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| E01    | Défaut de la sonde de la chambre                                      | Défaut de la sonde de température dans la chambre de cuisson               | Blocage de la cuisson.                                                    |
| E03    | Alarme du convertisseur de vitesse                                    | Alarme de la carte de contrôle du moteur.                                  | Blocage de la cuisson.                                                    |
| E05    | Fusible du ventilateur                                                | Alarme fusible thermique du moteur du four (supérieur, s'il y en a 2)      | Blocage de la cuisson. Réinitialisation automatique                       |
| E06    | Fusible de la chambre                                                 | Alarme du fusible thermique de la chambre de cuisson du four               | Blocage de la cuisson. Réinitialisation manuelle par un technicien agréé. |
| E09    | Communication PWM                                                     | Erreur de communication avec la carte de commande du brûleur PWM           | Blocage de la cuisson. Réinitialisation manuelle                          |
| E11    | Fusible du ventilateur 2                                              | Alarme fusible thermique du moteur du four, inférieur                      | Blocage de la cuisson. Réinitialisation automatique                       |
| E12    | Alarme de manque de gaz                                               | Pas d'allumage ou pas de détection de la flamme du brûleur                 | Blocage de la cuisson. Réinitialisation manuelle                          |
| E14    | Alarme de température élevée de la plaque électronique                | Alarme de température élevée de la plaque électronique du four             | Blocage de la cuisson.                                                    |
| E15    | Alarme préliminaire de température élevée de la carte électronique    | Alarme préliminaire de température élevée de la carte électronique du four | Blocage de la cuisson. Réinitialisation manuelle                          |
| E16    | Communication insuffisante avec la base                               | Problèmes de communication série entre la carte tactile et la carte mère   | Blocage de la cuisson.                                                    |
| E17    | Défaut de la sonde de plongée                                         | Problèmes de détection de la sonde d'insertion                             | Blocage de la cuisson. Réinitialisation automatique                       |
| E19    | Défaut de la sonde 4                                                  | Défaut de la sonde du système de contrôle de l'humidité 4                  | Verrouillage cuisson mixte / cuisson vapeur                               |
| E20    | Défaut de la sonde 5                                                  | Défaut de la sonde du système de contrôle de l'humidité 5                  | Blocage de la cuisson mixte / cuisson à la vapeur                         |
| E21    | Manque d'eau                                                          | Alarme manque d'eau pour la production de vapeur                           | Blocage de la cuisson mixte / cuisson vapeur                              |
| E22    | Absence de tension électrique                                         | Absence d'alimentation électrique                                          | Blocage de la cuisson. Réinitialisation manuelle                          |
| E23    | Vidange du chauffe-eau non terminée                                   | Problème avec la vidange du chauffe-eau                                    | Blocage de la cuisson. Réinitialisation automatique                       |
| E24    | Défaut du débitmètre                                                  | Alarme de manque d'eau pour le lavage                                      | Blocage du lavage. Réinitialisation manuelle                              |
| E25    | Lavage interrompu en raison d'un problème d'alimentation en détergent | Problème de pompage du détergent pour le chauffe-eau.                      | Blocage du lavage du chauffe-eau. Réinitialisation manuelle.              |



| SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                               | REMARQUES |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Contactez le service technique du revendeur régional.                                                                                                                                                                                                  |           |
| Contactez le service technique du revendeur régional et communiquez-lui le code d'erreur spécifique affiché (exemple : alarme du variateur de vitesse code 8).                                                                                         |           |
| Contactez le service technique du revendeur régional.                                                                                                                                                                                                  |           |
| Contactez le service technique du revendeur régional.                                                                                                                                                                                                  |           |
| Contactez le service technique du revendeur régional.                                                                                                                                                                                                  |           |
| Contactez le service technique du revendeur régional.                                                                                                                                                                                                  |           |
| Vérifiez le robinet de gaz, la vanne d'arrêt du gaz, le couvercle avec le dispositif de sécurité du gaz. Confirmez l'alarme en appuyant sur la molette pendant 1 seconde. En cas de répétition : contactez le service technique du revendeur régional. |           |
| Ouvrez la porte du four et interrompez la cuisson. Ne coupez pas l'alimentation externe du four. Contactez le service technique du revendeur régional.                                                                                                 |           |
| En cas de répétition : contactez le service technique du revendeur régional.                                                                                                                                                                           |           |
| Éteignez et rallumez l'appareil. Si le problème persiste : contactez le service technique du revendeur régional.                                                                                                                                       |           |
| Vérifiez que vous avez correctement branché la sonde à broche dans le connecteur. Si le problème persiste : contactez le service technique de votre revendeur régional.                                                                                |           |
| Utilisez le four en mode convection.                                                                                                                                                                                                                   |           |
| Contactez le service technique de votre revendeur régional.                                                                                                                                                                                            |           |
| Vérifiez le robinet d'eau. Appuyez sur la molette pour réinitialiser l'alarme. Si le problème persiste : contactez le service technique de votre revendeur régional.                                                                                   |           |
| Appuyez sur la molette pour réinitialiser l'alarme. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant. Si le problème persiste : contactez le service technique de votre revendeur régional.                                                              |           |
| Contactez le service technique de votre revendeur régional.                                                                                                                                                                                            |           |
| Vérifiez le robinet d'eau. Appuyez sur la molette pour réinitialiser l'alarme. Si le problème persiste : contactez le service technique de votre revendeur régional.                                                                                   |           |
| Vérifiez que le tuyau d'aspiration de la solution de rinçage/détartrage est bien inséré dans le bidon et que celui-ci est suffisamment rempli.<br>Si le problème persiste : contactez le service technique du revendeur régional.                      |           |

**Liste des organismes de service après-vente :**

**CZ:**     **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Prague 9, tél. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz ,  
www.rmgastro.cz

**SK:**     **RM GASTRO - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Mesto nad Váhom, tél. +421 32 7717 061, obchod@jaz.sk , www.jaz.sk

**PL:**     **RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń, tél. +48 33 854 73 26 info@rmgastro.pl ,  
www.rmgastro.pl